

BRDA

Kristian Keber

Podedoval sem stari dedov vinograd v Brdih, to je vinograd dedka Romana in tako leta 2012 začel z realizacijo svojih sanj. Avtohtone sorte, ki jih tu gojim, so rebula, furlanski tokaj in malvazija. Sledil sem ideji Vino-Teritorij in zato vina nisem mogel imenovati drugače kot Brda, ki je prevod italijanskega Collia. Opoka je značilna za gričevnata tla v Brdih.

Vedno sem se zanimal za mecerirana vina s spontano fermentacijo in dolgo let eksperimentiral, nato pa so sanje postale resnica z vinom Brda.

Trgatev poteka ročno, grozdje macerira in fermentira v betonskih sodih. Temperatura ni kontrolirana in glivice so naravne.

Maceracija s celim grozdom, to se pravi s pecljem vred, traja približno en teden. Po končani fermentaciji stiskam in pustim vino, da dodatni dve leti zori v velikih hrastovih sodih. Vino se naravno stabilizira in filtracija pred stekleničenjem ni potrebna.

Sorte: Rebula, Tokaj in Malvazija

Regija: Goriška Brda

Lega vinograda: jug, jugozahod

Tla: flysh, opoka, lapo in peščenjak, Medana 1 classe, Kozlink – zgp goriška Brda

Vinifikacija: 1-tedenska maceracija v velikih hrastovih sodih s pecljem, brez kontrole temperature, naravne glivice, nefiltrirano

Kmetovanje: ekološko, biodinamično, permakultura

Način kultivacije: Guyot, 5000 rastlin na hektar

Zorenje: 2 leti v sodih (7hl) (hrast, akacija, kostanj, jesen)

Skupen žveplov dioksid: manj kot 30 mg/l

Staranje: 10-20 let

Priporočena temperature degustacije: 16

Število steklenic: 5000/leto