



FIDORA
ORGANIC SINCE 1974

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Rondinella, 30% Corvinone, 65% Corvina

Lagring: 42-50 mdr. på franske træfade (228 og 500 l.)

Alkohol: 16.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06094911335

Anbefales til:



2013 AMARONE CLASSICO ØKO

DOCG, Tenuta Fraune, Fidora

Distriktet

Amarone della Valpolicella DOCG (Veneto) fremstilles af druer, som typisk plukkes i oktober og tørres (appassimento) på måtter, hylder eller kasser i specialindrettede lokaler, ofte helt frem til februar eller marts. Forskellen på en Amarone og en Recioto ligger i, at Amaronen får lov til at gære helt ud, så alt sukkeret forgæres. Gæringen varer normalt helt op til 8 uger, inden druerne presses, og vinen hældes på fad. Efter loven skal Amarone modnes i min. 2 år på træfade, som typisk er lavet af slovensk eg (eller mere sjældent kirsebærtræ) og yderligere 2 år på flaske.

De bedste Amarone-vine er ofte dem, der kommer fra Classico-området og dem, hvor man har prioriteret druen Corvina i blandingen. En Amarone vil altid være karakteriseret ved stor intensitet og fylde, dog uden at blive for tung. Den bærer sin styrke og koncentration med en forbløffende elegance. I duften finder man righoldige aromaer af kaffe, kakao og frem for alt hasselnød, når den begynder at have lidt alder. En god Amarone fra en god årgang kan lagre meget længe, ofte 10-20 år, og evt. mere for de helt store. Amarone er velegnet til rødt kød, vildt og ost.

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 Amarone Classico er lavet på 65% Corvina, 30% Corvinone og 5% Rondinella fra vingården Tenuta Fraune, i den nordlige del af Fumane-dalen, i Valpolicella Classica. De økologiskdyrkede vinstokke er anlagt med Pergola og Guyot opbindingsmetoderne, i en højde af 500-650 m.o.h., på en undergrund af kalkaflejringer og marmor, som giver meget mineralske og strukturerede vine. Højden giver god udluftning og kølighed mellem vinrækkerne og derved meget sunde druer.

Et udvalg af de bedste klaser bliver høstet i september-oktober og lægges til tørre i 3-4 måneder efter "appassimento"-teknikken i små kasser i store, ventilerede rum kaldet "Fruttai". Under denne proces taber druerne ca. 40-50% af deres vægt, men til gengæld bliver aroma, smag og sukker stærkt koncentreret. I januar-februar bliver druerne skånsomt afstillet og mast. Gæringen foregår langsomt på tanke og varer i ca. 30 dage. Efter presningen overføres vinen til franske træfade (barriques à 228 l. og tonneaux à 500 l.) og gennemgår en modning i ca. 42-50 måneder. Efter aftapningen er vinen modnet i yderligere 6 måneder.

Fidoras Amarone Classico har en flot, mørk rubinrød farve med mahogni skær. Duften er meget kompleks og moden, med nuancer af mørke kirsebær, blomster, tørrede frugter og krydderier (sort peber, kanel, kryddernellike). Smagen er ekstremt koncentreret først, men med god iltning udvikler den mere sprøde og delikate nuancer, som matcher fint de toner af mokka og bitter chokolade, man også finder. Vinen slutter med masser af kompleksitet, sprødhed og finesse, men også lidt "rancio"-toner (læder, tørrede blomster og frugt), som minder lidt om en årgangs-port.

En meget vellavet vin til de bedste kulinariske kreationer med and, lam, okse og vildt.



ØSTJYSK
VINFORSYNING