

Voltumna, Querciolo Riserva Q 2015

Vinifikation:

Druer: 100% Sangiovese

Terroir: Vingården har flere marker som alle er placeret ca. 300 meter over havets overflade. Jorden i marken er hovedsageligt ler. Arbejdet i vinmarken sker ud fra en biodynamisk tilgang, hvor man tilstræber at skabe en bred biodiversitet omkring selve vinstokken uden brug af sprøjtemidler og pesticider. Vindruerne omgives hver morgen af en tæt tåge som indhyller hele vinmarken. Dette skaber perfekte betingelser for at udvikle en smule botrytis i druerne.

Høst: Druerne til denne vin høstes i oktober.

Lagring: Arbejdet i kælderen sker ud fra en filosofi om, at selve vinificeringen skal ske så naturligt so muligt. Det betyder i praksis at man anvender spontangæring. Der anvendes således *ikke* industrigær. Ligeledes tilsættes der *ikke* andre tilsætningsstoffer under vinificeringen – f.eks. aromatiske stoffer, stabilisatorer og klaringsmidler. Der tilsættes dog en smule svovl under vinificeringen. Men her der tale om meget små mængder og Voltumna tillader ikke mere end 60 mg. pr. Liter. I denne vin er der under 10 mg. pr. liter. Efter endt maceration lægges vinen på små fade.

Bonusinfo: Vinmarkerne hvor druerne høstes skaber perfekte betingelser for at udvikle en smule botrytis – ædelråd. Ædelråd er en sund luftbåren svampevækst som angriber druerne under særlige gunstige vejrforhold – nemlig vindstille og høj luftfugtighed. Ædelråd tilfører druerne ekstra sødme, da dette medfører, at vandindholdet i druerne formindskes mens sukkerindholdet forbliver intakt.

Dette er oftest et fænomen, man ser anvendt i tilblivelsen af søde hvide dessertvine lavet på enten *sémillon*, *sauvignon blanc*, *viognier*, *chardonnay*, *pinot gris* eller *riesling*. Det er især de søde hvide dessertvine, *Sauternes*, i *Bordeaux*, som er særlig kendt for dette. At se fænomen anvendt på blå druer er i sig selv en sjældenhed – mest fordi det især ved blå druer er forbundet med stor risici og fare for at ødelægge en hel høst. Årsagen hertil skyldes, at rødvine ofte har en højere PH-værdi en hvidvin. Dermed højnes risikoen for at vinen længere fremme i processen kommer til at udvikle yderligere og uønsket bakteriel infektioner. Men i sjældne tilfælde, og som det er tilfældet med Voltumna, lykkedes det.

Denne vin er "storebror" til Querciolo Sangiovese. Dvs. at den har samme karakteristika og druerne er identiske. Men denne vin er "Riserva" og ligger således markant længere tid på fad. Den produceres kun i de allerbedste årgange.

Vinens udtryk:

Farve: En tæt mørkerød farve i glasset som med granatrødlige og brunlige nuancer bliver gradvist lysere, jo længere man kommer kanten af glasset.

Duft: 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 henkogt blommekompot tilsat vanilje og nelliker. Hvor den almindelig Querciolo Sangiovese på trods den muskuløse og mørke frugt stadig viser en smule elegance, så er denne Riserva Q et sandt muskelbundet i power og intensitet. Som en tsunamibølge overvældes man med kaskader af tæt mørk frugt og krydderier.

Smag: 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 deler vinen samme karakteristika som Querciolo Sangiovese, men vinen har et markant længere finish.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2027+

Serveringsforslag: Vinens power og intensitet skal matches af retter med samme kraftfulde karakter. Krydrede og kraftige kødretter vil være ideel – her kan der både eksperimenteres med okse, lamme- og vildtkød. Prøv f.eks. vinen til confiteret andelår hvor andens fede og sødlige smag fint vil matche vinens tætte frugt. Tapas med hårde oste og tørret/saltet kød vil også være et godt match.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader.