

Tiberio, Pecorino 2020

Producent: Tiberio

Geografi: Abruzzo, Italien.

Årgang: 2020

Normalpris: 239,-

Medlemspris: 210,-

Måned: September 2023

Så skal vi for første gang til Italien og nærmere bestemt regionen Abruzzo. Tiberio ligger 15 kilometer inde i landet ud fra byen Pescara, så vi er altså i det østlige Italien ovre mod Adriaterhavet og cirka på breddegrader med Rom.

Gården er ret ny, blev etableret af Ricardo i 2000, der havde mange års erfaring indenfor vinnens verden og han videregav den så til hans børn Cristiana og Antonio i 2011.

Fokus har fra starten været på lokale sorter som her Pecorino, men også Trebbiano Abruzzese og Montepulciano d'Abruzzo. Det var faktisk 8 hektar med 60 års gamle stokke af Trebbiano der fik Ricardo til at købe gården og løbende har han og sidenhen Cristiana og Antonio hevet stokke med international druesorter op og i stedet plantet lokale.

Deres Pecorino stokke står i jord med en dyb kerne af kalk. Helt kort sagt fremmer kalk syre, friskhed, nerve og mineralitet.

De høster selvfølgelig i hånden og i kælderen spontangærer vinen, der presses ikke, men bruges kun "free-run" juice/saft, fermenterer på stål og ligger her inden den kommer på flaske. Ligeledes gennemgår den ikke malolaktisk gæring, som dækker over en proces hvor æblesyre omdannes til mælkesyre og er med til at blødgøre vinen.

Så; kalkholdig jord, ingen træ/fad overheadet og ingen malolaktisk gæring er med til at fremme friskhed, syre og spændstig vin. Balancen sikres dog ved at kun anvende free-run juice og at vi trods alt er syd på så det får nogle solskinstimer. Så her er stadig tilpas koncentration ☺



Tiberio's marker i efterårsfarver med bjergene i baggrunden.

Pecorino?

Ja det er navnet på en ost ☺

Men altså også på en hvidvinsdruesort der har sin oprindelse her i Abruzzo samt regionen Marche. Giver et ret lavt udbytte og tilbage i 70'erne hvor fokus i højere grad var på kvantitet var den nærmest væk. Det er vendt rundt og druen får igen fokus fra dygtige, kvalitetsorienterede producenter som Tiberio.

Hvordan smager den?

Næsen åbner ironisk nok med sådan salt, tør ost alá parmesan/pecorino. Med luft kommer frugten mere frem med blodappelsin, lime, tørret abrikos i både næse og mund. Aldrig sødt, nærmere tannin bittert og tørt samt den her udprægede salt/pecorino note. Rankt, men også med en vis dybde og cremet frugt. Karakterfuld, anderledes og vellavet.