



FIDORA
ORGANIC SINCE 1974

FAKTA

Spumante

Drue(r): 100% Moscato

Lagring: Méthode Traditionnelle.

Alkohol: 10.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06096120035

Anbefales til:



MOSCATO SPUMANTE DEMI-SEC ØKO

Tenuta Civranetta, Fidora

Distriktet

Venets tradition for at anvende forskellige lokale druer i vinene blev allerede beskrevet i det 1. årh. f. Kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området med en delvis tørring af druerne inden gæring. Det er ofte netop de såkaldte Ripasso, Amarone eller Recioto vine, man tænker på, når man taler om vinene i Veneto, men området er først og fremmest leverandør af populære, umiddelbare og frugtrige vine som de hvide Soave eller Bianco di Custoza og de røde Bardolino og Valpolicella-vine.

Området ligger syd for Alto Adige-Trentino i Norditalien og strækker sig fra Gardasøen mod vest til byen Venedig mod øst. Det giver store forskelle i dyrkningsforhold, både klima- og jordbundsmæssigt og betyder derfor store stilvariationer. Også mere "beskedne" DOC eller IGT Veneto-vine kan være spændende - alt efter producenten! Der eksperimenteres både med områdets oprindelige druer og med mere "moderne" krydsninger, og man kan derfor blive overrasket med ganske spændende vine, både hvide-, rosé- og rødvine samt mousserende.

Producenten

Fidora har 160 ha. land fordelt på 4 ejendomme i henholdsvis Valpolicella (Monte Tabor), Valpolicella Classico (Tenuta Fraune), Valdobbiadene (Collagù) samt i Venets 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

Moscato-druerne til denne vin hentes på ejendommen Civranetta ved den historiske 'Via Annia', nær den venetianske lagune, hvor familien Fidora nu har dyrket vin i mere end 100 år. Området var allerede kendt for sine vine under romere, men blev senere dækket af skov for en lang periode. Det var benediktinermunke, som i det 14. årh. omdannede en del af skoven til landbrug, og bl.a. plantede vinstokke i kvadratiske parceller, adskilte af grøfter - en dyrkningsform, som man har bevaret på vingården Civranetta. Familien Fidora omdannede dyrkningen på de 80 ha. vinmarker til økologi i 1974. De resterende 80 ha. på ejendommen er dækket af skov, krat, enge og damme, som sikrer en perfekt biodiversitet. Fidoras mousserende Moscato er klassificeret Vino Spumante de Qualita og er vinificeret efter 'méthode traditionnelle' teknikken, hvor første gæring (alkoholisk gæring) foregår på tanke og anden gæring foregår på flaske - hvorved vinen bliver naturlig mousserende. Normalt bruger man gær og sukker til at sætte anden gæring i gang, men hos Fidora tilsætter man frisk druemost, som naturligt indeholder sukker og druerne egen gærkultur. Moscato Spumante har en flot, gylden farve og en levende, vedvarende mousse. Duften er umiddelbar aromatisk med lækre, eksotiske og frugtige Muscat-nuancer. Den har frugtsødme i smagen, men sandedig også en god friskhed og et godt bid, som gør den meget charmerende. Perfekt til velkomst og lige som født til asiatiske inspirerede retter med f.eks. skaldyr, fisk eller fjerkræ.

