



ALOIS LAGEDER
1823

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Schiava

Lagring: 11 mdr. på barriques og små "cigarillos"-fade.

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 5,8 g/L

Restsukker: 0,0 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06045310035

Anbefales til:



NATSCH4 BIO

Dolomiti IGT, Alois Lageder

Distriktet

Vigneti delle Dolomiti (også forkortet Dolomiti) er en IGT, som dækker Trentino-Alto Adige og en lille del af Veneto. IGT-lovgivningen giver bl.a. mulighed for at bruge druer, som ikke altid tillades i DOC-vine.

Området Trentino-Alto Adige ligger i det nordøstlige Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et køligere og mere fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. Både højden og jordbundsforholdene varierer meget i området, og det giver derfor producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetyper. Den nordlige del af distriktet er kendt for sine liflige, aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc og Traminer Aromatico (Gewürztraminer). Til produktion af rødvine dyrker man især Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Teroldego, Lagrein og Pinot Nero.

Producenten

Blandt de vinproducenter som virkelig har været med til at give vinene fra Alto Adige et bedre ry, finder man familievingården Lageder i Magrè midt imellem byerne Bolzano og Trento. Vingården blev oprindeligt grundlagt i 1823 og producerede i mange år klassiske vine fra området.

Da Alois Lageder (5. generation i familien), overtog ansvaret midt i 1970'erne i en alder af blot 25 år, påbegyndte han en større forandringsproces på gården. Dels gik han i gang med en omfattende ombygning af både huset og kældrene, dels ændrede han flere processer i produktionen, både i vinmarkerne og under vinificeringen. Overgangen til biodynamisk dyrkning indledtes i begyndelsen af 1990'erne, og det er ikke for meget sagt, at alle hans tiltag i årenes løb har revolutioneret såvel familiefirmaet som vinproduktionen i området.

Alois Lageder deler i dag ansvaret for firmaet med sønnen, Alois Clemens Lageder, som er uddannet på vinuniversitetet i Geisenheim. Lageder kontrollerer i dag ca. 130 ha. vinmarker, hvoraf de 55 ha. ejes af familien selv. De resterende ca. 75 ha. er fordelt på ikke mindre end 60 små vinavlere, der mere og mere dyrker deres marker efter Lageders ansvarlige dyrkningsmetoder, herunder biodynamisk dyrkning. Alois Lageders egne vinmarker i Magrè, Cortaccia, Termeno, Caldaro og Appiano/Montagna dyrkes biodynamisk (Demeter certificeret), mens vinmarken Lindenburg i Bolzano dyrkes økologisk (certificeret).

Alois lageder er kendt for at producere delikate, aromatiske og druetypiske vine, som er perfekte til den moderne gastronomi, hvor det er lethed og elegance, der er i højsædet.

Produktet

Schiava er en af de ældste rødvinssorter i Trentino-Alto Adige, men er i de senere år ofte blevet erstattet med mere anerkendte eller populære druer. Hos Alois Lageder har man dog bevaret nogle få parceller med ældgamle Schiava-vinstokke, på husets prestige-vingård Römigberg, nordvest for Caldarosøen. Vinstokkene, der i dag er biodynamiskdyrkede, ligger i en højde af 250-330 m.o.h. på stejle skråninger, som vender mod syd og sydøst. Jordbunden består hovedsageligt af gletsjeraflejringer (morænen, sand, kalk og ler) samt klippestykker fra Dolomitterbjergene - en sammensætning, som ofte giver strukturerede og mineralske vine.

Schiava er normalt mest kendt for at producere lette, umiddelbare og saftige rødvine, og i gamle dage var det ikke ualmindeligt, at man lod vinen ligge på sin maske efter gæringen, og hentede den direkte fra fadet til dagligt forbrug i månederne efter høsten. Det siges, at den ofte blev mere intens og kompleks efter lidt tid på masken. Hos Alois Lageder har ønsket været at vise, at Schiava-druen er bedre end dens rygte, og derfor har man fulgt den gamle tradition med min. 7 måneders gæring på masken (stilkene og skindet) i træfade (barriques og cigarillo). Derefter modnes vinen i ca. 11 måneder på de samme træfade. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og uden filtrering og uden yderligere svovltilsætning. På denne måde opnår man en langt mere karakterfuld og kompleks vin, end det er normalt på en så beskeden druesort.

NATSCH4 2017 har en flot, blank, en smule lys, rubinrød farve. Duften er umiddelbar og frugtig, med klassiske Schiava-nuancer af hindbær, fuglekirsebær og ribs, men også mere eksotiske toner af granatæbler og rød grape. Smagen er dybere og mere sammensat end duften, med dybere og mørkere frugttøner og krydderier, god kødfuldhed og mineralitet. I eftersmagen fornemmer man en frugtrighed og en tannin, som helt klart vil give vinen en god fremtid og udvikling. En ældgammel drue men en meget moderne vin! Prøv den til pasta- eller risottoretter, til fjerkræ, kalv



ØSTJYSK
VINFORSYNING