



FILARI

PICCOLI PRODUTTORI,
GRANDI STORIE.

August 2026

Pakravan-Papi

Riparbella, Toscana

Tenuta Pakravan-Papi er beliggende i det nordlige Maremma, på bakkerne ved Riparbella med en fantastisk udsigt mod det Tyrrhenske hav og øerne Elba og Korsika.

Gården stammer helt tilbage fra det 18. århundrede hvor storhertugen af Toscana i forbindelse med etablering af kanaler, viderestilling af floder og dræning af marsken fik opført 2 store bygninger som skulle huse de mange mænd, der forestod det store arbejde. Da arbejdet var færdigt, forlod arbejderne stedet og overlod de 2 huse til landmænd der snart dækkede området med vinmarker, olivenlunde og hvede.



For knap 100 år siden var området fortsat dækket med olivenlunde og traditionelle vinmarker. Men som følge af 2. verdenskrig blev de fleste af markerne udslettet, og snart lå området igen øde.

Det var derfor en stor udfordring for de nye ejere, Amineh Pakravan og hendes mand Enzo Papi, at genetablere området og gården til sin oprindelige stand. I første omgang blev der tilplantet 1 hektar med overlevende kloner af den lokale Sangiovese Piccolo som anvendes i den superelegante Gabbriccio. I 1998 blev arbejdet med gradvis tilplantering af markerne med Sangiovese og Bordeaux-sorter påbegyndt. Den dag i dag råder gården således over i alt 27 hektar vinmarker, og der produceres årligt ca. 100.000 flasker. Der er således tale om et meget begrænset udbytte hvilket også er i tråd med Amineh og Enzos filosofi om kvalitet frem for kvantitet.

Gården har fokus på såvel internationale som lokale druesorter og producerer i dag 3 hvide samt 4 røde.

Vinene høster år efter år stor anerkendelse i såvel Italien som internationalt, og flere af vinene har opnået medaljer ved Decanter Wine Awards og Concours mondial de Bruxelles. Den helt store anerkendelse kom da rødvinen Cancellia i årgang 2018 blev tildelt de maksimale 3 glas i Gambero Rosso.

Her får man virkelig meget vin for pengene og vine med et godt lagringspotentiale.

Pakravan-Papi

Riparbella, Toscana

Malvasia, IGT 🍷

Malvasia Toscana har traditionelt været brugt til at fuldende Chianti- og Bianco Toscana-vinene. Pakravan-Papis idé med en vin på 100% Malvasia er at vise druens sande kvaliteter – opnået gennem gæring ved lav temperatur og bâtonnage i 3 måneder. Resultatet er en harmonisk vin med velbalanceret syre og aroma af akacie, bitter mandel og et strejf af citrus. Her er sommer i glasset. Server den alene, til en frisk salat med skaldyr eller til en lys risotto.

Ribellante, IGT 🍷

Utraditionel toskansk hvidvin på et blend af Riesling (ca. 70%), Malvasia Toscana, Malvasia di Candia og Chardonnay. Ribellante er en rebel, der modbeviser påstanden om, at man ikke kan lave store hvidvine i Toscana: en stor og raffineret vin med frisk duft af grapefrugt, mirabeller og akacie, yderst elegant og med masser af mineralitet. I årgang 2025 er andelen af Chardonnay øget, hvilket giver mere fylde og rundhed.

Serra de Cocci, IGT (Få flasker) 🍷

Serra de' Cocci er ren Chardonnay og Pakravan-Papis egen drøm om en vin inspireret af de store hvide Bourgogner, men med en tydelig toskansk personlighed. Den gærer på franske tonneaux og lagrer 8 måneder på fransk eg med hyppig bâtonnage. Duften er stor – modne æbler, tropisk frugt, citrus og akacie med et tydeligt præg fra fadet – og smagen er intens og rund med frisk syre og beskedne tanniner. Prøv den til grillet eller smørstegt fisk, skaldyr, lyst fjerkræ eller bløde oste.

