

GAJA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 10% Petit Verdot, 30% Cabernet Sauvignon, 60% Cabernet Franc

Lagring: 12 mdr. på nye og 1-2 år barriques.

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06007912221



2022 MAGARI, BOLGHERI ROSSO DOP,

Ca' Marcanda

Distriktet

Kystområdet syd for Livorno i det vestlige Toscana kaldes Maremma, og her har man i mange år produceret grøntsager og frugter af høj kvalitet. I dag har Maremma tilmed udviklet sig til at være et af de bedste vindistrikter i Italien. Området er begunstiget af et varmt klima, som dog påvirkes af kølige briser fra havet, og det er således perfekt til dyrkning af de internationale druesorter, som området netop er kendt for: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Syrah til rødvinene samt Chardonnay, Viognier og Sauvignon Blanc til hvidvinene, foruden den klassiske italienske druesort Vermentino.

Maremma-distriktet blev i 2011 opgraderet fra IGT til DOC. I 2014 oprettede man desuden Bolgheri DOC, som dækker den nordlige del af Maremma, omkring landsbyen Bolgheri. De røde vine fra Bolgheri DOC er opdelt i Rosso- eller Superiore-vine, og førstnævnte giver mulighed for at producere vine på enhver blanding af Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon eller Merlot. Den hvide Bolgheri DOC skelner mellem Bianco, hvor blandinger af Vermentino, Sauvignon Blanc og Trebbiano er tilladt, og Sauvignon-Bolgheri DOC eller Vermentino-Bolgheri DOC, hvor de nævnte druesorter skal udgøre min. 85% af blandingen.

Producenten

Ingen anden vinproducent har vel i de sidste mange årtier haft så meget indflydelse på den internationale vinskene som Angelo Gaja. Han er ofte blevet kaldt for "Kongen af Piemonte", og har været bannerfører for alle kvalitetsorienterede vinproducenter - ikke mindst i Italien, naturligvis. I de senere år er 5. generation, bestående af døtrene Gaia og Rossana samt sønnen Giovanni, løbende blevet kørt i stilling, men de har dog (naturligvis) fortsat deres far og læremester ved deres side.

Midt i 1990'erne tog Angelo Gaja udfordringen op i Toscana. Først med Brunello- ejendommen "Pieve di Santa Restituta" og siden (i 1996) fik han - efter lange og seje forhandlinger - endelig held af at købe en ganske bestemt ejendom mellem Bolgheri og Castagneto Carducci i Maremma. Processen havde stået på nogle år, da den daværende ejer var meget svær at overtale til at lade sin ejendom sælge, hvilket gav Angelos kone idéen til ejendommens navn, "Ca' Marcanda" (på piemontesisk dialekt: Huset, hvor man tinger om noget).

Her i det vestligste Toscana, tæt ved Middelhavet, kunne Angelo Gaja udfolde sine ambitioner i forhold til at lave nogle af de bedste udgaver af de "moderne" toskanske vine, som populært har fået betegnelsen "Super-toskanere". Vine som primært er fremstillet på såkaldt internationale druesorter, men som langt overvejende er franske, og som har bevist, at de (også) trives rigtig fint her i det toskanske middelhavsklima. Efter overtagelsen blev 60 ud af 80 hektar vinmarker derfor ny-tilplantet med bl.a. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Vermentino og Viognier, og opførelsen af et topmoderne vineri kunne færdiggøres 6 år senere. Vineriet er indrettet i 4 etager og populært udtrykt, så tager vinene i tilblivelsesprocessen deres udgangspunkt i toppen og ender slutteligt i bunden (i den nederste kælder udelukkende ved hjælp af tyngdekraften). Kvalitetsmæssigt slutter de dog ubetinget på toppen!

Produktet

Selve navnet betyder på italiensk "bare det var sandt" og blev valgt, fordi det indeholder en snært af ironi og håb. En typisk piemontesisk (eller Gaja'sk) måde at få smilene frem på, når der er blevet investeret et kæmpe stykke arbejde, som det er tilfældet for projektet Ca' Marcanda.

Siden 2015 er Magari sammensat af 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon og 10% Petit Verdot, men sammensætningen kan variere en smule efter årgang. Hver druesort bliver gæret separat i ståltanke. Efter endt malolaktisk gæring bliver de 3 vine modnet i 12 måneder på nye og et til to år gamle barriques (225 l.). Sammenstikningen foregår nogle uger inden aftapningen. Vinen bliver yderligere lagret i nogle mdr. før afskibning.

Fra druesammensætningen kunne man forvente en vin i Bordeaux-stil, men Bolgheris specielle terroir med en blanding af struktur og moden frugtrighed kommer fint frem. Farven er som altid for Magari ekstremt mørk, og i duften finder man dybe toner af brombær, solbær og lakrids, samtidigt med, at man fornemmer underliggende friske nuancer. Frugtkoncentrationen er imponerende, men vinen virker ikke for tung: Den er samtidig meget ren og harmonisk. Vinen har et kæmpe udviklingspotentiale.

Magari tager meget plads smagsmæssigt og bør derfor serveres med retter, som kan give den modstand: Lammekød, vildt, økse eller kraftige hvid- eller rødskimmeloste

