



L Ø G I S M O S E V I N

Irpinia Aglianico VINOSIA DI MARIO & LUCIANO ERCOLINO. San Potito Ultra, Campania - grundlagt 2004

Historien om Luciano & Mario Ercolino er samtidig historien om de seneste tyve års mest innovative samarbejde i den italienske vin verden. Tilbage i 1986 grundlagde brødrene Feudi di San Gregorio, som blev hele regionens lokomotiv og den vingård der om nogen åbnede verdens øjne for vinene Taurasi, Fiano di Avellino og Greco di Tufo. I 2003 trak brødrene sig ud af den daglige ledelse hos Feudi di San Gregorio for sammen at producere en række vine, som hver især skal være det ultimative bud indenfor sin type. VINOSIA ejer ikke selv sine vinmarker, men køber i stedet druerne fra en række nøje udvalgte druedyrkere. Brødrene har en klippefast tro på at den druedyrker, som kun skal koncentrere sig om sit arbejde i marken, er mere dedikeret og da Mario Ercolino samtidig er et stort navn i Syditalien, har det været nemt for ham at skrive kontrakt med ejerne af en række af de bedste parceller. På kort tid har han således fået råderet over en del af det druemateriale, som før gik til Feudi di San Gregorio, SanPaolo, Mastroberardino og andre af Campanias mest berømte producenter. Vinene produceres dels hos SanPaolo, dels på VINOSIA's eget anlæg, som stadig er under opførelse, men allerede nu viser Mario Ercolino sin tæft for at skabe magi i glasset.

Vinen & måltidet: Denne Aglianico er basis vinen fra tidens mest omtalte vin mager i Syditalien, en vin fra manden som bragte Taurasi vinen tilbage på kortet rundt om på de bedste spisesteder i Italien. En herlig ung vin med en livlig aroma fyldt med røde frugter. Den er ikke decideret kraftig, men alligevel markant vel nærmest rigtig velfabalance-ret.

Det sådan en vin som nemt bliver gode venner med hele måltidet. Til de lyse forretter kan den med fordel køles ned til en 12 til 14 grader og senere når pastaen og andre rustikke ting kommer på bordet er temperaturen i glasset sikkert steget passende.

Høst, fremstilling & lagring: Aglianico har altid været den vigtigste drue i Campania og Basilicata. Det er en gammel hellinistisk drue, som grækerne i sin tid tog med til Italien, og den har fået tilnavnet sydens Nebbiolo med hentydning til den lidt utilnærmelige stil som ses i nogle af vinene. I Vinosia regi er det lidt vrisne og afvisende imidlertid piller væk og Mario Ercolino fortsætter her med at skabe anderledes imødekommende vine ligesom han gjorde det hos Feudi di San Gregorio i mere end 10 år.

Druerne er høstet i den sidste uge af oktober og den første uge af november. Herefter er vinen gæret i rustfrit stål i 10 dage og ligeledes modnet på rustfrit stål frem til aftarapning på flaske i april måned.

Udmærkelser: VINOSIA projektet er nyt og derfor er vinen endnu ikke bredt vurderet. Italiens bedst kendte smagsdommer Luca Maroni følger imidlertid Luciano & Mario Ercolino tæt og i hans Guida dei Vini Italiani 2007 giver han 2005 udgaven af denne vin 90p.

Det tekniske:

Druer:	Aglianico 100 %
Udbytte pr. ha:	42 hl.
Alkohol indhold:	13 %
Holdbarhed:	3 år fra høsttidspunktet
Produktion:	40.000 flasker

