

WINE TRADE

Foradori lådan 2021!

Sex olika viner varav ett vitt, ett orange och fyra olika röda från familjeproducenten **Foradori**. Sgarzon och Morei är två vingårdslägen som vi valt att visa i två olika årgångar, 2014 & 2017. Dessa viner speglar samma druva och samma sätt att jäsa samt lagra vinet och hur det kan ge olika uttryck i flaskan. Det är precis vad terroir handlar om. Årgång 2014 skiljer sig på det vis att de har valt att låta vinet lagra ett extra år på Tinajas (amfora) innan buteljering.

Vad gäller regionen är Trentino berikad med en mängd olika klimatzoner som sträcker sig från platt mark till alpina sluttningar. Området består till största del av små odlare som säljer sina druvor till kooperativ men även fler familjedrivna vingårdar som buteljerar sina egna viner där Foradori är en av dem!

Agricola 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) av lokala druvsorter. Idag har Foradori 28 hektar vinodling varav 75 % är planterad med den lokala röda druvsorten Teroldego. Resten består av 15 % Manzoni Bianco, 5 % Nosiola och 5 % Pinot Grigio.

I början var Elisabetta som många andra unga vinmakare präglad av sin utbildning när hon la upp arbetet i vingården och källaren. Här är Elisabettas tankar kring hennes egen utveckling och Agricola Foradoris resa:

“Resan tillbaka till Moder Jord är inte alltid lätt. Att återhämta förmågan att styra genom 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. Idag känner jag att jag har återställt både klarhet och kreativitet i allt jag gör. I mitt arbete strävar jag efter att producera druvor och vin som uttrycker så ärligt som möjligt den bit land som jag äger. Samma land som jag kommer lämna, friskt och levande, till mina barn”.

Elisabetta styr gården tillsammans med sina tre barn, Emilio, Theo och Myrtha. Emilio arbetar främst i vingården i vinkällaren. Theos fokus är att sprida familjens viner både i Italien samt internationellt. Myrtha har efter några år i Kanada återvänt hem och odlar nu biodynamiska grönsaker under pergolan ute i vingården bakom vineriet. 2002 blev hela egendomen ekologiskt certifierad. Nu har de tagit arbetet ännu ett steg vidare och arbetar biodynamiskt. Elisabetta lägger mer och mer av sin tid på ett nytt projekt – nämligen att göra underbara ostar av mjölken från kossorna som betar ute i vingårdarna.

WINE TRADE

2018 Nosiola

100 % Nosiola. Jäst med skalen i tinajas (amfora) där även vinet vilar 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. Historiskt har Nosiola alltid jäst med druvskalerna. Nosiola är ett smakrikt vitt vin som mår bra av att luftas före servering. Vi tänker fisk med sauterad grönkål och smörsås!

2019 Fuoripista Pinot Grigio

100 % Pinot Grigio. Druvorna kommer från den 2 ha lilla vingården Fuoripista i området Campo Rotaliano som odlaren Marco Devigili tar hand om och som de har ett nära samarbete med. Rankorna växer i sandig och alluvialjord här. Druvorna skördas och avstjälkas för hand. Musten jäser sen med skalen i tinajas (med naturlig jäst såklart, som alla våra viner!). Vinet vilar vidare i 8 mån på skalen i samma kärl. De använder sig av tinajas för att de upplever att vinet speglar jordmånen på ett mer transparent sätt, visar tydligare renheten och balansen i vinet. Buteljerat helt utan klarning och filtrering. Den långa skalmacerationen bidrar till att vinet får mer färg från skalen, samtidigt som det upplevs friskt och elegant i uttrycket. Hos Elisabetta, Theo, Emilio & Myrtha blir vi inte förvånade om detta vin serveras med deras lokala ost - tänk italiensk bondost.

WINE TRADE

2017 Sgarzon

100 % Teroldego. Druvorna kommer från en ca 2,5 ha vingård som heter Sgarzon som man kan översätta med 'skottet på en planta' i området Campo Rotaliano. Jordmånen består av alluvialjord (sedimentära avlagringar från gammal flodbotten), med en större del 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 har en friskare syra än de andra vinerna. Efter att ha arbetat biodynamiskt 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 sida). Jäst och vilat med skalen i amfora (tinajas från Villarrobledo, Spanien) under 6-7 månader. Sen buteljeras vinet helt utan klarning eller filtrering. Mycket finstämt vin som passar att dricka nu till eleganta rätter med mycket smak, vi tänker lamm med höstsvamp. Teroldego från Foradori kan lagras hur länge som och blir bara bättre och bättre med åren.

2014 Cilindrica Sgarzon

100 % Teroldego. Druvorna kommer från samma vingård som vinet ovan, det som skiljer dem åt är lagringstiden. Teroldego är en druvsort med mörkt skal och mycket färg som trivs med långa lagringstider. Därför bestämde de sig för att låta vinet vila ytterligare. Första stegen görs vinerna likadant, vid buteljering skiljer sig vägen åt. Detta vin får ytterligare 12 månaders lagring på tinajas och buteljeras därefter.

Tinaja Cilindrica är själva namnet på den 350l stora amforan. Hos Foradori upplever de att lagra vin på tinajas lyfter och tydliggör terroiren och att de har en förmåga att balansera frukt, syra och tanniner i vinet, att helheten blir mer harmonisk. Totalt producerades 2400 fl av detta vin.

Ett vin som har fått så mycket tid på sig - varför inte matcha med ett rejält långkok. Klas på kontoret ropar oxsvansragu! Lufta gärna.

WINE TRADE

2017 Morei

100 % Teroldego. 'Morei' betyder mörk. I denna vingård tränger sig rötterna ännu djupare än övriga vingårdar som i sin tur ger ett tätare, mer mineraldrivet vin packad med mörkröd frukt. Vingården som druvorna kommer från är på ca 2,5 ha bestående av alluvialjord (sedimentära avlagringar från gammal flodbotten), här mer stenig än Sgarzon. Det är precis samma tillvägagångssätt vilket gör det extra intressant att prova de bredvid varandra. På så sätt kan du verkligen få uppleva skillnaderna som växtplatsen utgör. Öppna upp, lufta väl och drick nu i stor kupa eller också ge det några till många år till i källaren!

2014 Cilindrica Morei

100 % Teroldego. Här gäller samma som för Cilindrica Sgarzon, bara att druvorna kommer från vingården till Morei som du kan läsa om här över. Även detta vin är begränsad till 2400 flaskor. Efter 7 års lagring börjar denna druva verkligen komma till sin rätt. Vinner på att luftas en liten stund på karaff.

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

WINE TRADE

Är du nyfiken på mer info eller har frågor? Hör gärna av dig / Maria@winetrade.se