

Kære alle kunder

Hermed et nyhedsbrev, hvor I kan læse om biodynamiske vine. Voltumna laver biodynamiske vine i Toscana, og der er en beskrivelse af de af deres vine, som vi har valgt at tage hjem.

Om biodynamiske vine

Biodynamiske vine bygger videre på de økologiske principper, der indebærer at der ikke bruges kunstgødning og pesticider. Biodynamisk vindyrkning bygger på principper formuleret af den østrigske filosof Rudolf Steiner helt tilbage i 1920'erne. Det indebærer bl.a. at der sprøjtes med særlige præparater, som fremstilles af udvalgte planter som mælkebøtte, brændenælde og kamille. Tanken er at fremme vitaliteten og livskraften i jorden. Der arbejdes efter den biodynamiske kalender, som bygger på astronomi og tager udgangspunkt i himmellegemernes placering for at bestemme de optimale tidspunkter at udføre de forskellige opgaver i vinmarken.



Om Voltumna

Valeria og Marzio Politi er vinmagerne bag Voltumna. De har 2,5 ha vinmarker på deres ejendom på 5 ha, som er placeret i Dicomano i Mugello dalen nord for Firenze. Denne brede grønne dal, hvor floden Sieve går på kryds og tværs, afgrænses mod nord af de Toskanske Appeniner og mod syd af bjerget Monte Giove.

De stillede spørgsmål ved anvendelse af industrielt producerede pesticider i landbruget, og valgte at dyrke jorden biodynamisk i Voltumna, med den hensigt at lave vine, der er 'så naturlige som muligt'.

Deres vine er baseret på druetyperne Sangiovese, Pinot Noir og Pinot Grigio, gæringen udføres med naturlig gær, og de færdige vine bliver ikke klareret eller filtreret.

Tilbud

De biodynamiske vine er meget dyrere at fremstille end konventionelle vine, og det betyder at de sælges til højere priser. Vi vil gerne bidrage til at flere prøver disse vine, og i september måned tilbyder vi ekstra 10 % rabat på vinene fra Voltumna. Derudover er der jo som bekendt 5 % rabat til medlemmer, fri fragt ved køb for > 1000 kr, samt ekstra 5 % rabat ved køb for > 3000 kr

Beskrivelse af vinene

Pinot Grigio 2016/17

Vinmarkens højde gør at druerne får meget sol. Dette medfører en utrolig bærsødme – perfekt for denne druesort. Vinen er lagret på ståltank og ufiltreret.

Dette er uden tvivl en vin for de eventyrlystne. At denne vin er vinificeret som orangevin giver den et aromatisk og særdeles bemærkelsesværdigt udtryk. Frugten har tydelige noter af nedfaldne efterårsæbler og rosiner. Vinens florale og blomstrede dufte hjælper til med at løfte frugtbouqueten op, og smelter samtidig flot sammen med de krydrede noter af ristet appelsinskal. Som at åbne døren til et køkken, der dufter af hjemmebag, viser bouqueten en indsmigrende note af nybagt æbletærte og brændt karamel.

Man fornemmer i smagen tydelig den solmodne frugt som smyger sig mageløst rundt om tungen. Styret af vinens syre og milde tanniner viser paletten også et fast og karakterfuldt bid som fastholder den blide og modne frugt i et fast jerngreb. At smage Pinot Grigio med denne mængde tørhed er i sig selv en oplevelse værd.

Pris: 132 kr / pris i september 119 kr – link til hjemmesiden [her](#)

Pinot Nero 12-15

Denne vin er en Cuvee bestående af to meget varme årgange – nemlig 2012 og 2015. De to årgange er vinificeret på hver deres måde: 2012-årgangen er vinificeret i rustfri ståltank, medens 2015-årgangen har ligget på fad.

Bouqueten viser fra første øjeblik en spændende næse, hvor frugten ligger gemt bag noter af våd skovbund, svampe, pottemuld, samt noter af kostald og en anelse krudtrøg. Frugten er en anelse mørkere end Pinot Noir i "klassisk forstand", som man ser i Bourgogne. Dette giver også god mening – dels fordi der i Toscana er flere solskinstimer end i Bourgogne, men også fordi 2012 og 2015 var særdeles varme årgange. Dyb og fyldig blommesauce fylder bouqueten og balanceres samtidig med sarte noter af frisk hindbær. Hertil bærer vinen også præg af 2015-årgangens brug af fad med flotte nuancer af vanilje, der blødgør duften og pakker hele bouqueten ind i sarte krydrede noter.

Frugten giver på paletten skønne associationer til krydret chutneysauce. Men dette uden at den i munden virker sød og marmeladeagtig. Syrlige frugtnoter prikker drilsk på tungen og gør vinen saftig, mens de krydrede noter bibringer en udsøgt og behagelig varme i munden. På trods af at vinen har lavt tanninindhold virker den stadig forholdsvis tør men med solid og stram frugtsyre.

Pris: 138 kr / pris i september 124 kr – link til hjemmesiden [her](#)

Querciolo Sangiovese 2015

Vindruerne omgives hver morgen af en tæt tåge som indhyller hele vinmarken. Dette skaber perfekte betingelser for at udvikle en smule botrytis i druerne. Vinen er lagret på små fade i 18 måneder.

Duften er en sand potpourri af mørke frugter. Solmodne blomster harmonerer smukt med krydrede noter af sort peber, sødlig tobak og vanilje fra fadet. En fuldmoden frugt strømmer fra glasset, og viser sammen med de krydrede noter en behagelig varme. Selvom det med denne vin er svært at tale om lethed og elegance, så er denne vin sammenlignet med sin "storebror", Querciolo Riserva Q, markant lettere i udtrykket.

Smagen er utrolig saftig, og vinens syre formår på smukkeste vis at balancere den mørkefrugt, så den ikke virker tung. Syren renses godt op i munden, mens de dybe nuancer giver syren en silkeblød fornemmelse i munden. Det her smager bare rigtig godt! Vinen har en forholdsvis langt finish.

Pris: 156 kr / pris i september 139 kr – link til hjemmesiden [her](#)

Querciolo Riserva Q 2015

Vindruerne omgives hver morgen af en tæt tåge som indhyller hele vinmarken. Dette skaber perfekte betingelser for at udvikle en smule botrytis i druerne. Vinen er lagret på små fade i 18 måneder.

Vinen viser i duften tydeligt, hvorledes den skiller sig ud fra dens "lillebror", Querciolo Sangiovese. Selvom denne Riserva Q har nøjagtig samme duftprofil, så er der bare mere af alt. En utrolig kraftig og intens næse som viser perfekt balancekunst mellem syrlige noter af rødkål op imod sødlige noter af blommekompot tilsat vanilje og nelliker. Denne Riserva Q er et sandt muskelbundt i power og intensitet. Som en tsunamibølge overvældes man af kaskader af tæt mørk frugt og krydderier.

Vinen besidder på paletten en varme og massiv fylde, som er svær at sætte ord på. Den mørke, dybe og varme frugt pakker med fløjlsbløde tanniner vinens relativt høje alkohol flot ind. På paletten giver syren en silkeblød fornemmelse i munden, og den har en meget lang finish.

Pris: 188 kr / pris i september 169 kr – link til hjemmesiden [her](#)

Salute...