

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Weissburgunder Himmelsleiter Südtirol Vinschgau DOP Castel Juval



Himmelstigen (Himmelsleiter), der med referencer til Jakobsstigen i det Gamle Testamente, forbinder Jorden med himlen og henviser til lokalitetens skønhed og vinens fortræffelighed.

adriatvinimport.dk



Dette bjergvinbrug blev grundlagt af Reinhold Messner og hans forvaltere, ægteparret Gisela og Martin Aurich i 1992. Det kendes også som Azienda Agricola Unterortl – Castel Juval. Ejendommen er forbundet til middelalderborgen Castel Juval, der første gang omtales i 1278, og borgkomplekset blev erhvervet af Reinhold Messner i 1983. Det velbevarede fæstningsværk ligger ved indgangen til Val Senales (Schnalstal) i Val Venosta (Vinschgau) i Alto Adige. Castel Juval kendes også som Schloss Juval, og ligger på toppen af Monte di Giove, ca. 1000 moh, og det har fået sit navn fra det latinske Mons Jovis, *Jupiters bjerg*. Vingården ligger på de stejle skråninger nedenfor for Castel Juval, som også er det navn, der anvendes på vinenes stemningsmættede etiketter, der fremviser borgen i sin omgivelse. Druerne dyrkes økologisk på Juval-skråningen i 620-850 meters højde, og de første tilplantninger er fra 1991. Fra 4,3 ha vinmarker laves der ca. 30.000 flasker årligt. Markerne indrammes af knejsende gnejsklippevægge, der er med til at sikre et stabilt mesoklima. Den granitholdige jord, der ligger over gnejsgrundfjeldet varmes hurtigt op, og skråningen har en ideel sydøstlig eksponering, der giver høje dagtemperaturer, men nætterne er kølige, og dalens vinde er med til at gøre dyrkningsstederne unikke. En stor udfordring her er, at det ikke regner så ofte og så meget, og derfor må man lede vand til markerne fra små kanaler, der stammer tilbage fra antikken. Skråningen har været udlagt til landbrug i årtusinder, og der er menneskeskabte terrasser, der går tilbage til bronzealderen. Skråningen favoriserer fremstilling af friske, krystallklare, mineralske vine, der fortrinsvis laves på stål, men store *botti* ses også. Pinot Bianco (Weissburgunder) og Riesling laves med en kort maceration i pressen og gennemgår typisk ikke malolaktisk gæring, idet man ønsker at bevare friskheden i vinene. Begge druesorter giver her fristende, ranke og besnærende vine med individualitet og transparens.

Himmelstigen, (Himmelsleiter) forbinder Jorden med himlen og henviser til lokalitetens skønhed og vinens fortræffelighed, og der er referencer til Jakobsstigen i det Gamle Testamente. Om vinen vitterlig bringer paradisk glæde, må enhver selv vurdere, men det er vinbrugets prestigeaftapning på Weissburgunder (Pinot Bianco), og den er bestemt udsøgt.

LOKALITET

Val Venosta, i provinsen Bolzano i Alto Adige (Sydtyrol), Nord-Italien. Druerne kommer fra de ældste beplantninger med Weissburgunder, 750-780 moh. Planterne er sat i 1992 og 1994, og de kølige nætter er med til at forme aromaer og give friskhed.

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Weissburgunder (Pinot Bianco), håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Vindyrkningen er certificeret økologisk, med fokus på bæredygtighed og biodiversitet.

FRA MOST TIL VIN

Der anvendes få timers maceration på drueskindene i pressen, og der koldgæres på akaciefade med gærstammerne fra skindene. Vinen fadlagres *sui lieviti*, dvs. på de døde gærceller, i 5-8 måneder.

OPLEVELSEN

Lys strågul farve. Varietaltro, intens og med fylde og friskhed og så dog alligevel med en luftighed, der gør, at den ikke virker tung, og et format, der placerer den blandt områdets bedste for denne skønne sort.

ASSOCIATIONER

- Alpine blomster og urter
- Æbler, pærer, citrus, fersken

SERVERING

- Retter med fisk og skaldyr.
- Tagliolini med hummer og zucchini-blomster.
- Det grøntsagsbaserede køkken

Servering: 5 -10° C, efter behag.

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.unterortl.it