SAN MARZANO

2024 NEGROAMARO SUD

IGP Salento, San Marzano Vini

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Negroamaro
Lagring: 4 til 6 Mdr på Amerikansk eg
Alkohol: 13.5%
Syreindhold: 5,5 g/L
Restsukker: 10 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06105912435
Anbefales til:

Distriktet
Vinens historie i denne sydlige italienske provins fortaber sig i oldtiden. I alle perioder har der været beretninger om de besværlige forhold, området bød for vindyrkningen. Ser man på landskabet, så foranlediges man til at tro, at man er på det varmeste og mest golde sted på Moder Jord. Jorden er rødlig og stenholdig på overfladen, og kaktusser blander sig i landskabet med buske og små forkrøblede træer. Ørkenagtig nattekulde og pludselige storme, hvor den varme luft møder adriatisk kulde, forstærker det indtryk.

Hemmeligheden bag den usædvanlige kvalitet, nogle vinejendomme opnår, ligger i undergrunden, som i dybere lag består af kalk, der sikrer god vandreserve i dybden. Selv i meget tætte kalkformationer udnytter vinstokkene alle sprækker til at hente deres næring længere nede. Samtidig er de kølige vinde fra Adriaterhavet og de kølige nætter med til at forlænge modningsfasen for druerne, noget som fremmer frugtkarakter og aroma i vinene. Derfor er de bedste røde-, rosé-, hvide-, Spumante- og dessertvine fra Puglia ikke bare kraftige og alkoholrige men også sprøde, delikate og meget aromatiske. Her møder man distrikter med eget DOCG eller DOC, som fx. Castel del Monte (DOCG), Brindisi, Primitivo di Manduria og Salice Salentino, men også spændende IGT/IGP-distrikter som fx. Puglia, Murgia, Salento og Tarantino. Når et druenavn følger distriktet (fx Puglia Primitivo IGT), skal vinen laves på min. 85% af denne drue.

Producenten
Feudi di San Marzano (grundlagt i 1962) er en af de vigtigste vinproducenter i Salento-området, og de indhenter deres druer hos mange små dyrkere, som man har langtidskontrakter med. Siden 2003 har man desuden haft et tæt samarbejde med det anerkendte vinfirma, Farnese Vini. Selve vingården ligger nær Taranto, og her råder man over det mest moderne udstyr, man i dag kan tænke sig til vinificering.

At lave vin på druer fra ca. 500 ha. kræver plads, når man samtidig søger at drage mest mulig nytte af variationerne i det lokale terroir ved at praktisere en høj grad af separat vinificering. Jordbunden i området består hovedsageligt af "Terra rossa" - en rødlig (jernholdig) jord med en blanding af sand, sten og kalk. Denne type jord er perfekt til druer som Primitivo, Negroamaro og Fiano.

Feudi di San Marzano er et af de bedste og mest anerkendte vinhuse i Puglia, og dets vine afspejler på fornem vis, at professionalisme og ihærdighed i dette varme område kan frembringe vine, der nok er koncentrerede og fyldige, men samtidig, i forhold til mange andre vine fra dette område, besidder betydelig friskhed og elegance.

Produktet
Negroamaro "Sud" fra Feudi di San Marzano er lavet på druer fra parceller i Salento, som ligger ca. 100 m. over havet, og hvor undergrunden mest består af ler, kalk og sand. Høsten foregår, når druerne er optimalt modne, normalt anden uge i september. Gæringen varer i ca. 10 dage og efter en skånsom presning gennemgår vinen en malolaktisk gæring. Til sidst bliver modnes vinen i 6 måneder på træfade.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve med et lilla skær og en god fedme på glasset. Duften er umiddelbar, frugtrig og en smule eksotisk med nuancer af mørke bær, en smule vanilje og krydderier. I smagen er den meget fyldig og intens men samtidig sprød og i grunden ret delikat for en så kraftig vin. Åbner man den 1/2-1 time inden servering, kommer dens frugt og balance bedre frem. Bør serveres ved ca. 16-18° C.

Den vil egne sig fint til alle grønsags- og kødretter, til grillet oksekød, lam eller vildt (gerne med vilde bær). Prøv den også til modne hvid- eller rødskimmeloste. Den har potentiale nok til endnu 2-3 års lagring.