



WINE TRADE

Foradorilådan 2020!

I denna låda hittar du flera olika viner från **Foradori**, både från senaste årgången men också olika viner och vingårdslägen från 2016 för att visa hur terroiren bidrar med sitt till vinet. Vi hoppas du också uppskattar vinerna från Dolomiterna!

Trentino är välsignad med en mängd olika klimatzoner som sträcker sig från platt mark till alpina sluttningar. Här hittar vi en mängd olika klimat: från sub-medelhavsklimat i Valle del Sacra och Valle dei Lagnhi till mer kontinentalt klimat i Piana Rotaliana och Val d'Adige och slutligen rent alpint klimat i Val di Cembra. Trentino består till största del av små odlare som säljer sina druvor till cooperative men även av flera prestigefyllda familjedrivna vingårdar där Foradori är en av dem!

Elisabetta Foradori

1901 grundades egendomen i norra Italien, Dolomiterna och närmare bestämt Piana Rotaliano som Elisabetta och hennes barn förfogar idag. Första årgången under namnet Foradori var 1960 när hennes pappa tog över. Drygt 20 år senare, 1984 gjorde Elisabetta sin första årgång efter avslutade studier i vinodling. Redan då planterades det mesta om med massale-urval (att man använder sig av de bästa rankorna i vingården och tar skott och gör nya plantor av) och lokala druvsorter. I början var Elisabetta som många andra unga vinmakare präglad av sin utbildning och hade en mycket mer pragmatisk inställning till arbetet i vingården och källaren. Här är Elisabettas tankar kring hennes egen utveckling: "Resan tillbaka till Moder Jord är inte alltid lätt. Att återhämta förmågan att styra inom naturens cykler, att bekanta sig med ett mer intimt möte med jorden. Att ta bort fördomar och fördriva rädsla, att arbeta med naturen – och inte emot den – förbinder oss till en spännande och komplex resa som involverar bondens ande och rutiner, ändrar hans känslighet och förfinar hans förmåga att lyssna in. Idag känner jag att jag har återställt både ära och kreativitet i allt jag gör. I mitt arbete strävar jag efter att producera druvor och vin som uttrycker den sanna essensen i den bit land som jag äger. Samma land som jag kommer lämna, friskt och levande, till mina fyra barn som i fortsättningen kommer att vara stolta över sin frihet att välja om de önskar att bli jordbrukare eller inte." 2002 blev hela egendomen var certifierad ekologisk. Nu har de tagit arbetet ännu ett steg vidare och arbetar biodynamisk. Idag har Foradori 28 hektar vinodling varav 75 % är planterad med den lokala druvsorten Teroldego. Resten består av 15 % Manzoni Bianco, 5 % Nosiola och 5 % Pinot Grigio.

Elisabetta är fortfarande chefen men nu är alla barnen involverade i arbetet på egendomen. Emilio ansvarar för vingården och arbetade i vinkällaren, Theo ansvarar för allt sälj både i Italien och internationellt och Myrtha har efter några år i Kanada återvänt hem och odlar nu grönsaker under pergolan ute i vingården bakom vineriet som ligger i Piana Rotaliano. Nu när Elisabetta har släppt mycket av arbetet kring vinerna till sina söner har hon gått över till ett helt nytt projekt – nämligen att göra underbara ostar av mjölken från kossorna som de hushåller och som betar ute i vingårdarna. Eftersom de odlar biodynamisk och är Demeter-certifierade måste de ha djur på gården för att vara mer självförsörjande och arbeta mer cirkulärt. Vi hoppas såklart att få importera dem i framtiden!



WINE TRADE

2018 Manzoni Bianco

100 % Manzoni Bianco (en korsning mellan Riesling och Pinot Bianco).

Druvorna kommer från vingården Fontanasanta, som ligger på sluttningarna kring Trentinodalen. Jäst med skalen under ca 5 dagar i betongtank samt en liten del på fat och amfora med enbart naturlig jäst. Sen har vinet vilat 12 mån på stora, gamla acaciafat. Buteljerat helt utan klarning eller filtrering. Vinet är mineraldrivet, smakrikt med en frisk syra. Här känner man verkligen att det är en blandning av druvorna Riesling och Pinot Bianco. Öppna upp och bara drick som det är eller till lagrad hårdost, oliver, salta mandlar och bröd. eller servera till smarriga fisk- och skaldjursrätter.

2017 Nosiola

100 % Nosiola.

Jäst med skalen i tinajas (amfora) med enbart naturlig jäst. Sen vilar vinet vidare i 6-7 mån på skalen i samma tinajas. Under tiden sjunker all fällning till botten så att det färdiga vinet behöver varken klaras eller filtreras innan buteljering. Druvorna kommer från den 2 ha lilla vingården Fontanasanta på en sluttning i Trentinodalen. Nosiola är en gammal druva typisk för området Trentino som odlas mindre och mindre (idag endast 0,5 % av odlingsarealen) då den kräver mycket arbete i vingården. En gång fanns det större areal planterad men nu är den begränsad till Valle dei Laghi och sluttningarna över Trentino och Pressano. Det är en druvsort som har ett tydligt uttryck och karaktär när den får växa i karga jordar och som i sin tur ger eleganta viner med fantastisk längd. Historisk har Nosiola alltid jäst med druvskalen. Ett vin som med fördel kan luftas och drickas till eleganta rätter av skaldjur, vit fisk eller läckra grönsaker!

2019 Lezèr

90 % Teroldego med 10 % Lagrein och Merlot.

Lezèr betyder lätt på Trentino dialekt. Mindre än 24 timmars skalmaceration ägde rum innan pressning i olika kärl; lerkrus, stora ekfat, mindre ekfat, rostfri stål & cementtankar. Slutligen har vinet vilat på ståltank innan buteljering. Druvorna kommer från odlingar runt byn Mezzolombardo, Campazzi, Settepergole med flera vingårdar. Detta är deras josigaste, lättaste röda (rosato?) och gott som det är! Läskande frukt med lagom tanninstruktur, med andra ord det perfekta glaset i solen.



WINE TRADE

2016 Teroldego

100 % Teroldego.

Teroldego från flera vingårdar och micro-zoner i Campo Rotaliano som med några år på nacken verkligen kommer till sin rätt! Jäst i betong med enbart naturlig jäst (såklart!). Sen har vinet vilat 12 månader på betong samt gamla stor fat. Därefter buteljerat helt utan klarning eller filtrering. Druvorna kommer från odlingar runt byn Mezzolombardo; bland annat Campazzi och Settepergole. 2016 är ett år som gav en rik skörd med stora perfekt mogna druvor. Drick nu eller glöm vinet i källaren några år till. Gott till pizza eller något matigare som har hamnat på grillen med en krispig sallad till.

2016 Sgarzon

100 % Teroldego.

Druvorna kommer från vingården Sgarzon, ca 2,5 ha, som betyder vinstock i området Campo Rotaliano. Jordmånen består av alluvial jord med sand. Just denna vingård är svalare än övriga vilket bidrar till ett alldeles eget och unikt uttryck av druvan Teroldego som berikas med frukt som går åt röda bär och en ovanlig friskhet. Efter att ha arbetat med biodynamiska preparat över en längre tid börjar vingårdarna ge tydligare uttryck var för sig som har lett till att de gör separata buteljeringar av just Sgarzon och Morei (se nästa vin). Jäst och vilat med skalen i amfora (tinajas från Villarrobledo, Spanien) under 6-7 månader. Naturlig jäst. De använder sig av amforas för att de upplever att vinet speglar jordmånen på ett mer transparent sätt, visar tydligare renheten och balansen i vinet. Sen buteljeras vinet helt utan klarning eller filtrering. Mycket finstämt vin som passar att dricka nu till eleganta rätter med mycket smak, tänk lamm med vårprimörer. Teroldego från Foradori lagras hur länge som och blir bara bättre och bättre med åren (alltid till en viss gräns förstås!)

2016 Morei

100 % Teroldego.

'Morei' betyder mörk. Just i denna vingård tränger sig rötterna ännu djupare än övriga vingårdar som i sin tur ger ett tätare, mer mineraldrivet och mörkare vin. Även denna vingård som druvorna kommer från är på ca 2,5 ha bestående av alluvial jord men mer stenig än Sgarzon. Det är precis samma tillvägagångssätt som för vinet ovan vilket gör det extra intressant att prova de bredvid varandra. På så sätt kan du verkligen få uppleva skillnaderna som växtplatsen utgör. Morei passar bra till samma mat som Sgarzon, här kan du trycka på med ännu mer smak för att matcha vinet. Öppna upp, lufta väl och drick nu i stor kupa eller också ge det några till många år till i källaren, helt beroende på hur mycket tålamod du har!

Vinerna från Foradori är stora viner! Inte vad gäller kraft, tannin och alkohol utan djupet och längden slutar liksom inte... SKÅL!