

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chardonnay Caliz Alto Adige DOC Kellerei Kurtatsch



Ren og troværdig Chardonnay med en fin fylde og elegance. Man fornemmer tydeligt at lagringen "sui lieviti" (på gær) tilføjer ekstra karakter.

adriatvinimport.dk



Dette veldrevne kooperativ ligger i Cortaccia, og landsbyen kendes på tysk som Kurtatsch og ligger ca. 25 km sydvest for Bolzano i regionen Alto Adige, på Alpernes sydside. Kooperativet blev grundlagt i 1900, og har lige siden haft en stor socioøkonomisk og -kulturel betydning for området. Egnen er kendt for sin vinproduktion, og vinmarkerne er opdelt i mange små plots, fordelt på mange ejerskaber. Den kooperative løsning er derfor oplagt, og Kellerei Kurtatsch organiserer 190 familier, der råder over ca. 190 ha vinmarker. Klimaet her er alpint-kontinentalt, og egnen har 300 solskinsdage årligt og høje dagtemperaturer i sommerhalvåret. Områdets mange nærliggende højplateauer giver såkaldt katabatiske vinde, faldvinde, der opstår når tyngdekraften trækker kold luft med stor massefylde ned fra højderne. Disse vinde bevæger sig gennem slugter og kløfter mod Adige-dalen og er med til at skabe store temperaturforskelle mellem dag og nat. Den diurnale temperaturvariation fremmer syrebevarelse og aromaudvikling i druerne, og der kan laves velduftende, elegante og syrefriske vine. De særlige klimatiske forhold og en mangfoldighed af unikke dyrkningssteder og druesorter giver mulighed for at lave kvalitetsvine med særpræg. Kellerei Kurtatsch ligger på vinruten, der går gennem landsbyen, som har ca. 2200 indbyggere. Der er 27 ansatte, inklusive det unge, dynamiske ledelsesteam, og der er en stærk bevidsthed om værdien af de lokale terroirs. Arbejdet i vinmarkerne udføres af de enkelte medlemmer i henhold til et omfattende bæredygtighedsprogram, og man forsøger at udvikle områdets biodiversitet over og under jorden og at minimere miljøpåvirkningen. Bæredygtighedsprogrammet regulerer bl.a. også udbytter, og er med til at sikre kvaliteten af de høstede druer og hver enkelt vin.

Chardonnay Caliz hører til i basis-serien Selection Line, som omfatter gode, druetro vine, der er repræsentative for området. Navnet Caliz henviser både til det latinske *calix* (bæger/kop) og til det latinske *calx*, som kan betyde kalk og kalksten, og derfor også til den lokale dolomit, som er en kalkbjergart, der findes i jorden på egnen. Planterne vokser på skrænterne ca. 250-400 moh, og druerne fra de højere beliggende lokaliteter har typisk et højere syreindhold, og vinen er i det hele taget rundet af de bemærkelsesværdige dyrkningssteder.

LOKALITET

Marker nær Kurtatsch i den norditalienske region Alto Adige, også kendt som Sydtyrol.

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Chardonnay, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug. Der arbejdes med programsat bæredygtighed i alle arbejdsprocesser.

FRA MOST TIL VIN

Koldgæring på termostyrede ståltanke og store egefade. Kun en mindre andel af vinen gennemgår malolaktisk gæring, for at sikre den færdige vins friskhed. Den lagres efterfølgende på stål, *sui lieviti*, på de døde gær-celler, og det bidrager til udviklingen af fedme og karakter.

OPLEVELSEN

Lys strågul farve. Vinen præsenterer sig med rene og troværdige Chardonnay-aromaer og en karakteristisk livlighed. Det er en elegant, velfokuseret hvidvin med en alpin kølighed i strukturen og en antydning af salinitet i smagen.

ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, citrus
- Gule blomster
- Noter af regnvåde sten

SERVERING

- Antipasti misti
- Lette grøntsags- og fiskeretter
- Lette retter med lyst fjerkræ

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom, 1-3 år fra høsten.

www.kellerei-kurtatsch.it