

# ARVINGEN

*Vi er i Italien, nordvest for Trasimeno-søen, i bonderegionen Umbrien med Assisi, Perugia og Orvieto. Her har vin altid blot været en simpel landbrugsafgrøde, men stille og roligt er det ved at blive business – også her. Upcoming business! Vi har besøgt området og ikke mindst Lorenzo Misciattelli Mocenigo Soranzo med mellemnavnet Peter på hans fædrene borg, Castello di Montegiove. Manden er pæredansk, opvokset i Nordsjælland, men har italiensk far og har altså arvet farfars barndomshjem.*

Af RENÉ LANGDAHL JØRGENSEN  
Foto JAMES BATES, RENÉ LANGDAHL JØRGENSEN M.FL.

**F**orelskelse. Kærlighed ved første blik. Blot få minutters kørsel fra A1-motorvejen gennem det centrale Italien ligger et 'land', som få har hørt om. Slet ikke i vinmæssig sammenhæng. For to år siden bragte gastro en reportage fra Montefalco, regionen Umbriens mest kendte kvalitetsvindistrikt, hvor den krasbørstige druesort sagrantino hænger. Men der findes et Umbrien uden for Montefalco – et Umbrien, hvor både sangiovese, cabernet og merlot fylder, og montepulciano supplerer. De grønne sorter tæller procanico (trebbiano toscano), grechetto, rossetto, verdello, drupeggio og trebbiano spolefino og sjældnere blå druer som cannaiole, ciliogiole og cesanese. Nordvest for Trasimeno-søen ligger en imaginær grænse mellem valfartsregionen Toscana med al sin internationale bevågenhed og den tilbagetrukne bonderegion med UNESCO-kulturperler som Assisi, den gamle universitetsby Perugia og

Orvieto, byen på tufklippen.

I Umbrien var vin meget længe en simpel landbrugsafgrøde og slet ikke business. Landet har ingen kystlinje og værdsætter derfor sine søer. Trasimeno-søen er størst, fladbundet, på afstand pittoresk, men ikke noget særligt, hvis man dypper fødderne i den – mudret og fuld af myg. Landskabet omkring den er dog i vælten. På sydsiden ligger blidt bølgende bakker, Colli del Trasimeno, hvor både syrah, merlot og sangiovese nyder solen og det svalende vand. Corbara-søen er kønner, men kunstig, opdæmmet og image-mæssigt endnu ikke på Colli del Trasimenos niveau, selvom jorden omkring Corbara-søen er bedre egnet til vindyrkning.

Umbrien kunne sagtens være et appendiks til Toscana. Geografer kan ikke på regionalt plan retfærdiggøre grænsedragningen mellem de to regioner, og bortset fra sangrantino-druens tilstedeværelse i det østlige Um-

brien og småt stigende indflydelse i resten af regionen er det meget svært at pinpointe forskelle for de røde vine, sangiovese er i mængde kongen. Umbriens vinproduktion på ca. 1 mio. hl er under en tredjedel af Toscanas. Vi har besøgt en af de nye seriøse vinbønder i Umbrien – og han er såmænd dansk.

## EN DANSKER I UMBRIEN

Lorenzo Peter Misciattelli Mocenigo Soranzo er blæksprutte. Moderne landmand, spirende succesfuld vinmager, herremand, arving til slægtsborgen Castello di Montegiove, vis, ærlig og pæredansk. Vi elsker danske forbindelser i vinens verden, og når vinen oven i købet er god, er det en messe værd. Castello di Montegiove har ikke Parker-point eller tre-glas-bedømmelser fra Gambero Rosso i ryggen – det er hovedårsagen til, at vi endnu ikke rigtigt kender vinene herhjemme, men det bør snart komme.



Med en baggrund som agronom fra Landbrughøjskolen i Danmark har danske Lorenzo Peter Misciattelli Mocenigo Soranzo slået sig ned som seriøs vinbonde i Umbrien efter at have arvet sin farfars barndomshjem, Castello di Montegiove, en borg fra 1200-tallet, der har været i familiens eje i mere end 200 år.

Lorenzo Misciattelli voksede op i Birkerød, hans far havde giftet sig dansk, men Lorenzo vidste godt, hans farfar og farmor boede på et slot i Umbrien.

