

# Vinoplevelser

## Il Carrubo

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 et vildnis med gamle upassede oliventræer, lasede mandeltræer og halvdelen af en gammel stald mod gårdet 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 han 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 (mere arbejde og 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 - sejere og stærkere end naboens, der sprøjter for alverdens ting, og hvor kunstgødning giver 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.

Il Piccolo er som Montecarrubo lavet af Syrah-druen. Der er dog på ingen måde tale om en "andenvin", men om en vin lavet fra en bestemt vingård, nær Ispica på den sydlige spids af øen.

Her har Peter Vinding-Diers forpagtet et par hektar hos en god ven, som får en skare folk fra Pachino til at komme og håndplukke druerne specielt til ham.

**Leverandør**  
Peter Vinding-Diers  
Montecarrubo

**Land**  
Italien

**Område**  
Sicilien

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Syrah

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød

**Vinifikation**  
Gæres på cement, både med druernes naturlige gær og via saccharomyces. Efterfølgende lægges vinen på fade, hvor de lagrer i ni måneder, inden de tappes på flaske.

**Smagekommentarer**  
Duften har toner af brombær, kirsebær, peber, lakrids og lidt mynte. Smagen er intens med flot elegance og kølighed. Tanninerne er modne men fine. Alkoholens er yderst begrænset og understreger sammen med syren vinen eleganse.

**Alkohol**  
14,00%

**Protype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN