

2009 CAPITEL TENDA

Soave Classico

Tedeschi – Soave, Veneto, Italien

Hvidvin – Garganega



Vin i fem generationer

Familien Tedeschi har dyrket vin i fem generationer. Huset blev grundlagt i 1824, da Nicolò Tedeschi satte alle sine sparepenge i nogle vinmarker. Samtidig gjorde han det til en familietradition at investere hver en spareskilling i marker, hver gang man fik chancen for at købe i allerbedste mikroklimaer. I dag ledes huset af Nicolòs tipoldebarn, Riccardo Tedeschi, som nyder godt af familiens jordbesiddelser i de allerbedste dele af Valpolicella og Soave.

Monte Tenda – en "Grand Cru" i Soave

Soave ligger umiddelbart øst for Valpolicella. Distriktet fremstiller udelukkende hvidvin, som regel i en meget let, ukompliceret og uambitiøs kvalitet. Selv i Soave Classico, den bedste del af Soave, er vinene oftest ganske ordinære. Men der er undtagelser, og vinen fra Monte Tenda-marken er én af dem. Marken har ry for at være en af Soaves allerbedste marker, og vinen herfra kendetegnes ved en langt større koncentration end andre Soave-vine.

Kunsten at få det bedste ud af en mark

Riccardo Tedeschi siger i al ydmyghed at, han ikke gør andet en at høste druerne – vinens kvalitet kommer udelukkende fra Monte Tenda-markens enestående mikroklima. Det er nok kun den halve sandhed. For at få det bedste ud af marken, beskærer Riccardo nemlig vinstokkene hårdt, og han høster kun knap 40 hektoliter pr hektar (naboerne høster omtrent det dobbelte). Efterfølgende lader han druerne håndsortere, hvilket er et særsyn i Soave.

Soave Classico Vigna Monte Tenda

Soaven fra Monte Tenda-marken laves på 85% Garganega og 15% Chardonnay. Vinen er fremstillet helt uden nogen form for fadlagring, for at bevare dens mineralitet og sprødhed bedst muligt. I glasset fremstår den let gylden med grønne reflekser. Duften er koncentreret med toner af friskkværnet smør, mandel, blomster og rosiner. Smagens rigdom er, appellationen taget i betragtning, kolossal. Hvem turde håbe tro, at en Soave kunne være så generøs? Eftersmagningen er lang og munder ud i en sprød finish med fine mineralske detaljer.

Den lille vinkælder