”Det er specielt at være det seneste led i en gammel slægt. Min farfar boede på en borg med kanon – det var jo helt normalt og bare sjovt, når jeg var på sommerferie, men en dag spurgte min far mig, om jeg engang kunne forestille mig at overtage godset. Jeg mærkede straks alvoren. Det kørte ikke hernede på det tidspunkt, i løbet af 1980’erne. Fejlinvesteringer, fejlrådgivning fra dyre konsulenter – det var lidt den samme historie overalt i Umbrien.”

Lorenzo anede intet om godsets tilstand og vidste selvfølgelig heller ikke, at vinen fra stedet havde anden eller tredje prioritet som afgrøde og sandsynligvis aldrig havde været udsat for moderne vinifikation, beskæring og udbyttebegrænsning. Familien havde ejet den gamle borg, som er fra 1200-tallet, siden 1780 og drevet den på typisk italiensk vis med talrige landbrugsafgrøder og skovdrift som indtægtskilde. Lorenzos far ønskede blandt andet på grund af arveafgift ikke at overtage godset, og det stod klart, at Lorenzo og hans kone, Rikke, og hans søster måtte tage en af livet og slægtens store beslutninger: sælg eller flyt derned og driv godset. Lorenzo valgte det sidste i 2001.

#### FORTID OG FREMTID

Skrivebordet er kolossalt, papirstakkene høje og de karakteristiske italienske myndigheds-

stempler sidder truende på dokumenter overalt. Udenfor er der udsigt, så man gisper og sukker. Borgen viser sig på afstand, på bakketoppen dybt inde i egekrattet ved flækken Montegabbione. Her er vinmarker, men de ligger i lommer, store lysninger dybt under borgens imponerende murer, skydeskår og gitterporte. Det ligner en drøm, og det var det næsten

#### ”DET LIGNER EN DRØM, OG DET VAR DET NÆSTEN OGSÅ, MEN DET BLEV HURTIGT HVERDAG”

også, men det blev hurtigt hverdag.

Lorenzo får hjælp af en sekretær på kontoret og hele to ønologer (uden stjernestatus) i kælderen, og nu sidder han og fortæller om vegen til i dag og det, der kommer efter.

”Jeg laver det meste selv, *learning by doing*, små skridt. Jeg købte nyt gæringsudstyr over to omgange og fik blandt andet monteret en si, så vi kunne undgå kerner i den gærende vin og dermed tannin. Vi ligger faktisk så højt, at vi kan have vanskeligheder ved at nå fuld modenhed, så jeg kan sige dig, jeg har lært at smage på kerner, de skal knase ... men til gengæld får vi friskhed. Jeg har også fundet ud af, at vores stil passer til godt med luft under gæringen. Det handler jo om at finde sin særegenhed.”

Lorenzo er videnskabsmand og vil have evidens for sine tiltag og følger ikke blot luftige trends. I Toscana laver modernisterne kold ud-

blødning med sangiovese for at få farve i vinen, men det passer ikke til Misciattellis stil.

”Jeg sætter stor pris på montepulciano, den er trofast, altid glad, en gadedreng, mens sangiovese er skrøbelig – man står med hjertet oppe i halsen, når den gærer. Vi har en gammel parcel med montepulciano tilbage fra min farfars tid, og den danner grundlag for vores topvin, Elicius.”

Misciattelli sætter en ære i at holde fast i fortiden, men gerne på moderne vis.

”Vi er gamle, men nye,” som han plejer at sige.

Druerne blev solgt fra indtil 2004, så Lorenzos projekt er i sin barndom endnu. Han plantede moderigtig merlot, men fik utak fra faren, som aldrig helt nåede at acceptere sønnens tiltag før sin død i 2010. Familiens venner forsøgte ellers at relativisere udåden – der findes jo sønner, som tager stoffer eller er kriminelle! Lorenzo Misciattelli savner sin fars salgskraft, for Lorenzo selv er mere produktionsmand. Markedet er hårdt, og det er svært at trænge igennem som ’ny’ producent.

