BIO
CANTINA {SOCIALE}
ORSOGNA

2024 PUPPU, NERELLO MASCALESE BIO

Terre Siciliane IGP, Cantina Orsogna

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Nerello Mascalese
Lagring: 6 mdr. på stål
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 5,6 g/L
Restsukker: 1,8 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06182612435
Anbefales til:

Distriktet
Sicilien kan, ligesom mange andre vinområder omkring Middelhavet, datere sin vindyrkning tilbage til en tid, hvor fønikerne var koloniherrer på øen. Man har beviser, både på skrift og på malerier, der vidner om, at vindyrkningen allerede 700 år f. Kr. var en vigtig afgrøde for øboerne. På Sicilien udgør skråninger og bjerge ca. 80% af landskabet, og er det først og fremmest tæt ved kysterne, man finder landbrugsjord. Det varme, tørre klima gør, at vindyrkningen kæmper med oliven og korn om den begrænsede plads. Vindyrkningen klarer sig dog bedre og bedre i denne konkurrence.

Sicilien samler i dag en enkelt DOCG, 24 DOC/DOP'er og nogle få IGT/IGP'er. Blandt disse finder man Terre Siciliane IGT/IGP, som blev oprettet i 2011 og dækker hele Sicilien, med ca. 34.000 ha. vinmarker (2018). Distriktet producerer hvid-, rosé- og rødvine samt Spumante og dessertvine i Passito- og Vendemmia Tardiva-typen, lavet på mange forskellige lokale og internationale druesorter. Disse dyrkes for det meste uden for DOP-distrikterne, men producenterne kan også vælge at "deklassificere" deres DOP-vine til Terre Siciliane IGT/IGP. Hvis man føjer et druenavn på etiketten, skal vinen indeholde min. 85% af denne drue, en regel som i øvrigt gælder for de fleste DOC'er og IGT'er i Italien.

Producenten
Cantina Orsogna er grundlagt i 1964 og har taget sit navn efter kommunen Orsogna, som ligger i provinsen Chieti i Abruzzo-regionen. Kooperativet ligger tæt på en af Europas bedst bevarede naturparker, UNESCOS's Maiella Geopark, og har 15 km til Adriaterhavet på den ene side og 20 km til bjergkæden Appenninerne på den anden side. Firmaet er et sjældent eksempel på, hvordan kvalitetslandbrug kan fungere i perfekt harmoni med den lokale, unikke natur.

Cantina Orsogna er i dag et 100% økologisk kooperativ med 300 medlemmer og 1.500 ha. vinmarker, hvoraf halvdelen dyrkes biodynamisk. Det gør firmaet til såvel den førende producent af økologiske druer i Italien som det største Demeter-certificerede kooperativ i verden. Denne stærke position udnytter Cantina Orsogna til at producere en bred vifte af økologiske og biodynamiske vine - lige fra de prisbillige "entry level-vine" til enkeltmarksvine af høj kvalitet. Druerne der dyrkes, er bl.a. Montepulciano (50%) og Sangiovese for de røde og Trebbiano samt de gamle lokale druer Pecorino og Cocociola for de hvide.

Fælles for alle Cantina Orsognas vine er, at de afspejler områdets vine på bedste vis med autenticitet og kvalitet i højsædet.

Produktet
Den ældgamle, lokale druesort, Nerello Mascalese, som i dag er "genopstået" med stor succes omkring vulkanen Etna på det østlige Sicilien, er her rykket til den anden ende af øen, omkring byen Salemi, der ligger ca. 40 km øst for kystbyen Marsala, som udgør øens vestligste punkt. Siciliens mest vinmarksrige område befinder sig her, og det drager stor fordel af et perfekt terroir ift. klima, jordbund og topografi.

Cantina Orsogna fra Abruzzo-regionen er samtidig "rykket sydpå", og her, i en højde af ca. 450 m.o.h. og i et bakket terræn med en jordbund bestående af kalksten og tuf (vulkansk aske), har de produceret en herlig vin på denne fortræffelige drue.

Gæringen af de biodynamisk dyrkede druer er foretaget i rustfrie ståltanke og er foregået spontant (på druernes egne gærstammer) for at udtrykke de naturlige og autentiske karaktertræk mest muligt i vinen. Efter gæringen er vinen modnet 6 måneder i tankene inden aftapning.

Vinen har en flot, klar, rubinrød farve. I næsen er vinen herlig umiddelbar og byder på delikate noter af mørke kirsebær (kirsch-agtig), tørrede blomster, letkrydrede nuancer af hvid peber samt et diskret strejf af lakridsrod. Smagen er frisk og dejlig saftig med en god og livlig syre samt fine, modne og velintegrerede tanniner. Alt i alt en meget velkomponeret og harmonisk vin, der slutter med en karakteristisk, mineralsk "hilsen" fra den vulkanske jordbund.

Bør nydes let afkølet ved ca. 15 °C til fx pastaretter, svinekød, kylling og grillet fisk (fx tun).

VINOBLE