

Cretara Cerasuolo d'Abruzzo DOC Rosé, Margiotta

Huset:

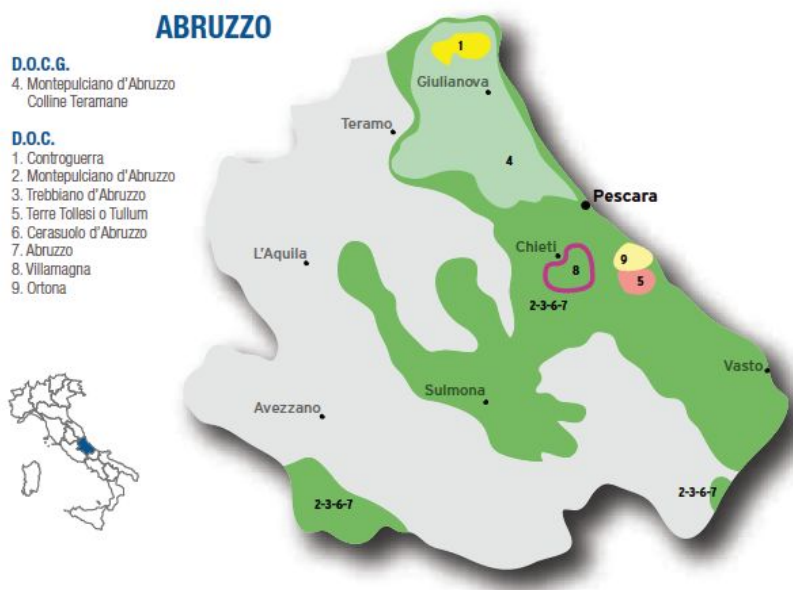
Carlo Margiotta har dyb respekt for tidligere tiders grundlæggere af vin produktionen i Abruzzo, hjemstedet for hans vingård som bærer familiens navn, Margiotta. Hans respekt tilfalder også hans forfædre i lige linje, det høres tydelig når han fortæller om sin vingård:

"Min oldefar Gabriele Margiotta dyrkede sine vinmarker efter den gamle formel med små vinstokke voksende som buske. Han grundlagde vores families vinhus i 1920. Det var en tid, hvor vindyrkning udelukkende blev opnået gennem hårdt arbejde, fra pleje af jorden til høst af druerne".

"I dag er Margiotta Wine Company en af de mest dynamiske vin virksomheder i Abruzzoerne. Vi dyrker næsten 10 hektar vinmarker, fordelt på områder i Pratola Peligna og Corfinio - begge falder ind under D.O.C. Montepulciano og Trebbiano d'Abruzzo".

Selv om der i Montepulciano d'Abruzzo sker rigtig mange positive ting - i form af udvikling og fremme af kvalitetsniveau - ifølge Carlo (og i øvrigt også diverse vinmedier), er han dog endnu ikke faldet for fristelsen for at plante nogle af de "nye" druer for området. Her menes Cliegliolo, Passerina, Cabernet Sauvignon, Merlot og overraskende nok Riesling. Carlo bliver ved det, som han har mest forstand på og det er Montepulciano d'Abruzzo og Trebbiano. Og det gør han ret i. Hans vine hører i dag til i toppen af kvalitetskalaen for området.

Distriktet:



Vi befinder os som nævnt i Montepulciano d'Abruzzo, et område som ligger ud til Adriaterhavet ved Pescara lige overfor Rom på Middelhavs siden. Vinområdet har en meget lang historie for vindyrkning, men er også et område som qua deres fokus på kvantitet fremfor kvalitet, aldrig har opnået international anerkendelse på samme niveau som det er kendt og elsket nationalt, for sine umiddelbare og friske hverdagsvine. Placeringen ved foden af Appenninerne vendt mod Adriaterhavet i op til 600 meters højde sikrer et nærmest mildt klima på trods af den sydlige beliggenhed. Ligevægten mellem sol og kølighed giver rige, men ikke for tunge vine.

Vinen:

Cerasuolo D'Abruzzo er en rosé vin fremstillet på Montepulciano d'Abruzzo. Druerne er høstet i oktober og gennemgår straks en skånsom presning og gærer derefter i 20 dage på temperatur-kontrollerede rustfri ståltanke. Det giver en tør og frisk vin.

Den årlige produktion udgør beskedne 4000 flasker. Vinstokkenes alder er godt 30 år. Duften er floral med hints af røde bær og meget harmonisk. I munden fremstår Cerasuolo D'Abruzzo frisk og delikat. Den maksimale smagsoplevelse opnås ifølge vinmageren Carlo, hvis vinen serveres ved ca. 12 grader. Han anbefaler ligeledes at prøve den til grillet/stegt lam eller moderat lagrede oste.



Cretara Cerasuolo d'Abruzzo DOC Rosé, Margiotta

Lammekofta med myntesalat og halve bagte kartofler til 4 personer

I Mellemøsten kaldes de krydrede kødspyd for kofta. Denne version er tilsat tørrede figner og har derfor en let sødlig smag.

Tid: 30 minutter. Overtid: 25 minutter.

DET SKAL DU BRUGE

- 500 g hakket lammekød
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- 3 fed hvidløg
- 100 g tørrede figner
- 5 spsk. friskhakket mynte
- 1 æg
- salt og friskkværnet peber
- 8 tynde træspyd
- olie til stegning

HALVE BAGTE KARTOFLER

- 4 bagekartofler
- 1 spsk. solsikkeolie
- 2 kviste timian
- salt og friskkværnet peber



MYNTESALAT

- ½ agurk
- 250 g cocktailtomater
- 2 spsk. friskhakket mynte

YOGHURTDRESSING

- 2 fed hvidløg
- 5 spsk. friskhakket persille
- 2 dl yoghurt naturel
- salt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

1. Halve bagte kartofler: Skrub kartoflerne, og skær dem i halve på den lange led. Læg dem med skærefladen opad på en bageplade beklædt med bagepapir, og pensl med olie. Drys med timian, salt og peber. Bag dem møre i en 200° varm ovn i ca. 25 minutter.
2. Rør kødet sammen med spidskommen og koriander. Pil og knus hvidløg. Hak fignerne fint. Hak mynten. Rør hvidløg, figner, mynte, æg, salt og peber i farsen. Form farsen til 8 aflange pølser, og sæt dem på spyd. Pensl med olie, og steg dem på en (grill)pande i 5 minutter på hver side. Vend dem først, når de har fået en god stegeskorpe.
3. Myntesalat: Skyl agurk og tomater, og skær dem i grove tern. Hak mynten, og vend den i salaten.
4. Dressing: Pil og knus hvidløg. Rør persille og hvidløg sammen med yoghurt. Smag til med salt og peber. Servér kofta med kartofler, dressing og myntesalat.