



ALOIS LAGEDER
1823

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Petit Verdot, 95% Cabernet

Sauvignon

Lagring: 18 mdr. på små træfade (15 og 225 l.,

Alliers og Nevers, 2/3

Alkohol: 10.5%

Syreindhold: 5,9 g/L

Restsukker: 1,1 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06048211735

Anbefales til:



2017 COR RÖMIGBERG CABERNET BIO

Alto Adige, Alois Lageder

Distriktet

Da de kom til Italien, blev grækerne så imponerede af Italien som vinland - og især over de mange vindistrikter - at de kaldte landet Oenotria - vinens land. Produktionen af vin går derfor meget langt tilbage. Før grækerne var etruskerne kendte for deres dygtighed i vin, og senere var romerne med til at systematisere produktionen og handlen med vin.

Vinproduktionen har haft stor betydning for italiensk landbrug under hele middelalderen, og dette helt op til vore dage. Som det også var tilfældet i mange andre europæiske lande har kirken - med sine mange klostre - haft stor indflydelse på udbredelse og udvikling af vintraditionen. Ca. 792.000 ha. vinmarker er fordelt over hele landet. Dog er de nordligste områder som Piemonte, Veneto og Toscana de mest kendte. Områder som Apulien, Sicilien og Friuli er ved at komme frem.

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 forvandringsproces 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 druetyperiske vine, som er perfekte til den moderne gastronomi, hvor det er lethed og elegance, der er i højsædet.

Produktet

"Cor" er sammensat af ca. 95-97% Cabernet Sauvignon og 3-5% Petit Verdot som hentes på vingården Römigberg, nordvest for Caldaro-søen. Vinmarkerne ligger i en højde af 250-330 m.o.h. på stejle skrån timer, som vender mod syd og sydøst. Jordbunden består hovedsageligt af gletsjeflejringer (morænensten, sand, kalk og ler) og klippestykker fra Dolomitterbjergene - en sammensætning, som ofte giver strukturerede og mineralske vine.

På nogle få parceller (som tidligere blev dyrket med druesorten Schiava) plantede Alois Lageder i 1980'erne Cabernet Sauvignon og Petit Verdot. Vinmarkerne blev anlagt efter Guyot-metoden og med 6.000-8.000 vinstokke pr. ha. En lille parcel på ca. 1,7 ha. midt på skråningen viste sig at give særligt gode resultater og fik hurtigt øgenavnet "herz" (hjerter på tysk). Vinen derfra blev derfor døbt "COR", som er det latinske ord for netop hjerte.

Høsten foregår manuelt, og druesorterne vinificeres separat. Herefter igangsættes en spontan gæring med druernes egne gærceller og en malolaktisk gæring på ståltanke. Vinen modnes i 18 måneder på små franske træfade fra Alliers og Nevers (150 og 225 l., 2/3 nye). Aftapning foregår efter en naturlig bundfældning og uden filtrering.

"COR" har en flot, blank, rubinrød farve. Duften er meget frugtrig og aromatisk, med nuancer af kirsebær, moden hindbær og milde krydderier. I smagen virker vinen en smule mørkere, med lækre, sprøde tone af solbær, mørk chokolade og en smule tobak. Den slutter med god harmoni mellem tannin, struktur og frugtsødme. Vinen har et godt modningspotentiale. Serveres til grillretter med lam, okse eller kalv, samt gryderetter med vildt. Prøv den også til hvid- eller rødsommeløse.

VINOBLE