#### EN MODERNE VINBONDE

Han er uddannet agronom på Den Kongelige Veterinær- og Landbohøjskole og gik straks i gang med at ændre driften fra lidt bedaget tradition til moderne landbrugsdrift. For vinen vedkommende var det oplagt at koble med Riccardo Cotarella, ligesom alle de andre fremdriftsorienterede vinejendomme i regionen, men her viste Lorenzo tænder. For det første havde han ikke kapitalen til det (”jeg har ar-

Castello di Montegiove ligger på toppen af en bakketop. I øvrigt driver Lorenzo Misciattelli og hans kone, Rikke, ikke bare borgen som et vinslot, men har også agriturismo med to ferielejligheder i en gammel olivenmølle uden for borgens ringmur.



vet mursten, ikke penge,” siger Lorenzo med et smil), og for det andet var der et eller andet dybt i ham, som råbte advarende: ”Du risikerer ensretning, savn af vinøs personlighed og muligt tab af historiske bindinger” – det blev et fravalg af Cotarella, og det skal vi være glade for. Han ville sandsynligvis aldrig have anbefalet at slå på sagrantino, en druesort, som Umbriens modernister slet ikke bryder sig om, fordi den stiller for store krav til forbrugernes smagsløg og i øvrigt er vanskelig at håndtere, men netop sagrantino tror Lorenzo Misciattelli på.

”Jeg vil gerne lave vin, som klæder godset og området her – jeg føler lidt, at konsulentvინene savner et sted, en historie.”

Castello di Montegioves tre vine er meget forskellige, både i aromatisk og smagsmæssigt udtryk, men også visuelt.

### ”JEG FØLER LIDT, AT KONSULENTVINENE SAVNER ET STED, EN HISTORIE”

”Så vidt jeg ved, er det kun Paolo Bea i Montefalco, som laver en blanding af montepulciano og sagrantino,” hævder Lorenzo Misciattelli med henvisning til Elicius og lægger ikke skjul på, at det er hårdt arbejde, men undgår heller ikke at pointere, at når man står i tårnet en morgen efter endt høst og kigger ned i dalen, hvor tågen ligger som en dyne og har fornemmelsen af, at man er på sin egen ø, så er det det hele værd.



## VINENE PÅ CASTELLO DI MONTEGIOVE



### GATTO GATTO 2011, ROSSO ORVIETANO

I 1281 råbte krigsherren Gattamelata ud fra borgtårnet på Montegiove: ”Gatto, Gatto!” Et kampråb. Det står der i de gamle annaler. Lorenzo har opkaldt sit blend af sangiovese, canaiolo og cabernet sauvignon efter råbet. Tanken slår mig – højlandsvin. 450-500 meter er ikke i sig selv højt, men i de umbriske bjerge og bakker giver det lethed, liflig frisk syrestyret frugt. Lorenzo Misciattelli har lavet en muldjordspræget kirsebærduftende lethed. Smagen er umiddelbar, let, syrerig og med markeret tannin, lidt grafitagtig, fra cabernet. Cabernet giver måske struktur, men Gatto Gatto! er først og fremmest typisk madvenlig midtitaliensk.

80 kr. v./6 fl.

[kokkensvinhus.dk](http://kokkensvinhus.dk)



### MIMOSO 2011, ROSSO ORVIETANO

Merlot, montepulciano og sangiovese i, hvad der kunne være en klassisk umbrisk blanding, men som i virkeligheden ses sjældent. Den er lagret på store slavonske og franske egetræsfade. Jeg tænker: landadel – den har både finesse og træsko. Duften rummer montepulcianos sure kirsebær og lys ristet espresso, grønne blade fra solbærbusk og merlots blomme og mørke chokolade. Smagen er igen rustik og ædel på samme tid. Tanninen er gammeldags, bidsk, frugten er frisk og ’rød’, og der er eftersmag med pibesovs og dyregødning. Herligt!

130 kr. v./6 fl.

[kokkensvinhus.dk](http://kokkensvinhus.dk)



### ELICIUS 2009, UMBRIA ROSSO

Store, gamle slavonske egetræsfade. De står i den dunkle kælder under herresædet Montegiove, og der lugter af gamle dage. Her stopper romantikken så. En del af vinen har også været på franske barriques, og vi er ude i pionerland her. Umbriens to rustikke, voldsomme og krævende druer er blandet sammen. Det er gjort mesterligt. Sagrantino har et af verdens højeste indhold af tannin, mens montepulciano kan dufte af hønsegård og kirsebærplantage i skøn forening. Og foreningen er lykkedes her. Lige uden for slottets mure er der også trofier ... og de er også puttet i vinen. Krævende med sit tanningreb, bøs og bister, lugt af malurt og særdeles lang kompleks eftersmag. Potentielt en af Umbriens gennembrudsvine.

179 kr. v./6 fl.