Bemærk: produktionen i 2024 var meget lav, og i 2023 blev der slet ikke lavet Serra de Cocci, da vildsvin ødelagde en stor del af gårdens chardonnay. Det er derfor uvist, hvor meget jeg derfor kan skaffe.

Rosato de' Papi, IGT 🍷

Gårdens rosé er lavet på 100% Merlot fra markerne i 200 meters højde. Druerne afstilles uden at knuses, kun frisaften gærer ved kontrolleret temperatur på ståltank, og vinen ligger derefter 4 måneder på fine bærmeg med bâtonnage. Det giver en elegant og ærlig rosé med duft af rose og et strejf af bær fra jordbærtræet og en smag af granatæble, hindbær og skovjordsbær. Tør og delikat, men med fin fylde – dejlig som aperitivo og til alt fra antipasti til grillet fisk og lyst kød.

Prunicce, IGT 🍷

Prunicce er lavet på 60% sangiovese og 40% cabernet sauvignon fra 20 år gamle stokke på en sydvendt skråning i 200 meters højde. Vinen lagrer 12 måneder på store brugte egefade og 6 måneder på flaske inden frigivelse. Masser af modne kirsebær og blomster, hertil noget floralt, urtet og krydret med raspende tanniner. Kan gemmes 5-8 år, men rammer plet her og nu. Prøv den til grillet oksekød eller en klassisk pasta med okseragù.

Pakravan-Papi

Riparbella, Toscana

Gabbriccio, IGT

Gabbriccio er fremstillet på 100% Sangiovese fra marker beplantet i 1999. Markerne blev dengang plantet med lokale kloner der var knap 100 år gamle samt andre kloner af Sangiovese Piccolo. Lagrer ca. 12 måneder på franske egetræsfade efterfulgt af 4 måneder på cement og 12 måneder på flaske. Gabbriccio byder på de klassiske og frugtrige aromaer som man kender fra Sangiovese. Smagen er fyldig med blide tanniner, en velbalanceret syre og med noter af solbær, kirsebær og mørke blomster hertil ceder, tobak og krydderi fra fadet. En helt fantastisk madvin, der går godt til pasta i alle afskygninger, gerne i kombination med svampe. Prøv den også til bœf med cremede saucer, vildt, grillet kalvekød eller risotto.

Cancellaia, IGT

Cancellaia er lavet på henholdsvis 60% Cabernet Sauvignon og 40% Cabernet Franc. Gæringen og macerationen foregår i ståltanke i 22 dage, hvorefter vinen lagrer i 12 måneder på franske egetræsfade. Cancellaia giver et fantastisk billede på, hvad man kan opnå med Bordeaux-sorterne Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc i Toscana. En yderst velstruktureret vin, hvor man straks fornemmer den krydrede urte-aroma af modne bær, grøn peber, mynte, en anelse mørk chokolade og "blyantspids". Smagen er kraftfuld med noter af urter, blåbær og mørk chokolade og med raspende og vibrerende tanniner. Samtidig har vinen bibeholdt de friske aromaer som er typiske for netop disse druer. Vinen går perfekt til blandt andet rødt kød og kraftigere grillretter. Vinder ved yderligere lagring.

Campo del Pari, IGT

Pakravan-Papis topvin på 80% Merlot og 20% Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon fra 20 år gamle stokke. Vinene lagres 12 måneder på store brugte egetræsfade, efterfulgt af 4 måneder i cementtanke og 12 måneder på flaske inden frigivelse. En vin med virkelig lang eftersmag, elegant og i flot balance. Tanninerne og noterne fra træfadene er flot integreret. Masser af rød og mørk frugt. Brombær, sorte og røde blomster, solbær. Hertil noget floralt, krydret og balsamisk. Vil udvikle sig flot over de næste 10 år. Her får man blødheden fra Merlot, men frisket godt op af Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon.

