



# PBA - italienske specialiteter



## Vi ved alle hvad kongerne drak - men hvad drak kejserne?

De romerske kejsere holdt typisk sommerresidens tæt på Rom i provinsen Campania – området, hvor de berømte burrataer og mozzarellaer lavet af bøffelmælk kommer fra. De romerske er citeret for deres deres passion for specifikke vine lavet på specifikke druer. **Pagano** er en vingård, der speciale i disse vine som har DOCG-status dvs. må kun dyrkes i dette område. Internationale vininvestorer har her på det seneste efterspurgt ældre årgange af Gaurasi og Aglianico ra dette område. Derfor påtænker vi at servere :

- Gaurasi
- Aglianico DOCG – denne er også kaldt 'Sydens Barolo'.
- Piederosso – en sjælden og speciel drue.

Måske ligeledes den sjældne primitivodrue fra dette område (som ikke har noget med den tørrede eksportversion fra Puglia at gøre). Yderligere producenter kan fremhæves (hvortil kommer et par specialiteter, hvoraf der stort set kun findes få flasker).

### Colle Manora – Piemonte vine

Fra denne berømte vingård oprindeligt gjort berømt af en racerfører (der hænger en 1955 ferrari på væggen i vinkælderen!) og en af Italiens mest berømte modesignere (der designede bl.a. kjolerne for Jacqueline Kennedy) laver et begrænset antal unikke vine. På dagen fremhæves særligt:

- Albarossa – sjælden og oprindeligt fransk drue. Ikke italiensk i stil, smager i retning af Côtes du Rhône
- Fadlagret pinot noir – begge dele er sjældne. Fadlagring og pinot noir fra piemonte
- Barolo – mindre end 2000 flasker produceretog laves ikke hvert år.

### La Guaite de Noemi - dronningen af Amarone

Disse vine behøver ingen præsentation. Vi prøver at servere hendes vine der er mindst 10-12 år gamle før hun overhovedet frigiver dem:

- Rosso
- Valpociella Superiore
- Ripasso
- Amarone

og måske hendes sjældne Tisbe, der laves knap 1000 flasker hvert 4. år. Sælges kun en primeur.



## PBA - italienske specialiteter



### Gorelli

Giuseppe Gorelli var udsolgt sidste år og mange spurgte forgæves. Men i år er de der. Giuseppe er en legende indenfor Brunello. Som leder af Brunello-socitetet gennem mere end 15 år og som cheføneolog gennem endnu længere periode har han en vital rolle i det udtryk og succes Brunello har globalt. Grundlagde ligeledes vingården Tenuta Le Potazzine og har været chefkonsulent på et stort antal af de førende brunellohuse Han laver i dag tre vine i Toscana begge på 100% sangiovese (ingen blanding med andre druer som der er tradition for). Hans Brunello har fået fantastiske anmeldelser over hele verden og var udsolgt inden den første flaske var frigivet i januar 2023. 7400 flasker produceret – måske er der en enkelt på festivalen. Og så er der en lejlighed til at blive skrevet op til næste år. 999 flasker (heraf 333 magnum) Brunello Riserva kommer i 2025 i et meget begrænset antal flasker.

- Brigo 2020. 100% ståltank-lagret sangiovese. 3000 flasker produceret og udsolgt fra producenten for længe siden. Hvis Pinot Noir havde en storebror var det denne.
- Rosso 2020. Helt klassisk – overgår mange Brunelloer.

### Walther **Musso** – kongen af Barbaresco

Musso's barbaresco vine er meget anerkendte blandt italienske vinkendere. Musso ligger i selve byen Barbaresco og familien leverede byens første borgmester. På festivalen vil der være en absolut begivenhed for kendere og samlere af vin: Walter Musso har på utallige opfordringer og respekt for sin far lavet 600 flasker af hans Barbaresco.

På festivalen vil derudover være at smage:

- Pinot Noir Langhe 2021 (kun 3000 flasker produceret)
- Nebbiolo (den unge barolo) 2019

### Nicolucci

Alessandro Nicolucci er en legende blandt italienske vinproducenter. Det er Romagna-sangiovese når det er bedst! Vinmarkerne ligger øverst på bjergkammen, der omkranser byen Predappio – Mussolinis fødested. Niccoluccis Il Generale er en af de vine der nogensinde har fået flest 3 bicceri i Gambero Rosso. 11 gange er det blevet til. Det er naturligt en eftertragtet investeringsvin, da lagringspotentialer er meget stort.

- Vigna Del Generale 2018. 100% sangiovese.
- I Mandoli.



# PBA - italienske specialiteter



## DeVescovi Ulbach

450 år gammel vingård. Pianodario - mindre end 600 flasker er produceret af denne fornemme Etna-vin, som har navn efter en af de mest berømte vinparceller på vulkanen Etna. Vinen er svær at finde omtale af da den ikke annonceres og alle flasker er solgt på forhånd. Druen er naturligvis Nerello Mascalese, som kun anvendes i de originale Etna-vine. De sidste få flasker af denne vin vil være på messen og er en vin for kendere og samlere. Yderligere vil vi fra samme hus medbringe en eller flere vine med hans version af den særegne Teroldego drue kendt helt tilbage fra romertiden, der kun må dyrkes på et bestemt område

## Dosio

En god hvidvin skal der også være på Festivalen. Dosio er en af de kendte Barolo-producenter velbeliggende på selve bjergkammen i byen La Morra i området Langhe, som er det mest klassiske Piemonte, man kan forestille sig. Men vi har ikke taget deres Baroloer med men i stedet deres fantastiske hvidvin lavet på kongehvidvinsdruen i Piemonte: Arnais.

Der køres 2 seatings: Vi serverer 5-6 vine fra kl. 13-15 (refined wines), derefter et nyt sæt kl. 15-17 (voldsomme vine). Der er således god grund til at holde sig i nærheden.

Der vil være lidt smagsprøver undervejs.

Vær opmærksom: Der kan forekomme overraskelser!

Ved større bestillinger leverer vi gerne i lokalområdet.

Vel Mødt!

*PBA importerer udelukkende italienske fødevarer og vine med udelukkende B2B salg. Af samme årsag deltager vi aldrig på vinfestivaler eller har salg til private men grundet en personlig relation til Slagelse Vinfestival er vi at finde der i år. Vi har en række større vinhuse men fokus er på en række mindre producenter, hvoraf nogen af dem har endog en meget begrænset produktion. Ofte sælger producenterne kun til restauranter i Italien og eksporterer kun i begrænset omfang eller slet ikke.*

*Følgende vine vil være at finde på festivalen (med mindre de er udsolgt, hvilket var tilfældet sidste år.). Vi benytter ikke kampagnepriser og priserne vil være at finde på vores stand. Der kan betales med mobilepay eller kontant, hvis det ønskes.*