



Umbrien – en lille spiller på det store italienske vinlandkort

Set med vinbriller er Umbrien en relativt lille region i hjertet af Italien. Men lad Dem ikke narre. Der laves god vin i området.

■ Umbrien

I Umbrien står man kun for 2 procent af Italiens vinproduktion. Det er ikke meget, men det kan til gengæld være rigtig godt. Umbrien ligger midt i Italien. Kilet ind mellem regionerne Marche, Lazio og ikke mindst Toscana, som jo også i vin-sammenhæng må karakteriseres som Umbriens absolutte storebror. Rygterne lyder, at de store vinmagere fra Toscana tidligere brugte Umbrien som deres forsøgslaboratorium. Her kunne man, uden at sætte sit gode ry og rygte på spil, forsøge sig med nye druetyper og anderledes dyrknings- og produktionsmetoder. Sådan er det ikke mere. Siden 1960'erne har Umbrien for alvor markeret sig med egne selvstændige vine. Tidligere var det mest hvidvin, man kendte fra denne region. Men i dag er det nok de røde vine, som ofte kan karakteriseres som fyldige, kødfulde og bløde, der får størst opmærksomhed.

Falconieri fra Falesco

Ugens vin hedder "Falconieri" og kommer fra vingården Falesco, som

ligger i Umbrien. En vin som på mange måder lever op til regionens ry om at lave fyldige, kødfulde og bløde vine. 70% af druemosten har lagret på egefade, hvilket kan både duftes og smages. Deres vinanmelder kan til tider blive lidt irriteret, hvis vinproducenter bruger unødigt megen fadlagring. Det kan give en trivielt ensartet i vinene og en til tider overdøvende smag af træ og vanilje. Dette er heldigvis ikke tilfældet med "Falconieri". Bevares, man kan fornemme både træ og vanilje i smagen, men det forekommer fint afbalanceret. Ud over smagen fra fadlagringen, er der også fine noter af kirsebær, svesker og lidt peber i smagen.

Vinen er blød og rund. Den har et let sødligt præg, men sødmen kommer til at stå i en fin balance med den lette syre, der også er i vinen. Den er ikke rig på hverken syre eller tanniner, men det findes. Det er lige før vinen tipper over, og bliver en anelse for sød. Men den lette syre redder den akkurat på strengen.

Vinen er relativt ukompliceret. Den vil tiltale mange og kan der-

for forekomme som et relativt godt og sikkert valg, hvis man skal have gæster til vinterens kødfulde sinneretter. Vil man provokeres og vil man udfordre sin vinmæssige komfortzone, så er det nok ikke "Falconieri", der skal i indkøbskurven. Vinfilosofien bag "Falconieri" synes at være den gode og sikre stil og det lykkes også. Hatten af for det. Det er en god vin på egne betingelser.

Vinen sælges i SuperBest i Støvring og koster for tiden 70,- kr., hvis man køber tre flasker. Normalprisen er 139,95 kr., hvilket nok ville være lige i overkanten. Men 70,- kr. er bestemt rimeligt. Så selv om Deres vinanmelder gerne vil overraskes og provokeres rent vinmæssigt, så får denne sikre produktion fra Falesco 5 proptrækkere.

LIDT FAKTUELT

Falconieri, Falesco, Umbrien (IGT), Italien, 2011

Forhandles af:
SuperBest, Støvring.
Pris: 139,95 kr.
(70,- for 3 stk. i denne uge).