Sortiment	Pris
Rosato de' Papi	119,00
Malvasia, 2025, IGT	119,00
Ribellante, 2025, IGT	149,00
Serra de Cocci, 2024, IGT *	159,00
Prunice, 2022 / 2023, IGT	119,00
Gabbriccio 2016 / 2018, IGT	149,00
Cancellaia 2021, IGT	169,00
Campo del Pari, 2016, IGT	219,00

* Se bemærkning vedr. tilgængelighed under beskrivelsen af vinen

Podere la Chiesa

Terricciola, Toscana

Podere La Chiesa er beliggende i bakkerne 30 km sydøst for Pisa på vejen til Volterra og nær den lille landsby Casanova di Terricciola. Markerne ligger ideelt i 125 meter højde, hvor en nænsom brise fra det Tyrrenske hav giver druerne lindring fra den toskanske varme.

På gården, i det amfiteater-formede landskab, hersker Maurizio og hans hustru Palma. Deres passion for vin begyndte for alvor at vokse i starten af 90'erne, og i 00'erne valgte de så at forlade deres respektive jobs og i stedet dedikere sig til vinen.



Palma og Maurizio forelskede sig med det samme i området omkring den lille by Casanova og besluttede sig for at realisere deres drøm her.

Da jeg første gang mødte Maurizio og Palma og startede importen af deres vine lå vineriet i lejede bygninger i udkanten af Terricciola by. I 2016 flyttede Maurizio og Palma så endelig ind på deres nye vingård panoramisk placeret med udsigt over vinmarkerne. Vineriet er designet af arkitekten Andrea Mannocci og er inspireret af det omkringliggende landskab og områdets vin. Facaden, lavet af armeret beton, er pigmenteret med brune toner, der minder om nuancerne af jord og most. En række store cirkulære huller gengiver formen og sammensætningen af drueklaser, der forbinder det indre med det ydre. På gården er Maurizio og Palma løbende værter for kunststillinger og andre kulturelle og musikalske begivenheder.

Gården råder over ca. 15 hektar fordelt på marker i Terricciola og Peccioli hvor Palma og Maurizio dyrker deres Sangiovese (ca. 80%), Vermentino, Trebbiano, Merlot, Cabernet og Canaiolo, Gården producerer årligt knap 45.000 flasker fordelt på 7 rødvine, 1 hvidvin og 1 rosé. Enkelte af vinene produceres dog kun i årgange, hvor Maurizio og Palma finder at druematerialet har den passende kvalitet og mængde. En enkelt af rødvinene produceres i så begrænset mængde, at den kun kan købes på gården.

Vinfremstillingen foregår i øjeblikket i stål, men der er planer om snart også at anvende beton. Enkelte af gårdens rødvine lagres på franske og slovenske tonnaux (500 ltr.). Maurizio og Palma anvender kun fade fra de absolut bedste producenter, blandt andet fra italienske Garbellotto og fra de bedste skove som franske Allier.

Alle gårdens vine er biodynamisk certificeret.

Podere la Chiesa

Terricciola, Toscana

Punto di Vista, IGT

Supersprød og forfriskende hvidvin på 100% Vermentino. Her finder man aromaer af abrikos, ferskner, citrus og sjovt nok også lidt banen. En super delikat vin med friske blomsternoter og masser af frugt. Vinen lagrer 4 mdr. på rustfrit stål og 1 måned i flaske inden frigivelse. Server den til lys fisk eller skaldyr.

L'altro Punto di Vista, IGT

En seriøs rosé på 100% Sangiovese. L'Altro punto di Vista er først og fremmest skabt til at være en en "let", frisk og tørstslukkende rosé. Men den er så meget mere end det – en sand madvin med masser af struktur og velintegreret syre. I næsen finder man noter af kirsebær og hvid fersken. Perfekt som aperitif, til lette retter, charcuteri og oste. Eller prøv den til pizza – et perfekt match.

Le Redole di Casanova

Podere la Chiesas indgangsvin - men hvilken en af slagsen. Lavet på 80% Sangiovese og 20% Canaiolo. Lagrer i rustfrie ståltanke i 8 måneder og modner herefter 4 måneder på flaske. Sangiovese bidrager med karakter, struktur og tanin, mens Canaiolo tilføjer frugt og elegance og er med til at blødgøre vinen. I glasset er vinen flot rubinrød og man fornemmer straks noter af mørke skovbær og viol. Prøv den til klassiske toskanske pastaretter, oste eller charcuteri.

