

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Gewürztraminer Arenis Alto Adige DOC Kellerei Kurtatsch



En lækker og afbalanceret Gewürztraminer med de klassiske parfumerede noter af rose og litchifrugt.

God til også det asiatiske køkken.

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.

Gewurztraminer hører til blandt de mest karakteristiske og letgenkendelige druesorter og siges at komme fra egnen omkring den sydtyrolske by Tramin. Denne vin hører til i Selection Line, der omfatter vine med en udtalt regional karakter, og for yndere af denne druesort, er der meget at glædes over her. Planterne står ideelt ca. 300-400 moh og fremstillingen vægter, at vinen har en friskhed, der skaber et modspil til dens naturlige intensitet og gør den lettere at drikke og nyde.

LOKALITET

Overvejende østvendte marker i 300-400 meters højde i det sydlige Alto Adige. Jorden er sandet og lerholdig og rig på røde sandsten, *arenaria rossa*, og herfra kommer det afledte navn: Arenis.

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Gewurztraminer.

DYRKNINGSFORM

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

FRA MOST TIL VIN

Der foretages en kort koldmaceration i pressen og dernæst koldgæring på termostyrede ståltanke, hvor vinen efterfølgende lagres *sui lieviti*, på de døde gærceller i nogle måneder, og det bidrager til vinens fedme og karakter.

OPLEVELSEN

Gyldengul farve. Det er en karakteristisk, sortstro hvidvin med de typiske, næsten parfumerede noter af roser og litchifrugt, og i ungdommen bemærkes citrus. I munden opleves både fylde og friskhed, men også en tiltalende afrunding i smagen, og det er en regions- og kvalitetspræget version af vintypen.

ASSOCIATIONER

- Roser, litchifrugt, ferskner

SERVERING

- Lakseruller med flødeost
- Rana pescatrice al curry

Servering ved 5-10° C, efter behag, men kølighed understøtter oplevelsen af vinens friskhed.

POTENTIALE

Drikkes 1-3 år fra høsten.

www.kellerei-kurtatsch.it