

# Vinoplevelser

## Montecarrubo Vignolo

Peter Vinding-Diers Montecarrubo, IGT



Susie og Peter Vinding-Diers overtog Montecarrubo i marts 2005 efter mere end ét års forhandling med ejerinden, frk. Pandolfini fra Melilli hvor de boede. En ældre stramtandet dame, datter af en tidligere borgmester og tæt på sine penge.

Gården var mildt sagt et vildnis med gamle oliventræer, som havde stået upassede i årevis, og lasede mandeltræer samt halvdelen af en gammel stald nede ved gården til naboen.

Montecarrubo er et stykke af en vulkan, som er gået ud for mere end to millioner år siden.

Ved overtagelsen så halvdelen af jorden umiddelbart godt ud, mens den anden halvdel var fyldt, dels med store klippestykker og sten, dels med gamle græsgange.

Men beliggenheden er helt speciel: Skrånende ned mod det Ioniske Hav med en konstant kølig brise, den såkaldte "Gregale", fordi den kommer fra Grækenland med oprindelse i Sibirien.

Selv på de varmeste dage i slutningen af juli og august blæser den sin kølige luft ind over markerne. Og jorden er også speciel: Loess (udvasket vulkansk ler), kalksten og sand, og helt oppe på det højeste punkt (150 m) ligger resterne af et koralrev. For to millioner år siden lå vulkanen i havet, midt i en tropisk zone, men vulkanen var en ferskvands vulkan. PH ligger i dag på 7,5, og Peter Vinding-Diers måtte bore 160 meter ned for at få vand - 2 liter i sekundet, rent og lige til at drikke. En god ven lånte Peter sin bulldozer, så de kunne rippe de store klippeblokke op af jorden. Til sidst fik de ryddet halvanden hektar - og jorden, som var kommet frem i dagens lys, var ca. 1 meter dyb, fyldt med humus og porøs med masser af ilt. Ideelt at plante vinstokke i!

Peter Vinding-Diers havde bestemt sig for at plante Syrah - mest fordi typen var kendt for at lave helt store vine i området, men også fordi Peter havde erfaret, at Nero d'Avola først kunne høstes midt i oktober, men regnen kom allerede i september.

Peter bad en af sine venner, Pierre Marie Guillaume i Frankrig, om at finde en god multiklon af særligt udvalgte stokke - et valg, de ikke siden har fortrudt! De plantede 5.000 stokke pr. ha - 1,40 x 1,40 meter, så de kunne gøre gennem markerne og rense ud på kryds og tværs. De valgte også at arbejde med busk vine (kræver mere arbejde og giver mindre udbytte) for at få så høj en kvalitet som muligt. Det har de heller ikke fortrudt!

Gården er certificeret biologisk og køres efter de biodynamiske principper - med de resultater, som nu for alvor dukker op, hvor folk har respekt for deres jord, er det vanskeligt at gøre noget andet. Stokkene bliver mere resistente overfor sygdomme. De bliver sejere og stærkere end naboens, hvor der sprøjtes for alverdens ting, og hvor kunstgødning frembringer enorme, men uinteressante høstresultater.

Der håndhøstes, og druerne køres til vineriet, hvor blade, sten og somme tider en enkelt slange sorteres fra, inden de fermenteres i en åben fermenter med plads til ca 2,5 tons druer. Vinen gæres på sin egen gær, men "hjælpes" lidt ved den sekundære gæring.

**Leverandør**  
Peter Vinding-Diers  
Montecarrubo

**Land**  
Italien

**Område**  
Sicilien

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Syrah

**Fadlagring**  
9 mdr.

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Stegeretter  
Simreretter

**Smagekommentarer**  
En pågående duft af frisk mørk frugt. Vinen er maskulin med masser af krop, intensitet og lækre tanniner og vigtigst af alt finesse. Den elegante kølighed, som er husets signatur, går igen i Vignolo - en vild oplevelse!

**Alkohol**  
13,50%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN