



#verdensbedstevinklub

## #Vinkassen august 2026

### Chianti Classico – ikoniske Galla Nero

#### Historien bag Chianti Classico's sorte hane:

Toscana's anerkendte Chianti Classico område, er kendetegnet ved "Gallo Nero" (den sorte hane) på flaskehalsen. En legende, som stammer fra en krigshistorie, helt tilbage fra 1384. I dag er det et fredeligt symbol på Chianti Classico vinenes ægthed og høje kvalitet.

Firenze og Siena lå i lang krig om det kuperede område mellem de 2 byer. Legenden er så at de to byer aftalte at lade en ridder ride af sted ved en hanes galen. Der, hvor ridderne mødes, skulle være den endelige grænse. Siena hvide hane blev fodret godt. Firenze valgte en sort hane (*gallo nero*) og lod den sultne i mørket.

Da dagen for det store ridt kom, galede Firenzes sultne sorte hane længe før daggry. Firenze ridderen red derfor meget længere frem, før han mødte Sienas ridder – og næsten hele Chianti-området tilfaldt derved Firenze.

Om legenden er sand, kan man jo diskutere. Fakta er dog at den sorte hane i 1384 blev valgt som militært og politisk emblem for *Lega del Chianti* oprettet af Republikken Firenze. I 1565 maler Giorgio Vasari den sorte hane i loftet på Palazzo Vecchio i Firenze. Og i 1716 udsteder Storhertug Cosimo III de' Medici et officielt dekret, der fastsatte de første geografiske produktionsgrænser og regler for Chianti-vinen. I 1924 stiftes Consorzio del Galla Nero, med det mål at sikre kvaliteten af vinene. Der er i dag et helt sæt af regler, som Consorzio's vinbønder følger. Det har også sikret at Chianti Classico ER et af de mest respekterede vinområder i Italien

#### Il Poggiolino

Munkene i den nærliggende landsbys kloster, Badia a Passignano byggede et mindre kapel i deres vinmarker for mange år siden. For ca. 125 år siden byggede en rigmand fra Firenze en Villa i det bakkede landskab. Den danner i dag rammen om familien vingård, - smukt restaureret. Også som Agriturismo, så I kan bo på vingården i sommerferien.

Vinhuset har 25 hektar vinmarker, skov og oliven. 18 hektar vinmarker i 300-400 moh. i det bakkede terræn.

Alberto Fabbri er 3. generation på vingården, med datteren på vej som 4. generation.

Meget klassisk vinproduktion med ekstrem fokus på at sikre høj kvalitet og autencitet. Jeg er særligt faldet for vinhusets evne til at skabe vine, som er både komplekse OG drikkevenlige.

Sangiovese kan have lidt for meget syre, kan være lidt for kantede og har brug for lang lagring.

Il Poggiolino har skabt en flot balance i deres vine. Du er ikke i tvivl om at du drikker Sangiovese på højt plan, - og samtidig er der en skøn, smeltende mundfylde.



\*priserne gælder til 31 august 2026

## Il Poggolino Rosacarina Toscana Rosato IGT 2025

**Druer: 100% Sangiovese**

**Lagring: Ståltank**

**Alkohol 12,5%**

**Serveres ved 10 - 14°**

**Bør drikkes 2026 – 2028**

**Hyldepris kr. 159,- Klubpris kr. 139,-**

Stor rosé opkaldt efter vinhuset 2 døtre **Carlotta** og **Martina**. En helt særlig rosé, som skabes ved en "tapning" (de kalder det selv "Salasso", som betyder "åreladning") af mosten til Chianti Classico eller Riserva, efter 18-36 timers maceration. Altså en kraftfuld most, af bedste kvalitet, tappet efter meget lang maceration. Mange af Nemogaardens rosévine ligger kun 3-9 timer på bærmene, før skallerne fjernes.

Ekspressiv, dyb granatrød farve. Meget frugtig med flot dybde og balance. Vedholdende, harmonisk, smagfuld, - en lidt anderledes rosé, end så mange andre

### **Mad, der matcher...**

En skøn terrassevin, hvor nydelsen af vinoplevelsen ER i højsædet! Det er et klassiske match til sommerens lettere retter, fyldige salater, grillet scampi eller grillet kylling.

Retter med hvid fisk, skaldyr, - en gang muslinger, dampet i lidt vino



## Il Poggolino "P" IGT

**Druer: Sangiovese, Merlot, Colorino**

**Lagring: 3-5 mdr. i 2.500 l. Botti**

**Alkohol 12,5%**

**Serveres ved 8-14°**

**Bør drikkes 2026 – 2028**

**Hyldepris kr. 119,- Klubpris kr. 99,-**

Vinen er skabt til at være drikkevenlig. Du vil opleve en flot balance med silkeblød lethed, - og en udtrykt dybde i smagen. Sangiovese giver krop, karakter og tilfører vinen kant. Merlot tilfører fylde, frugt og finesse og Colorino (som navnet antyder) giver dyb farve, blød tannin og noter af skovbund, nellike, krydderurt og mørke bær. Druerne vinificeres hver for sig. Cuvéen sammenstikkes efter modning. Derfor ingen årgang, da vinen kan være en cuvée af 2 årgange.

Vinen egner sig fint til blot at være det glas, du nyder, mens urterne snittes til en god pastaret eller risotto. Byd også gerne et glas til gæsten, der lige kiggede forbi.

### **Mad, der matcher...**

Vin med elegance, bør serveres til de lettere retter. Brassieret gris, helstegt skinke på grillen, dine pastaretter (Anbefaling: Pasta all'Amatriciana) eller en elegant risotto (asparges eller porcini svampe) Fint match til fast oste, serveret med lidt hybensylt og godt brød.





NEMOGAARDEN

## #verdensbedstevinklub

**Il Poggolino Chianti Classico Il Classico DOCG 2024****Druer: Sangiovese 95% - Colorino 5%****Lagring: 18-24 mdr. slovensk Botti 2.500 l.****Alkohol 13,5%****Serveres ved 12 - 16°****Bør drikkes 2026 – 2032****Hyldepris kr. 175,- Klubpris kr. 154,-**

Det ultimative Sangiovese udtryk. 15-20 dages maceration med 3 daglige overpumpninger (mosten fra bunden af tanken pumpes op, over drueskallerne, som samler sig i toppen af tanken).

Druerne vinificeres hver for sig, da modning af druerne er forskellig. De lagrer sammen i de store botti.

En vin med klasse og karakter OG stort gemmepotentiale. Vinhuset råder over en vinkælder med vine fra 1965 og frem.

Sart rubinrød med violette toner. Kraftfuld, intens med noter af viol, iris, sart Marachino (kirsebærlikør) og elegante, krydrede/balsamiske noter. Kraftfuld, fyldig smag med karakterfuld krop, solid harmoni og elegante taninner.

De store, brugte botti egefede af slovensk eg, sikrer at vinen afrundes smukt. Den bliver ikke "overeksponeret" af fad, som kan give for karakterfulde taninner. Elegance.....

**Mad, der matcher...**

Til tomatbaserede retter. Solid ragu til din pasta. Grillet kalv, serveret med sprød, grøn salat og Papa al pomodoro\* og lidt godt brød.

En god, hjemmelavet grønsagslasagne eller serveret let kølig til salumi, fast oste, oliven, kapersblomst, tapanade osv, - altså kraftfuld anti pasti

Til efterårets (ikke for tunge) simreretter, som osso buco med luftig mos af kartoffel og jordskok.

(<https://ilfornaio.dk/opskrifter/pappa-al-pomodoro/>)\*

