

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Primitivo Puglia La Masseria IGT Alpha Zeta



*La Masseria Primitivo vinificeres hos Alpha Zeta i Veneto. Druerne kommer fra marker i Puglia nær Taranto. Vinmageren Matt Thomson overbeviser igen med dette plets kud, som bare rammer målskiven!*

adriatvinimport.dk



Historien bag Alpha Zeta går tilbage til 1999, hvor den engelske vinimportør David Gleave MW og den internationalt anerkendte new zealandske winemaker Matt Thomson stiftede firmaet. Formålet var at fremstille en serie af vine fra Veneto, som prismæssigt var konkurrencedygtige, uden at gå på kompromis med kvalitet og typicitet. Et af de centrale elementer i strategien var at etablere samarbejder med lokale vinbønder for at få adgang til det rette druemateriale, frem for at købe bulkvin. Det har blandt andet betydet, at man har kunnet arbejde sammen om at nedbringe høstudbytter og sikre, at der høstes sunde, modne druer, og hvert år udvælges de bedste partier fra forskellige underleverandører. Resultatet er år for år en serie af kvalitetsprægede vine på klassiske druesorter fra Veneto, lavet med moderne udstyr og indsigt. Der er eksempelvis investeret i såkaldte *most-kølere*, der sikrer at mosten inden gæring opbevares så aromaer og friskhed bevares bedst muligt, og lave gærings-temperaturer skal ligeledes tilsikre dette. Man ønsker at fremstille rene, præcise vine med stor varietalkarakter og primærfrugtighed, dvs vine, der fremviser druernes naturlige, typiske aromaer og som repræsenterer det område, hvori de dyrkes. Langt de fleste druer dyrkes i Valpantena, der ligger lidt nordøst for Verona, således også alle druer til de vine, vi har valgt at hjemtage, undtagen en Soave, og nu, en Primitivo. Alle flasker lukkes med skruelåg, bortset fra Ripasso. Der er generelt tale om meget ærlige og karakterfulde vine, der befinder sig i et prissegment, der ellers sjældent begejstrer.

Alpha Zeta fremstiller nu også vine af syditalienske druer og her er vi faldet for en Primitivo fra marker nær Taranto på Salento-halvøen. Primitivo er identisk med den californiske Zinfandel og vinen antager i Alpha Zetas fortolkning et solmodent, mediterrant udtryk, der bringes frem ved en nænsom vinifikation, og Matts arbejde med at værne om den friske, primære frugt slår også igennem her og det klæder vinen, at den viger uden om det lidt kogte og svulstige udtryk, som eller præger mange af vine fra disse egne. Vintypen har et stort dansk publikum og Alpha Zetas version synes med sin skønne frugtfylde og næsten tygbare tekstur at ramme ind i en bred smag.

### LOKALITET

*Fra marker i Taranto, Puglia*

### TYPE

*Rødvin*

### DRUER

*100% Primitivo, håndhøstede.*

### UDBYTTE

*Ukendt.*

### DYRKNINGSFORM

*Konventionel dyrkning*

### ÅRLIG PRODUKTION

*Ukendt*

### FRA MOST TIL VIN

*Druerne fragtes til Alpha Zeta i Verona, hvor de afstilles, knuses og overføres til temperaturkontrollerede ståltanke, hvor gæring og maceration finder sted. En del af vinen lagres kortvarigt på egefade for at vinde kompleksitet.*

### OPLEVELSEN

*Typerigtig Primitivo med en dyb, bærfrødig næse og skøn li-gefrethed. Det er en solmoden vin af stor smagsfylde og den forventede bærsmag afstemmes af en fin friskhed i frugten. En generøs og tiltalende Puglia-vin, med karakter, som også er teknisk vellavet.*

### ASSOCIATIONER

- Brombær, blåbær, blommer
- Syltede frugter, vanilin

### SERVERING

- En oplagt, all-round grill-vin
- Oplagt til simre-mad
- Spareribs

*Serveringstemperatur: 14-16° C.*

### POTENTIALE

*Nydes for sin ungdoms friskhed.*

[www.alphazetawines.com](http://www.alphazetawines.com)