



#verdensbedstevinklub

#Vinkassen juli 2026

Sommersjov og gris på grillen!

Sommerhyggelige, kølige bobler – en nysgerrig krage – Marche's signaturvin!

En forholdsvis "lun" sommer kalder på kølige, lette vine. Jeg har valgt den sjældne "Spergola Spumante" og "70'ernes udskældte Lambrusco" til de lette sommerretter. DOG her i meget vinøse udgaver. Spergola er en lokal drue fra Conessa. Lambrusco er nationaldrikken i Emilia Romagna. Druesorterne kan spores helt tilbage til det romerske imperium. Den overordnede sort – Lambrusco har sit navn fra de latinske ord *labrum* (rand/markskel) og *ruscum* (vild plante). Vinstokkene voksede nemlig typisk vildt i udkanten af markerne. Med opfindelse af Charmat metoden (2. gæring på store tryktanke), kunne man producere mousserende vin, - hurtigt, billigt og i forrygende store mængder. Op gennem 70'erne og 80'erne blev Lambrusco en gigantisk eksportsucces. Også i Danmark. Vinen fik hurtigt et lidt odiøst ry, som en billig, alt for sød, mørkerød sodavandsagtig vin, - en buldrende terrasse-basker-succes! I dag har stolte, italienske vinbønder genoplivet den autentiske, tørre og gastronomiske Lambrusco.

Artisan Wine i Burgenland, byder ind med en nysgerrig krage. Østrigsk rødvin i helt moderne stil, fuld af frugt, elegance og med lav alkohol. Skønne dråber i sommervarmen, eller en spændende oplevelse til en vinsmagning med andre Zweigelt vine.

Zweigelt er Østrigs mest udbredte rødvinsdruer, 6.500 ha. Vinene er saftige, frugtige og letdrikkelige vine med noter af kirsebær, blomster og sarte urter.

Druen blev udviklet i 1922 af den østrigske botaniker og agronom Dr. Friedrich Zweigelt, fra Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau i Klosterneuburg nær Wien.

Krydsningen viste sig at være en stor succes. Druen modner tidligt og er modstandsdygtig over for det kølige centraleuropæiske klima. Store vine finder vi især omkring Neusiedlersee (Burgenland), Carnuntum med en del sol og kølige nætter.

Tidligere blev druen, som giver farve og dyb smag, brugt til cuvée. I dag oplever vi reduceret udbytte, høj kvalitet vinificering, lagring på eg osv. Vinen er ikke blot en tørstslukker, men en vin med mange facetter. Seneste skud på stammen er så at vinbønderne skaber vine med lethed, elegance, sart frugt, - som netop Nosey Crow er et udtryk for.

Tenuta di Tavignano ER vinhusET i Marche. Oline styrer vinhuset med hård hånd og har en helt klar mission med sine vine. Autencitet, tårnhøj kvalitet og modernitet i de elegante vine. Rosso Piceno har rødder mere end 3000 år tilbage og stammer fra *picenerne* (Picentes), som dyrkede vin i Marche-regionen længe før Romerrigets storhedstid

Den græske historiker Polybius beskrev, hvordan Hannibal fandt vinen så kraftfuld, at han beordrede sine mænd til at gnide hærens udmattede heste i moden rødvin for at give dem kraft og styrke

Rosso Piceno fik DOC-status i 1968. DOC-reglerne dikterer at vinen skabes på Montepulciano (35–85%) og Sangiovese (15–50%). Montepulciano giver farve, mørk frugt og struktur, mens Sangiovese tilføjer syre, friskhed og røde kirsebærnoter.

Piceno Rosso er Marche's signatur rødvin. Det er klart den mest fyldige vin i Vinkassen og et godt match til grillet Pluma fra Iberico gris. En sommerhilsen fra Vinkassen med elegante oplevelser, som helt sikkert vil give mange kommentarer, - som jeg glæder mig til at høre fra jer.



#verdensbedstevinklub

Rocca Bianello Spergola Colli di Scandiano di Conessa Bianco DOC

Druer: 100% Spergola

Lagring: Charnat

Alkohol 11,0%

Serveres ved 6 - 10°

Bør drikkes 2026 – 2028

Hyldepris kr. 89,- Klubpris kr. 80,-

Vinhuset er faktisk et kooperativ!! De lykkes utrolig flot med at skabe Emilia-Romagna's klassiske vine til fair priser og har fået lov at være på sommerbesøg hos Nemogaarden.

Spergola, - frisk, syrerig og sprød. Druen forveksles ofte med Sauvignon Blanc. Vinen har typisk en bleg, strågul farve med grønne reflekser. Duft og smag af grønne æbler, citrusfrugter, hvide ferskner og hvide blomster (som jasmin og akacie), ofte ledsaget af en sprød, mineralsk og saltet eftersmag.