[kokkensvinhus.dk](http://kokkensvinhus.dk)

# UMBRIEN I ØVRIGT

Faktum er, at Umbriens vinproduktion er under en tredjedel af Toscanas – så det giver ikke så meget til selvværdsfølelsen. Men Umbrien rummer til gengæld vægtige historiske argumenter for sin selvstændighed og sit selvværd. Orvieto på toppen af den karakteristiske tufklippe nød anseelse og gudsfrygtig bæven fra bønderne omkring sig allerede fra 1200-tallet, og længere mod nordøst havde en vis Frans indgående samtaler med gud i sin fødeby Assisi. Ude i bakkerne, inde i skovene stod groft byggede dramatiske borgtårne og herregårde. Kontakten til den omkringliggende verden var sporadisk.

Sådan virker Umbrien også i dag. Også for vinen vedkommende. Rustik, lidt usikker på sig selv, søgende, men rå, smuk og ærlig, selvom verdens kynisme også har ramt her. Barriques, konsulenter og kæmpefirmaer over indflydelse i Umbrien – det ligger ligefor at kritisere det moderne Umbrien for at skele for meget til naboens vine mod nordvest, men pointen er jo netop, at de gode områder ved eksempelvis Trasimeno-søen er pionerland. Der er ingen rigtig gammel, stolt tradition at holde fast i.

## ORVIETOS HISTORIE

I Orvieto er der historie, men der gik udviklingen helt galt i 1960'erne, hvor stednavnet og vintypen blev ensbetydende med surt vand. Alt for høje udbytter og skidt vinmageri gjorde orvieto bianco til ligegyldig bulk og tørstslukker. Her er der siden 1990'erne hanket godt op i både små og store producenter. Selv kooperativerne er løftet. Midt i regionen loftede

Giorgio Lungarotti samtidig sit eget navn og DOC(G) Torgiano til mere end lokal berømmelse. Dengang som nu undrer de fleste sig over, hvorfor netop Torgiano skulle æres med DOC, men som i talrige andre italienske tilfælde skyldes det stærke lokale personligheder, og Giorgio Lungarotti med den karakteristiske mandhaftige næse var en af dem. Lungarotti tårner sig fortsat op på kvalitet i den del af Umbrien, mens resten af regionen er plettet af mere eller mindre tilfældigt placerede kvalitetsdedikerede småfirmaer, midt i et hav af slendrian og grum overproduktion. Vinkulturen hedder: Småbønder leverer druer betalt efter mængde til store kooperativer.

## VED EN SKILLEVEJ

Umbrien står imidlertid ved en skillevej. Vinmodernitetens italienske svøbe, de stilskabende og ofte ensrettende konsulenter fylder så meget i Umbrien, at det er et problem. Riccardo Cotarella har fingre i et grotesk antal vinhuse i Umbrien. Man kalder ham lokalt for *Il Mago*, magikeren. Spiringen over de seneste 15-20 år har været så lidt funderet i regionalt selvværd, at stjernens navne har haft frit spil, og alt for mange vine bliver mere 'internationale' end umbriske. Montefalco leder imidlertid en flok, der går den anden vej. Lungarotti går samme vej. Vejen, hvor man tør spille på særegenhed, syre og tannin, rusticitet. Riccardo Cotarella og hans bror, som leder Antinori og dermed det store Antinori-ejede Castello della Sala, bliver kritiseret fra flere sider for deres håndtering af magt og indflydelse. De beskrives blandt andet i bogen 'Orvietopoli' af Claudio Lattanzi som fuldstændig dominerende i Orvieto. Pres på druepriser, ensretning, groteske honorarer, anløbne eller politiske venskaber, mystisk konsekvente høje karakterer i den ansete Gambero Rosso-guide – antydningerne er mange, korruption

måske et vilkår, men vinene ER dygtigt lavet. Magt og indflydelse er som bekendt et tvægget sværd. En dygtig mand får nemmere succes i et land af udygtige – Cotarellas indflydelse blev bekymrende stor efter manges mening, men hans vej frem blev blandt andet banet af det faktum, at Umbriens vinindustri var meget lidt præget af modernitet, internationale strømninger og udsyn. Det havde Cotarella til gengæld, og hans vinstil fik international succes, fordi blandt andre Robert Parker forelskede sig i den.



Udsigten fra Castello di Montegiove er så smuk, at gastros udsendte måtte gispe efter vejret.



## UDVALGTE OMRÅDER I UMBRIEN & PRODUCENTERNE

### MONTEFALCO

Umbriens vigtigste vindistrikt for kvalitet. Især sagrantino-vinene er unikke, voldsomme, rustikke, tanniske og krævende, men også sangiovese klarer sig godt. Høj gennemsnitskvalitet, lille produktion og begyndende skoledannende effekt i andre umbriske områder. Uden om Montefalco ligger DOC Colli Martani, hvor drueanvendelsen er friere.

