



## Det sydlige Italien

Når der snakkes om italiensk vin, så er det ofte Toscana, Valpolicella og Piemonte, der med deres Brunelloer, Amaroner og Baroloer løber med al opmærksomheden. Og det er egentlig lidt synd. For der laves også fremragende vin andre steder i Italien.

### Puglia - mere end bulkvin

Ugens vin kommer fra Salento i Puglia. Vi er her i det sydlige Italien, ja faktisk helt nede i "hælen". Salento er området, som danner det indre af hælen. Her er varmt og her er solrigt. Og her laves rigtig meget vin. Tidligere var der ikke megen bevågenhed omkring dette vinområde. Det meste af produktionen blev drukket af de lokale. Da verden omkring Puglia fik øje på regionen som et vinområde, så var det primært ud fra en betragtning om, at her kunne købes billig vin. Rigtig billig vin. Man kunne producere meget store mængder på de solbeskinnede marker. Der er således også primært tale om det, man kalder bulkvin. Vin der ikke tappes på flaske af producenten selv, men som tappes af et

lokalt kooperativ eller sågar af den køber, som vinen eksporteres til. Ofte blandes vin fra flere forskellige producenter, så muligheden for at smage, om den enkelte vinproducent har gjort et godt stykke arbejde i markerne, er nærmest umulig. Med en sådan salgskæde, er der selvsagt ikke meget motiv for den enkelte vinproducent til at lave god vin. Man afregnes jo reelt for mængden.

Det er heldigvis blevet mindre lukrativt at producere vin på denne måde i Europa. Den nye vinver-

den, specielt Sydamerika, kan lave samme, lidt halvdårlige kvalitet, til en billigere pris. Så den europæiske vin er nødt til at konkurrere på kvalitet og ikke på pris. Dette gælder også for vinproducenterne i Puglia, hvor de fleste har sadlet om, og nu udnytter de gode klimatiske forhold til at lave gode kvalitetsvine. Vinen, der har været i Deres vinanmelders glas i denne uge, er et godt eksempel på, hvordan kvaliteten er blevet det primære konkurrence parameter.

### Primitivo eller Zinfandel

Ugens vin er lavet på Primitivo druen. En drue, der er særlig kendt fra det italienske og meget brugt her i Syditalien. DNA-analyser har imidlertid afsløret, at Zinfandel druen, som er varemærket for californisk vin, er den samme drue, som Primitivoen. Det er de selvsagt ikke meget for at indrømme i Californien, da vin produceret på Zinfandel regnes for Californiens unikke særkende. Men sandt skulle det være! Skulle De, kære vinsmagere, have muligheden for at smage de en californisk Zinfandel vin op imod en italiensk Primitivo, så kan De måske ane ligheden. Og er De til kraftige vine, så er det bestemt en smagning værd.

### Tator Primitivo, Poggio le Volpi

Poggio le Volpi er meget bevidste om, at de med deres "Tator Primitivo", som er ugens vin i glasset, går efter en kraftig og potent vin. Vinen er lavet på 100% Primitivo, hvilket i sig selv signalerer kraft og styrke. Vinen har lagret 10 måneder på nye træfade, som også har bidraget til kraften. Og endelig er vi ude i en alkoholprocent på 15 (!), hvilket jo også er i den høje ende af skalaen. Så alt i alt var Deres vinanmelders forventninger til vinen, at der skulle smages en meget kraftig og potent

vin. Og forventningen holdt stik. Heldigvis. Tator er en meget kraftig vin, med en flot og markant duft af solmoden frugt. Smagsløgene bombarderes med smagen af modne søde blomster. Dog med et svagt strejf af læder og peber. Smagen er rund - her er ikke mange kanter eller megen syre. På trods af tyngden er det en meget tilgængelig vin. Tator har en lang og tydelig eftersmag, hvor den kraft, man mærker allerede i duften, holder længe. Alt i alt en flot vin. Og selv om der ikke er tale om en billig vin, så får man meget vin for pengene.

Den koster 149,95 kr. i SuperBest, men i uge 22 og 23 er den på tilbud til 99,- kr. Og det kan klart anbefales.

Her er ingen tvivl om, at forholdet mellem pris og kvalitet gør, at Tator udløser 5 proptrækkere for sin årgang 2010. Skulle den have haft alle 6 proptrækkere, så mangler der efter Deres vinanmelders smag lidt struktur og lidt flere nuancer. Kraft og tyngde er godt, og det får man, men der mangler lige det sidste på finessen.

### LIDT FAKTUELT

#### Tator Primitivo, Poggio le Volpi, Puglia, Italien, 2010

Forhandles af:  
 SuperBest, Støvring.  
 Pris: 149,95,- kr.  
 (99,00 kr. i uge 22 og 23)  
 5 ud af 6 proptrækkere