Terre di Casanova Chianti, DOCG

Chianti laver på ren Sangiovese. Lys rubinrøde farve. I glasset finder man delikate noter af violer og kirsebær, stramme men yderst velintegrerede tanniner og en super elegant vin, der bare aldrig skuffer. Den er en af mine egne hverdagsfavoritter. Vinen gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og opbevares herefter 4 måneder på stål og 2 måneder på flaske inden frigivelse. En vin der er passer perfekt til kødretter eller middelhavskrydrede grøntsagsretter.

Sabiniano di Casanova, IGT

Fremragende supertoscaner i verdensklasse - intet mindre. Lavet på 60% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon og 15% Merlot fra sydøst og sydvest vendte vinmarker med lerholdig jord der er rig på fossile skaller. Vinen lagrer 12 måneder på franske fade af højeste kvalitet, hvorefter vinen hviler yderligere 18 måneder i flasken inden den frigives. I glasset oplever man en intens rød farve med en velbalanceret bouquet af træ og frugt. I næsen fornemmer man lejrbaal, skovbund, skovbær med en yderst delikat og fin tanninstruktur. En vin med masser af krop, smag og elegance, der går perfekt til rødt grillet kød, men kan også sagtens klare juleanden den 24. december.

Podere la Chiesa

Terricciola, Toscana

Opera in Rosso, IGT

En af gårdens topvine lavet på 100% Sangiovese fra sydvendte vinmarker og fra det bedste druemateriale. Opera in Rossa lagrer 24 måneder i tonneaux på 1000 liter af slovensk eg efterfulgt af 18 måneder på flaske. En vin i ekstrem harmoni med en perfekt balance. Her vælter det op ad glasset med jordbær, lyse skovbær og vedvarende blomsteraromaer. Yderst delikate taninner der er smukt afrundet af de 24 måneder på fad og med de klassiske kendetegn fra stor Sangiovese med intens frugt og komplekse noter af urter, krydderi, læder og tobak og med høj men velafbalanceret syre. Her får du vin med masser af lagringspotentiale – men som drikkes fremragende nu.

Opera in Nero

Bror til Opera in Rossa men på 100% Merlot. Lagrer 18 måneder på store franske fade af den bedste kvalitet og herefter 18 måneder på flaske inden den frigives. En intens vin med en strålende farve og en rig smag. I glasset finder man noter af balsamico, kirsebær og toskanske urter. Rund og vedholdende men samtidig meget elegant.

CF, IGT

En helt ny vin fra Palma og Maurizio som jeg havde fornøjelsen af at smage for første gang i sommer. 100% Cabernet Franc og med 14,5% alkohol. Lagrer 12 måneder på tonneaux af fransk eg. Gården har tidligere produceret en ren Cabernet Franc vin til en canadisk kunde og under et andet navn. Nu er Maurizio og Palma så klar med deres helt egen version – og hvilken en af slagsen. Superelegant i alle sine facetter. Tanninerne er smukt integreret og i næsen oplever man balsamiske noter, sorte kirsebær og urter. En kraftfuld, dyb og vedvarende vin.

Sortiment	Pris
Punto di Vista, 2023, IGT	125,00
L'altro Punto di Vista, 2023, IGT	125,00
Le Redole, 2021, IGT	109,00
Chianti di Casanova, 2022, IGT	129,00
Sabiniano di Casanova, 2020, IGT	189,00
Opera in Rosso, 2020, IGT	349,00
Opera in Nero, 2021, IGT	349,00
CF, 2020, IGT	699,00

Stra

Novello, Piemonte

Azienda Agricola Stra ligger i Novello, 471 meter over havets overflade og med en enestående udsigt over hele Langhe – midt i hjertet af Barolo.

Her har familien Stra dyrket jorden i fem generationer. Det var Giovanni Stra (1934-2011) og Irma Galiero, der for alvor tog springet ud i vinens verden fra den traditionelle piemontesiske cascina, og i dag drives gården videre af Roberto og Maresa sammen med sønnen Paolo og svigerdatteren Sara.