### ORVIETO & ROSSO ORVIETANO

Sandsynligvis Umbriens mest kendte distrikt og hvide vintype, men ikke altid for det gode. Orvieto er rent ud sagt i populær forstand i gruppe med Frascati og Verdicchio dei Castelli di Jesi i amforaflasker. På trods af ubetvivleligt kvalitetsløft og masser af gode vinhuse er rygtet stadig i konsumvinsafdelingen. Orvieto er ikke engang Umbriens egen, idet DOC'en er delt med Lazio. Op mod 80% af regionens samlede DOC-produktion kommer fra Orvieto. Områdets rødvine sælges ofte som IGT Umbria, men kan vælge Rosso Orvietano-betegnelsen, hvis man holder sig til bestemte druer og eventuelt begrænser høstudbyttet. Jeg vejrer gryende morgenluft for den kategori – gode producenter tør satse på montepulciano og sagrantino. Hvid orvieto laves bedst fra Decugnano dei Barbi, Palazzone og Barberani, mens distriktets mest prestigøse producent er Antinori-godset Castello

della Sala, men her anvendes orvieto-betegnelsen kun til husets lavest rangerende vin. Lidt syd for Orvieto ligger Lago di Corbara, hvor Cotarella-brødrenes vineri, Falesco, er placeret. Vineriet fremstiller sin topcabernet sauvignon Marciliano fra en parcel i den sydlige del af Orvieto, storsællerten Vitiano kommer også fra Umbrien, men størstedelen af produktionen kommer fra marker i Lazio.

### COLLI DEL TRASIMENO

Spændende område med mange druer i spil, især de franske merlot, cabernet sauvignon og franc samt syrah og den lokale helt sangiovese. Man ser sjældent betegnelsen, fordi de fleste vælger den bredere, mere kendte IGT Umbria. Umbriens første moderne internationale succes, Campoleone fra Lamborghini, kommer herfra, men anvender ikke betegnelsen. Det gør en anden god producent som Duca delle Corgna til gengæld. Pieve del Vescovo er en anden dygtig producent, rådgivet af ... gæt engang ... Riccardo Cotarella.

### TORGIANO

Torgiano ER nærmest Lungarotti. Det lille område omkring byen af samme navn er Umbriens dygtigste til sangiovese. Stilen er rustik, unik og lidt gammeldags. Rubesco er mere frisk. Castello di Antignano laver en habil Torgiano, støttet igenigen af Riccardo Cotarella.

### COLLI ALTOTIBERINI

Ukendt for de fleste, men et distrikt med egen DOC siden 1980. De gode marker ligger på skråninger langs det øvre løb af regionens store flod Tiberen. Sangiovese fylder også mest her.

### COLLI PERUGINI

Bakkerne vest for Perugia. Endnu en DOC, som ikke rigtig anvendes. De gode producenter anvender mere IGT Umbria, men områdets bedste producent Castello di Monte Vubbiano Vecchio, anvender betegnelsen til sin topvin l'Andrea.

### COLLI AMERINI

DOC længst mod syd i regionen. Bakker omkring Amelia og Narni. Ukendt igen, men har loftet kvaliteten. Bedste producent er Le Poggette.

### ASSISI

Relativt lille DOC omkring den historiske by. Bedst kendte producent, og med længder også den bedste, er Sportoletti. Dygtig sangiovese, endnu dygtigere hvid grechetto og suveræn merlot.

# 6 GODE FRA RESTEN AF UMBRIEN



## CAMPOLEONE 2010, LAMBORGHINI, UMBRIA ROSSO

Ja, det er den familie. Dem med fartmaskinen. Ferruccio Lamborghini købte ejendommen i 70'erne, og i dag er det datteren, Patrizia, som driver vingården til og. Husets *claim to fame* er sangiovese-merlot-blandingen campoleone, som får luksusbehandling gennem hele processen. Hver stok giver under 1 kilo druer, lang gæring og maceration, malo på barrique og 12 måneders yderligere udvikling på eg. Vingården ligger i bakkerne syd for Trasimeno-søen og har kort, men succesfuld historie. Trescone på sangiovese, cilieggiolo og merlot er fornuftig lillebror til campoleone, som regel et yderst dygtigt køb, men er i 2010 en smule overgjort, varm og vel meget ekstraheret. Campoleone har rent faktisk mindre alkohol, er langt bedre balanceret, vel er der barrique i næsen, men den dufter først og fremmest af moderne sangiovese, jordet kirsebær og nellike. Smagen har lækker saftighed, indre frisk kerne og fløjstannin.



