FIDORA
ORGANIC SINCE 1974

2023 VALPOLICELLA BIO

Monte Tabor, Fidora

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 10% Rondinella, 25% Corvinone, 65% Corvina
Lagring: 1 år på ståltanke.
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 5,6 g/L
Restsukker: 0,5 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06096412335
Anbefales til:

Distriktet
Valpolicella-distriktet er uden tvivl det mest berømte vinområde i Veneto og er især kendt verden over for sine Amarone-, Recioto-, Ripasso- og almindelige Valpolicella-vine. Det smukke, bakkede distrikt med nogle af Venetos flotteste, historiske 'villaer' og ikke mindst smukke bakkede vinmarker, starter umiddelbart nordøst for Verona og breder sig mod vest til Bardolino ved Gardasøen. Både landskabet, højden, jordbunden og de klimatiske forhold veksler fra sted til sted, og det forklarer de mange forskelligartede vine, som man finder i Valpolicella. De fleste producenter har i dag forstået, at et lille udbytte og en selektering af de parceller, man dyrker vin på, er bedre for kvaliteten, som generelt er blevet højere i distriktet.

De klassiske druesorter i området er Corvina, Rondinella og Molinara, som benyttes til både Valpolicella DOC-rødvine, Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore DOC (med min. ét års lagring) samt Valpolicella Ripasso DOC, Amarone della Valpolicella DOCG og Recioto della Valpolicella DOCG. De to sidste er bedst, når de kommer fra Classico-området og når man har prioriteret druen Corvina i blandingen.

Producenten
Fidora har 160 ha. land fordelt på 4 ejendomme i henholdsvis Valpolicella (Monte Tabor), Valpolicella Classico (Tenuta Fraune), Valdobbiadene (Collagù) samt i Venetos opland (Civranetta). Kun ca. 100 ha. er dog tilplantet med vin for som noget helt unikt, er hver parcel beskyttet af et naturligt hegn af træer, buske og vilde planter. Dette tjener dels til at beskytte markerne mod naboernes brug af kemi og mod de til tider barske vejrforhold, dels til fremme af biodiversiteten og et rigt dyreliv.

Det er i dag den unge generation med Emilio Fidora ved roret, som viderefører familiearven. Emilios farfar, Guido Fidora, konverterede allerede i 1974 til økologisk landbrug - som den første producent i Veneto i øvrigt.

Den udbredte opfattelse var ellers dengang, at kemikalier var den "rigtige" måde, hvorpå man kunne sikre et højt udbytte. Der var, på trods af at man i flere tusinde år forinden havde dyrket vin uden brug af kemikalier, ingen bøger eller studier om, hvordan man skulle dyrke vin uden brug af kemikalier, så Fidora lærte det gennem erfaring.

Hver enkelt parcel er en afspejling af en filosofi baseret på to overordnede målsætninger: Udvikling af biodiversitet og fraværet af kemi, herunder filosofien om, at god vin ikke blot skal smage godt, men den skal også formidle følelser. Jo sundere vinmarker desto bedre frugt og selvfølgelig vin. Ved at behandle jorden med respekt giver den de bedste og sundeste afgrøder tilbage.

Produktet
Fidoras Valpolicella er lavet på Corvina (65%), Corvinone (25%) og Rondinella dyrket på en enkelt skråning i Illasidalen øst for Verona. Vinmarken hører til vingården Monte Tabor, som er blevet dyrket økologisk siden 1992 og desuden i dag biodynamisk. Vinstokkene er anlagt i pergola-opbinding, i en højde af 220-500 m.o.h., på en undergrund af kalkaflejringer, som giver meget aromatiske og komplekse vine. Højden giver god udluftning og kølighed mellem vinrækkerne og derved meget sunde druer.

Druerne er afstilket, og efter en skånsom masning og en kold macerering bliver de gæret i ståltanke. Efter presningen bliver vinen modnet på samme type tanke i 12 mdr.

Vinen har en flot, mørk, rubinrød farve og flotte nuancer af kirsebær, blomme og hybenblomst i den meget umiddelbare og aromatiske duft. Vinen virker først frisk og meget frugtig i munden, men den udvikler hurtigt en større fylde og kompleksitet. Det slutter med en god tørhed og et godt bid, som gør den perfekt til gastronomien. Prøv den til det middelhavsinspirerede køkken med f.eks. fjerkræ, kalv og lam samt naturligvis pasta- og risottoretter. Server den ved ca. 17 - 18 grader.