Gården råder over omkring 10 hektar vinmark i Novello, Barolo og Dogliani, heraf cirka 6 hektar med nebbiolo. Der produceres ca. 35.000 flasker om året. Fundamentet er de lokale piemontesiske druer: nebbiolo, barbera og nascetta, der alle har deres helt egen forkærlighed for jorden i Novello, samt dolcetto, som historisk hører til markerne i Dogliani. Dertil kommer husets eneste internationale gæst Syrah, der indgår i Brajas. Dyrkningen er bæredygtig og SQNPI-certificeret, og alt arbejde i marken foregår med den største respekt for jorden og for de generationer, der har passet den før.

Stra var den første vingård, jeg startede min import fra for 15 år siden. Det er samtidig et sted, vi har besøgt utallige gange gennem årene, og som har givet os et rigtigt godt og venskabeligt forhold til familien Stra. Derfor er jeg også utrolig glad for igen at kunne repræsentere vinene i Danmark.

Det er en gård, som endnu ikke er hoppet med på vognen med de enorme prisstigninger, man ellers har set i området. Til gengæld er det absolut topvine i den traditionelle stil – med masser af elegance, finesse og ærlighed i glasset.

Stra

Novello, Piemonte

Spumante Brut Marigold 🍷

Gårdens mousserende vin er lavet på 100% nebbiolo efter Martinotti-metoden, hvor anden gæring foregår i tank. Det giver en tør, sprød og meget frisk brut med fine perler, duft af hvide blomster, æble og citrus og et fint strejf af brød og hasselnød fra gæren. En dejlig aperitivo på piemontesisk vis – og fremragende til antipasti, salumi og friturestegt fisk.

Langhe Nascetta del Comune di Novello, DOC 🍷

En hvidvin man ikke glemmer igen. Nascetta har en aromatisk dybde og en mineralitet, der gør den langt mere kompleks end de fleste hvide fra Piemonte, og den har samtidig den sjældne evne at kunne udvikle sig smukt på flaske i mange år. Vinen kommer fra Pallaretta, en af Novellos historiske underzoner, modner ca. 6 måneder inden frigivelse. Her er noter af salvie og markblomster, gul frugt, citrus og honning over et strejf af hasselnød, og alt bæres af en fast, mineralsk syre og en lang, tør afslutning. Server den til antipasti, fisk og skaldyr, hvide asparges eller til de piemontesiske klassikere med hvid trøffel.

Nascetta er Langhes egen hvide drue, og den var på et tidspunkt så godt som forsvundet fra markerne. Fra midten af 1990'erne blev den genopdaget af en håndfuld vinbønder i Novello – blandt andre Elvio Cogno og brødrene Mauro og Savio Daniele – hvis pionerarbejde både førte til de studier, der kortlagde druens egenskaber, og til den anerkendelse, den har i dag. Nascetta har nemlig fået sin helt egen historiske underzone med eget regelsæt: Langhe Nascetta del Comune di Novello, som udelukkende må produceres i Novello. Stra er en af de få gårde bag denne betegnelse og medlem af producentforeningen for Nascetta del Comune di Novello.

Langhe Rosato N. 5, DOC 🍷

Gårdens rosé er lavet på 100% nebbiolo – altså Barolo-druen i lys udgave. Farven er sart løgskalsrosa, duften er af jordbær, fersken og hvide blomster med et fint mineralsk touch, og i munden er den tør, let og meget frisk med en salt, appetitvækkende afslutning. En rosé med mere fylde og alvor end de fleste – dejlig som aperitivo og oplagt til fisk, skaldyr, salater og let sommermad.

Stra

Novello, Piemonte

Dogliani Pianezzo, DOCG

100% dolcetto fra markerne i Dogliani, hvor druen historisk hører til. Vinen lagrer udelukkende på ståltank, så frugten står helt ren: mørk kirsebær, blomme og lakrids, en blød tanninstruktur og det karakteristiske lille bitre strejf af mandel i afslutningen. Den perfekte hverdagsrødvin fra Langhe – og en klassiker til salumi, pasta og ovnbagte grøntsager.

