

Voltumna, Querciolo Sangiovese 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Sangiovese

Terroir: Vingården har flere marker som alle er placeret ca. 300 meter over havets overflade. Jorden i marken er hovedsageligt ler. Arbejdet i vinmarken sker ud fra en biodynamisk tilgang, hvor man tilstræber at skabe en bred biodiversitet omkring selve vinstokken uden brug af sprøjtemidler og pesticider. Vindruerne omgives hver morgen af en tæt tåge som indhyller hele vinmarken. Dette skaber perfekte betingelser for at udvikle en smule botrytis i druerne.

Høst: Druerne til denne vin høstes i oktober.

Lagring: Arbejdet i kælderen sker ud fra en filosofi om, at selve vinificeringen skal ske så naturligt so muligt. Det betyder i praksis at man anvender spontangæring. Der anvendes således *ikke* industrigær. Ligeledes tilsættes der *ikke* andre tilsætningsstoffer under vinificeringen – f.eks. aromatiske stoffer, stabilisatorer og klaringsmidler. Der tilsættes dog en smule svovl under vinificeringen. Men her der tale om meget små mængder og Voltumna tillader ikke mere end 60 mg. pr. Liter. I denne vin er der under 13 mg. pr. liter. Efter endt maceration lægges vinen på små fade i 18 måneder.

Bonusinfo: *Vinmarkerne hvor druerne høstes skaber perfekte betingelser for at udvikle en smule botrytis – ædelråd. Ædelråd er en sund luftbåren svampevækst som angriber druerne under særlige gunstige vejrforhold – nemlig vindstille og høj luftfugtighed. Ædelråd tilfører druerne ekstra sødme, da dette medfører, at vandindholdet i druerne formindskes mens sukkerindholdet forbliver intakt.*

Dette er oftest et fænomen, man ser anvendt i tilblivelsen af søde hvide dessertvine lavet på enten sémillon, sauvignon blanc, viognier, chardonnay, pinot gris eller riesling. Det er især de søde hvide dessertvine, Sauternes, i Bordeaux, som er særlig kendt for dette. At se fænomen anvendt på blå druer er i sig selv en sjældenhed – mest fordi det især ved blå druer er forbundet med stor risici og fare for at ødelægge en hel høst. Årsagen hertil skyldes, at rødvine ofte har en højere PH-værdi en hvidvin. Dermed højnes risikoen for at vinen længere fremme i processen kommer til at udvikle yderligere og uønsket bakteriel infektioner. Men i sjældne tilfælde, og som det er tilfældet med Voltumna, lykkedes det.

Denne vin er "lillebror" til Querciolo Riserva Q. Dvs. at den har samme karakteristika og druerne er identiske. Men denne vin ligger ikke helt så længe på fad.

Vinens udtryk:

Farve: En tæt mørkerød farve i glasset, som med granatrødlige og brunlige nuancer bliver gradvist lysere jo længere man kommer kanten af glasset.

Duft: Duften er en sand potpourri af mørke frugter. Solmodne blommer harmonerer smukt med krydrede noter af sort peber, sødlig tobak og vanilje fra fadet. En fuldmoden frugt strømmer fra glasset, og viser sammen med de krydrede noter en behagelig varme. Selvom det med denne vin er svært at tale om lethed og elegance, så er denne vin sammenlignet med sin "storebror", Querciolo Riserva Q, markant lettere i udtrykket.

Smag: Smagen er utrolig saftig, og vinens syre formår på smukkeste vis at balancere den mørkefrugt, så den ikke virker tung. Syren renses godt op i munden, mens de dybe nuancer giver syren en silkeblød fornemmelse i munden. Det her smager bare rigtig godt! Vinen har et forholdsvis langt finish.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2019-2024+

Serveringsforslag: Vinens power og intensitet skal matches af retter med samme kraftfulde karakter. Krydrede og kraftige kødretter vil være ideel – her kan der både eksperimenteres med okse, lamme- og vildtkød. Prøv f.eks. vinen til confiteret andelår hvor andens fede og sødlige smag fint vil matche vinens tætte frugt. Tapas med hårde oste og tørret/saltet kød vil også være et godt match.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader