

# WINE TRADE

## Foradori Sgarzon 2017

**Producent:** Elisabetta Foradori tillsammans med sönerna Emilio och Theo. De båda blir mer och mer delaktiga. Emilio vistas mest i vingården/källaren medan Theo ansvarar för sälj/marknadsföring. De båda har sin fars efternamn = Zierock.

**Vinmakare:** Elisabetta & Emilio

**Klassifikation:** Dolomiterna

**Druvsort:** Teroldego

**Geografi:** Druvorna kommer från vingården Sgarzon\*, ca 2,5 ha

**Vitikultur:** 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 en ovanlig friskhet. Efter att ha arbetat med biodynamiska preparat över en längre tid börjar vingårdarna ge tydligare uttryck var för sig som har ledd till att de gör separata buteljeringar av just Sgarzon och Morei.

**Vinifikation:** Jäst och vilat med skalen i amfora (tinajas från Villarrobledo, Spanien) under 8 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.

**Övrigt:** 1901 grundades egendomen som Elisabetta 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 och lokala druvsorter. Men 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 några tankar kring hennes egen utveckling som hon har delat med sig av: 'Resan tillbaka till Moder Jord är inte alltid lätt. Att återhämta förmågan att styra inom naturens cykler, att bekanta sig ned 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 rutin, ändrar hans känslighet och förfinar hans förmåga att lyssna. Idag känner jag att jag har återställt ära och kreativitet i allt jag gör. I mitt arbete strävar jag efter att producera druvor och vin som uttrycker den verkliga essensen i mitt land. Samma land som jag kommer lämna, friskt och levande, till mina fyra barn som därmed kommer att vara stolta över sin frihet att välja om de kommer att bli jordbrukare eller inte'.

2002 blev hela egendomen var certifierad ekologisk. Nu har de tagit arbetet ännu ett steg vidare och använder sig av biodynamiska principer. Idag har Foradori 28 hektar vinodling varav 75 % är planterad med den lokala druvsorten Teroldego. Resten består av 15 % är Manzoni Bianco, 5 % Nosiola och slutligen 5 % Pinot Grigio. Det här är stora viner. Inte vad gäller kraft, tannin eller alkohol. Men djupet och längden slutar liksom inte!

\*'Sgarzo' betyder vinstock i området Campo Rotaliano