Barbera d'Alba, DOC

En traditionel barbera med en lækker syre og noter af moden frugt, der inviterer til den næste tår – aldrig kedelig. Den lagrer 12 måneder på egetræsfade, så frugten bevares i centrum: kirsebær, blomme og brombær, en fint afdæmpet tanninstruktur og en frisk, levende syre, der gør vinen til en fremragende madvin. Passer til alt fra pasta og pizza til braiseret kød, salumi og de fede oste.

Barbera d'Alba Superiore, DOC

Den store barbera fra gården. 100% barbera, der lagrer hele 24 måneder på egetræsfade på 10 til 30 hektoliter – altså store, traditionelle fade, der giver struktur uden at lægge fadpræg over frugten. Resultatet er en dyb og koncentreret vin med mørke bær, tørrede blomster, krydderi og et anstrøg af kakao, en flot balanceret syre og en lang eftersmag. En vin, der kan holde til det store kød og de modne oste.

Langhe Nebbiolo, DOC

Nebbiolo fra de samme marker i Novello og Barolo, som huser gårdens Barolo, lagret 12 måneder på fad. Lys i farven, klassisk duft af roser, kirsebær, lakrids og et strejf af tjære, elegante og fint slebne tanniner og en syre, der holder vinen frisk hele vejen. En Barolo i lille format – klar til at drikke nu, og til en brøkdel af prisen.

Langhe Rosso Brajas, DOC

Gårdens frie fortolkning og en vin, husets venner venter på hvert år: en blanding af barbera, syrah og nebbiolo, lagret ca. 8 måneder på barrique. Saftig og mørk i frugten med brombær, peber og et fint krydret præg fra syrahen, båret af barberaens friskhed og nebbiolos struktur. Umiddelbart charmerende og meget nem at drikke – en oplagt vin til grillmad, pizza og retter med krydderier.

Stra

Novello, Piemonte

Barolo La Volta, DOCG

Cru'en La Volta ligger neden for det markante La Volta-slot i Barolo i 380-400 meters højde, og det er gårdens historiske vinmark med nebbiolo-stokke på 55-60 år. Jorden er leret med årer af tuf, og netop den kombination giver vinene deres blødhed, deres intense aroma og de bløde, harmoniske tanniner. Vinen lagrer 36 måneder på store fade. Det er en Barolo i den traditionelle stil: klassisk duft af tørrede roser, kirsebær, lakrids, tjære og krydderier, en fløjlsblød men fast tanninstruktur og en meget lang eftersmag. Drikkelig nu, men med mange år foran sig.

Barolo Ciocchini-Loschetto, DOCG

Den geografiske betegnelse Ciocchini-Loschetto dækker hele skrænten fra kommunegrænsen til Barolo og ind til landsbyen Novello, og familien har lavet Barolo fra denne mark siden 2014 på stokke på 25-30 år. Også denne lagrer 36 måneder på store fade. Her får man den mere stramme og mineralske side af Novello: rød frugt, urter, tørrede blomster og et fint anstrøg af balsamico, en høj og velafbalanceret syre og tanniner, der er både faste og elegante. En Barolo med finesse frem for muskler – og en af de vine, der bedst viser, hvorfor Novello er blevet så eftertragtet.

Begge Barolo'er lagres på traditionel vis på store fade og efterfølgende på flaske, inden de frigives. Det er vine i den klassiske Barolo-stil med elegance og finesse – og til priser, der endnu ikke har fulgt den udvikling, resten af området har været igennem. Så køb nu før det stikker af...

Sortiment	Pris
Spumante Brut Marigold	109,00
Langhe Nascetta del Comune di Novello, DOC	109,00
Langhe Rosato N. 5, DOC	89,00
Dogliani Pianezzo, DOCG	89,00
Barbera d'Alba, DOC	99,00
Barbera d'Alba Superiore, DOC	129,00
Langhe Nebbiolo, DOC	109,00
Langhe Rosso Brajas, DOC	109,00
Barolo La Volta, DOCG	199,00
Barolo Ciocchini-Loschetto, DOCG	199,00