Vinen har restsukker på 8,0 gr./l og restsyre på 7,0 gr./l.

Mad, der matcher...

En skøn terrassevin, - eller altanvin! Det er et klassiske match til sommerens lettere retter, som Salat Nicoise, grillet scampi eller en fyldig salat med grillet kylling. Matcher perfekt til Emilia-Romagna's fede mad, - parmaskinke, mortadella, parmiggiano og lasagne.

Retter med hvid fisk, røde skaldyr (kan godt være et Stjernesud ☺)



Cantina Puianello Coviolo Lambrusco BIO DOC

**Druer: Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Montericco 10%,
Lambrusco Marani 25%, Lambrusco Maestri 25%, Ancellotta 10%.**

Lagring: Charnat

Alkohol 11,0%

Serveres ved 8-12°

Bør drikkes 2026 – 2028

Hyldepris kr. 89,- Klubpris kr. 80,-

Vinhuset er etableret i 1938 og byder her på økologisk Lambrusco, skabt på de klassiske/vigtigste Lambrusco druer. Sort/rød med flot violet perlage. Masser af frisk, sommerlig frugt, vilde skovbær, sorte kirsebær. Vinen er tør, intens, vedholdende og med en utrolig flot balance. God struktur og fylde. En forbavsende vinøs oplevelse i vinglasset.

Restsyre 7,5 gr/l. – Restsukker 9,5 gr/l.

Mad, der matcher...

Sommer på terrassen!! Skøn, lækende glas i solen. Til gæster: antipasti med Parmaskinke, Mortadella, lagret Pecorino, og Parmeggiano.

Lettere pastaretter med grønt; asparges risotto og lette fiskeretter med tomat, - server vinen "som kold hvidvin".





#verdensbedstevinklub

Artisan Wines Nosey Crow Red

Druer: 100% Zweigelt

Lagring: 6 mdr stål – lav høst 3,2 ton/ha. – 30 år vinstokke

Alkohol 11,0%

Serveres ved 8 - 12°

Bør drikkes 2026 – 2035 (!)

Hyldepris kr. 129,- Klubpris kr. 110,-

Skabt på nationaldruen Zweigelt, som IGEN viser sig fra en ny side. Opkaldt efter de nysgerrige krager, der følger høsten på vinmarken Ried Römerstein ved Schloss Halbturm, i håb om at de kan finde små biller. Druerne håndhøstes lidt tidligt for at fastholde frisk frugt og frugtsyre. Vinen gennemgår malolaktisk gæring (hvor den skarpe æblesyre i vinen omdannes til den blødere og rundere mælkesyre). Det giver en blødere, mere frugtig vin. Noter af sort peber, anis, salvie, tomatblade. Flot balance og ganske fyldig. Skønne sommerbær/hindbær og lidt sart kvas. Restsyre 4,4 gr/l. – Restsukker 1,6 gr/l.

Mad, der matcher...

Et køligt glas på stranden (smart med skruelåg!) Til tomatbaserede retter. Til mormorsalat (Romane, jordbær, grøn asparges, radise – flødeskum, vendt med citronskaf/saft og lidt sukker) Server med stegt kylling. Et pudsigt modspil til en dessert: Hindbærtrifli med makroner, friske hindbær, vanilleskyr og crunch af karamelliserede hasselnødder/timian.



Tenuta di Tavnignano Cervidoni Rosso Piceno BIO DOC 2024

Druer: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

Lagring: 12 mdr slovensk tonneaux 500 l.

Alkohol 13,0%

Serveres ved 12-16°

Bør drikkes 2025 – 2032

Hyldepris kr. 129,- Klubpris kr. 115,-

Tavnignano har 200 ha. landbrugsjord, og har derfor mulighed for at vælge netop DEN del af marken, som egner sig bedst til hver vintype. En ung og frugtig vin, fortryllende bouquet, blød og alligevel med både kant, tannin og tørhed i munden, mellemfyldig og behagelig og absolut vedholdenhed. 2024 er i exceptionel flot balance, både kompleks, mundfyldende og tilgængelig.

Restsyre 4,96 gr/l. – Restsukker 0,92 gr/l.

Mad, der matcher...

Forsygende til sommerens BBQ. Jeg anbefaler skulderstykket "pluma", gerne fra Iberico gris. Nakkefilet fra Duroc, marineret i syrlig rødvin og urter. Eller ryk indenfor, server en rørt kalvetatar med ristet rugbrød til. Skal det være let: Italiensk salumi, Parma, fast oste, grill grønt, pesto, oliven, godt brød – og hyggeligt selskab