## PODICERRI 2010, MORAMI, UMBRIA ROSSO

Familien Morami har siddet på ejendommen ved Castiglione del Lago syd for Trasimeno siden 1600-tallet og driver blandet landbrug, dog med fokus på vin. Metoderne er moderne, og huset har to rødvine og to hvidvine i sortimentet. Podicerrri består af mestendels sangiovese med ca. 30% alicante, i Toscana oftest et synonym for grenache. Podicerrri er rustik på trods af fin behandling i kælder. Grenaches tendens til oxidation antydes her, mens sangiovese forsøger at holde sammen på tingene. Duften er blandet af amarena kirsebær og let gæret jordbærsaft, tørret og fermenteret salami, smagen har syrebid, flyder som olie over tungen, antyder let bitterhed i finalen og slutter med blidt tannin i kinderne og gummerne. Rustik og dermed egentlig ganske umbrisk.

96 kr. v./6 fl.

[lysgaardvine.com](http://lysgaardvine.com)



## RUBESCO 2010, LUNGAROTTI, ROSSO DI TORGIANO

Ser man bort fra Montefalcos bedste producenter, er Umbriens bedste rødvin efter mine begreber Lungarottis Rubesco Riserva fra marken Monticchio. Den kommer desværre sjældent til Danmark. Sangiovese og canaiolo bliver blandet efter typisk centralitaliensk opskrift og rammer et umbrisk, let rustikt udtryk, som flytter den bort fra Toscanas skygge. Lillebroderen Rubesco (uden riserva) ser vi til gengæld fast på Føtex' hylder. Og der skal den ikke stå længe. Jeg opfordrer til køb! Sangiovese, canaiolo og colorino bliver blandet til

en gadedrengedrik, lystig, struttende kirsebærfrugt, let jordet, med fennikelfrø og tobak i duften. Syren bider pikant, og afslutningen er positivt bitter. Perfekt til pasta med tomat, ansjos, hvidløg og oregano.

109 kr.

Føtex



## VITIANO ROSSO 2010, FALESCO, UMBRIA ROSSO

Cottarella-brødrenes storsællert. Stilen er kommerciel, men hvor er det dygtigt lavet. For år tilbage var jeg stor tilhænger af Riccardo Cotarellas umbriske merlot-vine, men med årene er jeg blevet mere forbeholden. Jeg savner det stedbundne, det personlige, det særlige i vinene. På den anden side, kan man ikke tage fra brødrene, at de med samtlige vine fra deres egen stald på Falesco (som både laver vin fra Lazio og Umbrien) former intense, frugtmættede, velstrukturerede vine. Montiano på merlot og Marcialiano på cabernet sauvignon er på gode dage i verdensklasse. Vitiano kan være lidt overgjort, men i 2010 er den frisk, fuld af kirsebær, espresso, tranebær og grafit. Få umbriske vine kan slå den i det prisleje.

89,95 kr.

gobivin



## CASTELLO DELLA SALA, UMBRIA BIANCO

Vil de lave bordeaux og bourgogne i Umbrien, eller vil de blot demonstrere, at terroiret omkring Castello della Sala lidt øst for Orvieto kan noget særligt? 'De' er Antinori, som på trods af en rigtig Orvieto i sortimentet er mere kendt for tre hvidvine på franske sorter. Conte della Vipera er koldgæret sauvignon blanc med et lille skvæt semillon. Ladoucette-familien fra Pouilly-Fumé har været med til at finpudse stilen, og det smager da også stærkt mineralsk. Nærmest af varmt stål og brøddej i 2011. Efter alle parametre en stor sauvignon blanc, hvor der hverken er passionsfrugt eller solbærblade, men alligevel er det klassisk. Bramito del Cervo 2012 er fadgæret chardonnay med kort skindkontakt inden gæringen. Den har som Conte della Vipera brug for at smide lidt sulfutlugt og nedenunder er der let karamel fra fad og pære. Stilen er forfriskende for chardonnay, ikke overgjort. Det er storebror Cervaro della Sala heller ikke. En stor vin, ingen tvivl, mestendels chardonnay med en sjat grechetto, og dem, der skoser den for at være international, kan hoppe og danse. Vel er den international, men den er modelleret af en erfaren

