

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Sauvignon Alto Adige DOC Kellerei Kurtatsch



Syrefast hvidvin med en overdådig bouquet af hyldeblomst, grape og tomatstilk. Rank og velafbalanceret med flot integreret alkohol.

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.

Denne Sauvignon hører til i basis-serien, der kendes som Selection Line, og den omfatter gode, sortstro vine, der er repræsentative for området. Druerne til denne vin dyrkes på velventilerede skråninger, ca. 450-600 moh. Mange planter står østvendt og i gruset dolomit- og derfor kalkholdig jord. Fremstillingsmåden sikrer, at vinen indfrier ens forestillinger om en karakteristisk frisk og rank Sauvignon fra egnen, og vintypen vinder stadig større popularitet på både hjemme- og eksportmarkederne.

LOKALITET

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

TYPE

Hvidvin.

DRUER

100% Sauvignon, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

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

FRA MOST TIL VIN

Vinen laves med en kort maceration og koldgæring på termostyrede ståltanke, hvor den efterfølgende også lagres *sui lieviti*, på de døde gærceller, i nogle måneder, og det bidrager til udvikling af vinnens fedme og karakter.

OPLEVElsen

Lys strågul farve. Druen yder her en karakteristisk og let genkendelig vin, der er formet af dyrkningsstederne. Fremstillingsmåden favoriserer, at de rene friske primære noter kan udtrykke sig i vinen, som har en karakteristisk antydning af salt i smagen.

ASSOCIATIONER

- Hyldeblomster, stikkelsbær
- Pomelo, kiwi, hvide ferskner

SERVERING

- Antipasti og lette fiskeretter
- Det grøntsagsbaserede køkken
- Tagliolini con scampi e asparagi

Serveringstemperatur: 5-10° C, efter behag.

POTENTIALE

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

www.kellerei-kurtatsch.it