

Vinoplevelser

Villa di Mare Negroamaro

Qwine, IGT



Qwine er en ung virksomhed, grundlagt i 2003 og ejet af en gruppe italienske investorer fra vinbranchen samt danskfødte Kenneth Løndahl.

Filosofien bag firmaet er at investere mere tid og flere penge i teknik og professionalisme end i egne vingårde og vinmarker. Qwine udnytter simpelthen den overskudskapacitet, som Italien har så rigeligt af - både hvad angår drueproduktionen og de mange nyopførte vinerier, der ikke udnytter deres kapacitet fuldt ud.

Qwine har specialiseret sig i provinserne Sicilien og Puglia, men arbejder også intenst med områderne Veneto og Abruzzo.

Siden 2003 har firmaet fokuseret på Salento i Puglia, som ligger mellem Murge-bakkernes sydlige og østlige grænser og ud til den italienske støvles yderste hælespids ved Capo di Leuca.

Her arbejder Qwine hovedsageligt med Cantine del Matino, hvor vinfremstillingen sker ved hjælp af Francesco Conserva, en meget erfaren ønolog, der kender Puglia som sin egen baglomme.

Matino er et stort kooperativ, der tilbyder Primitivo og specielt Negroamaro af meget høj kvalitet.

Salento IGT dækker hele Salento-området øst og syd for en linje, der trækkes fra Otranto til Taranto. Netop denne IGT kan bryste sig af at blive benyttet til mange af Pugliens absolutte sværvægttere. Røde som rosé-vine.

Med Qwines "flying winemakers", ansat fra forskellige verdenshjørner, i samarbejde med Francesco anvendes de bedste og mest moderne vinifikationsmetoder til at lave denne rødvin. Områdets traditioner respekteres, og med de moderne teknikker fremstilles en mere elegant Negroamaro-vin med harmoniske tanniner og en afstemt alkohol, end man ellers kender fra området.

Qwines Negroamaro del Salento er således en af de mest stabile kvaliteter, Puglia kan fremvise år efter år, når pris og kvalitet sammenlignes.

Leverandør
Qwine

Land
Italien

Område
Puglia

Underområde
Salento

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Negroamaro

Fadlagring
H18

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Lyst kød
Oste - milde
Grøntsagsretter

Vinifikation
Traditionel i visse årgange og økologisk i andre. Det kommer an på det enkelte år og de udfordringer, vejret giver. Vinen er dog ikke registreret økologisk. Lagrer få måneder på to år gamle franske egefade.

Smagekommentarer
Mørk rød farve. Intens duft af søde kirsebær og lakrids. Fyldig og koncentreret smag i en usædvanlig flot balance mellem intensitet, syre og frugt.

Alkohol
13,00%

Proptype
Skruelåg



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN