

# Vinoplevelser

## Le Tre Caravelle Rose Demi Sec

Medici Ermete & Figli srl, IGT



Fremragende Spumante rosé lavet på 100% Sangiovese. En historisk druesort de fleste forbinder med de elskede vine fra Toscana. Emilia-Romagna anses dog for at være hjemstedet for druen. Efter mange års forskning har man faktisk lært, at to af Sangioveses bedste kloner oprindeligt stammer fra Romagna-egnen. Man kan derfor med god grund sætte en historisk knappenål her. Nok har Toscana førertrøjen på hvad angår god Sangiovese, men Emilia-Romagna er ved at vågne fra sin tornerosesøvn.

Castello del Duca er en del af den berømte Farnesefamilie, som regerede over Piacenza-området fra det 16. til det 18. århundrede. Besøger man området i dag, vil man stadig kunne finde tydelige spor af familiens herredømme på monumenter og i de slotte, som ligger rundhåndet spredt ud over det bakkede landskab. Der har været produceret vin i provinsen Piacenza siden romertiden, og ser man godt efter i historiebøgerne, vil man kunne konstatere, at vinene blev serveret for både prinser, konger og sågar paver. I dag lever området en mere tilbagetrukket tilværelse hos det madglade folkefærd i Emilia-Romagna.

Regionen er nærmest plastret til med seværdigheder, fantastiske råvarer, restauranter, larmende motorer og forrygende vine. Det er også en rig region med en bil- og motorcykelproduktion (Ferrari, Maserati, Lamborghini og Ducati) samt kendte produkter som Mortadella-pølser, Parmaskinke, Parmesanost og naturligvis vin.

Underområdet, hvor druerne til denne vin kommer fra, hedder Rubicone og er opkaldt efter en berømt flod, som Julius Cæsar krydsede med sin hær i romertiden. En handling der var ulovlig for en hærfører, da floden fungerede som en grænse. Samtidig skulle den beskytte den romerske republik mod angreb fra egne styrker. Cæsar blev erklæret statsfjende og startede således en borgerkrig.

Området er bredtfaavnende ift. de mange forskellige druer der bliver dyrket. Her laves bobler, bobler og atter bobler. Alt fra lambrusco til en række andre spændende mousserende vine. Rødvine på Sangiovese har især også gjort fremskridt. Desværre er det ikke altid, at mousserende juveler som denne når ud til eksportmarkedet. Men man har jo lov til at være heldig.

Castello del Duca bliver konsulteret af en af Italiens mest berømte winemakere, Carlo Corino, og hører i dag under Medici Ermete. Firmaet er en sammenslutning af 1000 små producenter, som høster fra ca. 2500 hektarer. Baggrunden for sammenslutningen er at løfte Emilia - Romagna ud af dets tilbagetrukne tilværelse ved at øge kvaliteten i området - en mission som ser ud til at lykkes.

### Leverandør

Medici Ermete & Figli srl

### Land

Italien

### Område

Emilia Romagna

### Underområde

Rubicone

### Type/Farve

Champagne/  
mousserende

### Druer

100% Sangiovese

### Dyrkning

Traditionel

### Serveringsforslag

Apéritif  
Salater

### Vinifikation

Charmat-metoden. Her foregår andengæringen på lukkede stålkanke frem for gæring på flasker som i Champagne. Kuldioxiden fremkommer naturligt som en del af den malolaktiske gæring og kan, grundet de lukkede kanke, ikke slippe ud. Derved bliver de liflige perler i vinen. Det er en lettere og mere "fiks" metode en Champagne-metoden, hvor du skal åbne hver flaske for at fjerne bundfaldet. Ved Charmat-metoden pumpes vinen blot over i en anden stålkanke og efterlader således bundfaldet i den gamle. Simpelt og effektivt! Det giver mousserende vine med mindre smag af gær, og som er friske og frugtige.

### Smagekommentarer

En rosé spumante lavet på Sangiovese? Det skal smages. Det er ikke ofte man finder en mousserende Sangiovese herhjemme. Druerne bliver oftest brugt til de



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN