

# Montepulciano d'Abruzzo Valle Reale

## Området

Det bjergrige distrikt Abruzzo ligger på østkysten i Midtitalien – lige umiddelbart syd for Marche-området – på højde med Rom. Kun ca. 5% af den totale vinproduktion i Abruzzo er klassificeret som DOC, og de bedste resultater kommer selvsagt fra de producenter, som ikke lader sig friste af det meget høje tilladte udbytte i området. De hvide er typisk lavet på Trebbiano, mens de røde oftest laves på Montepulciano druen. Abruzzo rødvinenes alkoholrige og mørke karakter gjorde, at man før i tiden brugte den som "medicinvine" til at forbedre vine fra Norditalien og især Toscana. Man kan gøre virkelig gode fund blandt Abruzzo vine, hvad denne Vigne Nuove fra producenten Valle reale tydeligt viser.

## Producenten

Vingården Valle Reale (60 ha.) ligger på grænsen mellem Nationalparkerne Gran Sasso og Maiella lige i nærheden af Laga-bjergene, som i mere end hundrede år har været kendt (eller berygtet) for at være hjemstedet for Mariscano-ulven. Det er lige præcis her, hvor flere vigtige veje igennem Italien mødes, at man finder de oprindelige marker, hvor de første Montepulciano d'Abruzzo vine blev produceret.

Terroiren omkring Valle Reale er ret forskellig fra resten af Abruzzo-området. Jordlaget på en undergrund af ren klippe er meget tynd her og består mest af meget skelettrige lag af sand og ler. Det umiddelbare naboskab til bjergene og højden, hvor vinstokkene vokser (300-350 m.) giver store temperatursvingninger mellem dagen og natten, noget som giver et langt modningsforløb for druerne og derved meget mere finesse, aroma og nuancer i vinene. Popoli-kløfterne (i ægte Gran Canyons stil) i dalen Peligna, nord for vingården, markerer den klimatiske grænse til det varmere Abruzzo-distriktet nordpå, hvor vindyrkningen er mere udbredt. Hos Valle Reale er man nødt til at være meget påpasselig i plejen af vinstokkene, høsten foregår ofte meget sent (oktober eller endda begyndelsen af november, mens toppen af Morrone-bjergene allerede er dækket af sne), udbyttet er lavere, men anstrengelserne lønner sig!

Det er den unge generation i familien Pizzolo, Leonardo Pizzolo, som i dag ejer denne historiske ejendom, dyrker vinmarkerne og laver vin, assisteret af ønologen Giulio Vecchio og rådgivende ønolog Leonardo Valenti. Ved siden af de ældre vinstokke, som typisk blev dyrket i det klassiske system Alberello, plantede man for nogle år siden 54 hektarer nye vinmarker i Popoli og Capestrano med nye kloner (hovedsageligt Montepulciano d'Abruzzo), som man i samarbejde med professor Valenti fra Vinuniversitet i Milano, var blevet defineret som de bedst egnede i området. I dag er en stor del af markerne dyrket efter de mere moderne beskæringsteknikker, dvs. i rækker med ophæng (cordon).

## Vinen

Valle Reales Montepulciano d'Abruzzo kommer fra ejendommens ældste mark (beplantet i 1970), som ligger flot på en sydvendt bjergside i en højde af 350 m. Undergrunden består hovedsageligt af småsten og kalk. Fra sen morgen til sent om natten oplever man blæst på denne mark, noget som afkøler druerne i de værste soltimer om dagen, sænker temperaturen om natten og holder druerne tørre og sunde under modningen om efteråret.

Vinen er lavet 100% på Montepulciano druen, som efter en skånsom masning gennemgår en gæring på tank i 15 dage, efterfulgt af en malolaktisk gæring på 2-3 år gamle barriques, som før er blevet brugt til vinen San Calista. Derefter bliver vinen lagret i 12 måneder på de samme fade, og efter aftapningen får den lov at modne yderligere i 6 måneder i kælderen, inden den sendes på markedet.

Vinen har Montepulciano d'Abruzzos klassiske flotte, dybe, rubinrøde-violet farve, og duften er meget åben med flotte frugtrige nuancer af brombær og samtidig en friskhed og en sprødhed, som er sjælden for en så kraftig vin. I smagen finder man både mineralske og krydrede toner, bløde og kraftige, mørke nuancer. Det er en meget kompleks vin, der virker meget harmonisk og moden og samtidig har et godt bid. En meget inddagende vin.

Den vil være en god ledsager til grillet lam, vildt- eller okseretter, gerne med mørke saucer..