



Edy Kantes ungewöhnliches Wagnis La singolare scommessa di Edy Kante

Edy Kante bezeichnet sich selbst als Grenzbewohner und so scheut er sich nicht, sich neuen Herausforderungen, wie zum Beispiel der Erzeugung eines Metodo Classico im Karst, wo früher niemand ernsthaft daran gedacht hatte, zu stellen. Ziel war es herauszufinden, ob die Mineralböden des Karst zusammen mit dem charaktervollen Malvasier und dem Chardonnay sich für die Erzeugung eines wohlschmeckenden, aus dem Inlandsangebot herausragenden Sektes eignen. Das Wagnis liegt darin, festzustellen, ob im Karst tatsächlich Sekte erzeugt werden können und in diesem Fall eine neue Richtung zu setzen, der auch andere Erzeuger folgen können. Der Name des Weins ist X.K., was für Zukunftsorientiertheit (K) und Traditionsbewusstsein (X) steht. Der Wein, um den es hier geht, entspricht ganz dieser Philosophie, denn mit ihm wird ein für das Anbaugebiet neuer Wein - ein Sekt - erzeugt, wobei ein tief im Gebiet verwurzelter und doch für den Weintyp ungewöhnlicher Rebstock, der Malvasier, verwendet wird. Der würzige Malvasier (25%) und der gut strukturierte Chardonnay (75%) gären und werden in meistens alten Barriques ausgebaut. Sie kombinieren sich zu einem weit gefächertem Aromaspektrum, in dem sich mineralische Noten mit einem Hauch von Zitrus- und Tropenfrüchten finden. Der Geschmack ist entsprechend lang anhaltend und trotz des hohen Alkoholgehaltes - man erreicht ungefähr 13,5° - frisch. Schließlich ist es hier nicht nötig, um den für einen Sekt notwendigen Säuregehalt zu erreichen, wie es in anderen Anbaugebieten üblich ist, nicht ganz ausgereifte Beeren zu lesen, was auf Kosten des Aromas gehen kann, denn der an Mineralien reiche Boden sorgt für die nötige Säure. Im Keller kostet die Flasche 12,00 Euro.

Edy Kante si definisce un uomo di confine e in quanto tale non teme di confrontarsi in nuove sfide tipo quella di produrre un Metodo Classico nel Carso, dove nessuno prima ci aveva provato seriamente. L'obiettivo è di sperimentare se la mineralità del territorio carsolino abbinata alla personalità della Malvasia, assemblata allo Chardonnay, si addicano alla produzione di uno spumante gradevole e capace di distinguersi nel panorama nazionale. La scommessa è quella di verificare se in Carso vi sia una reale vocazione alla produzione di vini spumanti e, se sì, di aprire una nuova strada che possa essere seguita da altri produttori. Il nome del vino X.K. sta ad indicare proprio questa propensione di guardare al futuro (K), stando allo stesso tempo ben attenti a non perdere di vista la tradizione (X). Filosofia questa rispettata dal vino in questione dove troviamo la voglia di proporre un qualcosa di nuovo per la zona - uno spumante - unita all'utilizzo di un vitigno, la Malvasia, tanto radicato nel territorio quanto inusuale per la produzione di questa tipologia. La Malvasia (25%) con la sua bella aromaticità e lo Chardonnay (75%) con la sua notevole struttura, entrambi fermentati e affinati in barrique per lo più non nuove, si fondono in un ampio spettro di profumi, dove troviamo sia mineralità che note agrumate e di frutta esotica, e in uno sviluppo gustativo teso, corrispondente, persistente e fresco nonostante l'alta alcolicità; si arriva intorno ai 13,5°. Del resto qui per produrre uno spumante con la necessaria acidità non occorre raccogliere le uve non ancora perfettamente mature, come avviene in altre zone, a scapito della ricchezza aromatica, in quanto è il terreno ricco di minerali che gliela conferisce. Costo in cantina Euro 12,00.
(Michele Bressan)



Kante
fraz. Pelagio
loc. Prepetto, 1A
34011 Duino Aurisina
(Trieste) Italia
Tel. +39 0 40 200255

