

I Campi betyder markerne. Og markerne betyder alt.

Kære venner og bekendte,

I Campi betyder markerne. Og markerne betyder alt. I hvert fald for Flavio Prà, ejeren og vinmageren bag gården I Campi. Hver vin sin mark. Jeg kan blot tilføje til mine tidligere reklamer, at hans vine år efter år bliver bedre og bedre, renere og renere. Nu fejrer han sit 10 års jubilæum med lidt lavere priser til gode, gamle kunder. Samtidig sænker jeg min profit til gengæld for jeres forudbestillinger. Resultat: Bedre vine til prisen får I ikke.

Bestilling og forudbetaling senest om to uger, 26. november.

Kun i hele kasser af 6. (Gælder dog ikke top-amaronen til 1.330 kr.)

Åbent hus hos mig på lørdag 18. november kl. 15-18, hvor *alle* vinene kan smages. Eller efter aftale.

Vinene ankommer primo december.

14 dages fuld returret på uåbnede flasker.

Glem alt om gumpetunge og søde amaroner. Her er stilen ren og balanceret. Flavio Prà har arbejdet som ønolog for de bedste amarone-producenter: Quintarelli, Romano dal Forno, Tenute Chiccheri m.fl. Jeg mødte ham for ti år siden, da han lige var startet. Lige på og hårdt med de to kompromisløse topvine. På niveau med Quintarelli og dal Forno (som koster 2-3 gange så meget).

Vinene er klar nu, de største bliver bedre, og alle holder sig længe. Så I kan roligt fylde op til kælderens! Tænk på jul, julefrokoster, julegaver, nytår, receptioner, næste år, næste år igen osv. osv.

I Campi fra Valpolicella og Soave – www.iCampi.it

(Normalpris i parentes, men der kommer næppe noget hjem til normalt salg, da mængderne er begrænsede).

2016 Soave Classico, Campo Vulcano. "Vulkanmarken". Ingen dekantering. (110). 90 kr.

Hvidvinen fra Soave er ren, tør, fyldig og lang. 85% garganega og 15% trebbiano. Kan du lide hvidvin fra Sancerre, kan du også lide denne. Mineralsk og frugtig med en snert af hyldeblomst. Til skaldyr, fisk, salami.

2015 Ripasso, Campo Ciotoli. "Småstensmarken". Ingen dekantering. (130). 110 kr.

Bedre end de fleste amaroner, de fleste mennesker har smagt. Ren kirsebærduft og blød smag med et bid.

2013 Amarone, Campi Lunghi. "De lange marker". Dekantér 3-4 timer. (330). 270 kr.

"Lunghi" har det, som amarone i sin tid blev kendt for: Tyngde og elegance på samme tid, sødme i duften men ikke i smagen. Duft af chokolade, peber og vanilje, tør og lang smag med flotte velintegreerede tanniner. Til store røde bøffer og ovnbagte rodfrugter. Og juleaften.

2008 Rosso, Campo Prognare. "Prognomarken" (den udtørrede flod Prognare). Dekantér en time. (530). 430 kr.

Den næstbedste italienske vin, jeg har smagt. Det fik jeg bekræftet for nylig med en gammel årgang 2004. Et brag af en vin. Sjovt nok kalder han den blot Rosso ("rødvin"), selvom det er en Valpolicella Superiore. Druerne er 1/3 corvina, oselata og croatina, delvist tørrede. Lakrids og svesker i duften, ribs og te i smagen, meget lang og fløjlsblød eftersmag, der fylder hele munden. Samme selskab som amaronen, eller til vildt kød, eller solo.

2006 Amarone, Campo Marna Cinquecento. "500-metersmergelmarken". Ingen dekantering. (1.330). 1.030 kr.

Flavios top-amarone er meditation på flaske. Mørk, dyb, overvældende. Kraftig og alligevel elegant. Selvmodsigende? Ja, men så kom og smag hvordan selvmodsigelser smager, når de ophæves. Det er humlebien, der ikke burde kunne flyve. Nørd-info: Marken er mergel, én hektar, og ligger 500 meter over havet, udbytte 2-5.000 kg/hektar før tørring, 15-45 år gamle stokke, 24 mdr. i ny fransk barrique, 16% alk., tørstof 46 g/l. Skovbund og vilde bær i næsen, i munden er lag på lag af kirsebær, krydderier og tertiære aromaer, der bare bliver ved og ved med at dukke op. Behøver intet selskab, men drikker du den juleaften i familiens skød, er du ét skridt nærmere at høre englens synges.

Skål!

Torsten