

OVER 100 KR.



## CALPELLA 2009, LEO STEEN WINES

Mendocino. Californien. USA

★★★★★☆☆  
112,50 KR. V./6 FL.  
loegismose.dk

Carignan, petite sirah og grenache er mikset med både rutineret og nysgerrig hånd. Danske Leo Steen, som laver vinene på Stuhlmuller, havde i 2009 sin egen nebengesjæft, i øvrigt sammen med Thilde Maarbjerg fra Kong Hans Kælder, hvor rhônesorterne blandes, så man let forveksler med chateaufeuf.

Calpella lugter rent ud sagt af torvet i chateaufeuf, hvor en truck lige har tabt en palle med 600 flasker af det lokale bryg. Røde skovbær, rosmarinkviste og lavendelblomster er ramt *spot on*, syren er forbavsende god, på trods af varmen i Calpella, i det ellers kølige Mendocino, og tanninen er stærk, men moden. Jeg fornemmer nærmest restsukker i smagens frugtighed.

Herlig vin, ikke opstyttet, bare vin!

RLJ



## MASSICONE 2007, CASTELLUCCIO, FORLI

Emilia-Romagna. Italien

★★★★★☆☆  
119 KR.  
atomwine.dk

Vittorio Fiore er en af Italiens store og ikke mindst Toscanas mange vinkonsulenter. De er populære, endda popstjerner og bliver selvfølgelig kritiseret af klassicister og folk, som mener, at kun Bourgogne og Piemontes bondementalitet og familienedarvede produktionsmetoder kan give stor vin.

Fiore går for at være pragmatiker, hans kunder tæller spitze og dagligvinsproducenter. Han kommer oprindeligt fra Emilia-Romagna, hvor Castelluccio ligger. Massiccone smager af langt mere end sine 119 kr.! Den er ligefrem ædel og kombinerer bordeaux med Centralitalien, enebær og kirsebær, tobak og brolæggerens

arbejdsplads, en sublim sammensat smag, cabernettannin, finkornet og elegant med kølig, men hyperintens og koncentreret frugtighed.

Wauw ... og endnu mere wauw til prisen!

RLJ



## CAPITELLE DES MOURGUES 2009, CHÂTEAU MOURGUES DU GRES

Costieres de Nimes. Frankrig

★★★★★☆☆  
119,75 KR.  
bichel.dk

Syrah, grenache og carignan, samme blanding som alle mulige andre sydfranske steder, men Mourgues du Gres' Anne og Francois Collard vil noget særligt med Capitelles des Mourgues. De vil vise tænder ... eller rettere tannin.

Klassenæsen viser sig med det samme, lugten af luksus kan og skal ikke skjules! Hindbær, udtalt lavendel, kanel og mælkesyre, tørrede skovbær, sågar *beefjerky* og barbequesovs – duften er kompleks og meget intens. Rhône tenderer p.t. det overgjorte og alt for ekstraherede, men Mourgues du Gres har ramt en fin friskhed og har samtidig vældig glycerolfylde på tungen, og eftersmagten har morbær – sursødme og længde.

RLJ



## LYETH PINOT NOIR 2009

Sonoma. Californien. USA

★★★★★☆☆  
144,25 KR.  
superbest.dk

Man kan få mange billige vine, der er ok og så egentlig ikke så meget mere, og det er slet ingen sag at købe en rigtig dyr vin, hvis man kan/vil spendere, men der er langt mellem de egentlige fund – altså de vine, hvor man får rigtig, rigtig meget for ikke så mange penge. Og 145 kr. er ikke meget for læskende pinot noir, der vel at mærke ikke bare er letdrikkelig og behagelig, men tillige en smagsoplevelse med flere dimensioner, altså pinot, der ikke bare er bærsaft – der er læder, syltekirsebær, fugtig skovbund ... som sagt noget af et kup til prisen.

JUJ



## CABERNET SAUVIGNON 2007 KAESLER

Barossa. Australien

★★★★★☆☆  
149 KR.  
loegismose.dk

Dengang i 1998, hvor Robert Parker opdagede australsk vin *beyond* Penfolds blev de fleste australske vinbønder glade. Parkers forkærlighed for det håndværksprægede, *small is bigger*, førte til øjeblikkelig og efterfølgende succes for flere håndfulde entusiaster i Barossa, McLaren og omegn. Kaesler var ikke med i allerførste bølge, men i anden, hvor husets shiraz, Old Bastard, meldte sig i kampen om landets bedste monster!

Kaesler holder på med cabernet og laver en meget vellykket flaske, fuld af sure tær og lakrids, grannål og blyant, med masser af ekstrakt, god syre og balanceret alkohol.

RLJ



## BARBERA D'ALBA FILATURA 2009, MARCO PORELLO

Piemonto. Italien

★★★★★☆☆  
149 KR.  
slangerupvin.dk

To så forskellige druer i én note! Marco Porello kan tage det. I sidste måned var hans Roero med til guldstjerne, og af pladshensyn slår jeg her både lillebroderen Nebbiolo d'Alba og enkeltmarksbarberaen sammen under en hat til samme stjernetal!

Filatura er dyrest og konkurrerer mod mestre som Braida og Boffa, som dog koster langt mere. Mut, indelukket og lurende – genstridig på alle måder, men angriber med tannin som en barolo og mineralitet som en stor sangiovese, og alligevel er det tydeligt barbera!

Nebbiolo d'Alba har brillans som langt dyrere vine, en raffineret næse med tranebær, vaskede mursten og roselgelé, *grippy* tannin og vældig længde.

RLJ

## ENGLISH

"Vittorio Fiore is one of the greatest of Italy and wine consultant for many Wineries in Tuscany. His wines are popular, stars. Criticized by people who believe that only Burgundy and the mentality of the Piedmonts peasant families, can make great wines.

The Massiccone is much more tasty than its 119 kr. This wine is very noble and joins Bordeaux in Central Italy, juniper berries and cherries, tobacco and at the end, a sublime and complex flavor, tannins and fruity, fine and elegant, cool, but hyper-intense and concentrated.

Wow .. and even more for the price!"

## ITALIANO

"Vittorio Fiore è uno dei grandi d'Italia e consulente enologico per molte Aziende in Toscana. I suoi vini sono popolari, delle stelle e naturalmente è criticato da classici e persone che credono che solo la Borgogna e la mentalità contadina piemontese delle famiglie, possono fare grandi vini.

Il Massiccone è molto più saporito rispetto al suo 119 kr. Questa vino è decisamente nobile ed unisce Bordeaux nel Centro Italia, bacche di ginepro e ciliegie, tabacco e sul finire, un sapore sublime e complesso, tannini e fruttato fine ed elegante, fresco, ma iper-intenso e concentrato.

Wow .. e ancora di più per il prezzo!"