SALCHETO
TOSCANA

2016 VINO NOBILE MONTEP. SALCO, ØKO

DOCG, Salcheto

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Prugnolo Gentile (Sangiovese)
Lagring: 24 mnd. 30% "botte" og 70% tonneaux (500 l.) + min. 36 mnd.
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06022911635
Anbefales til:

Distriktet
Det bjergrige Montepulciano-distrikt ligger i den sydøstlige del af Toscana, omkring byen Chianciano Terme. Området er beskyttet mod regn af bjerge vestfra, men er ellers et sted, hvor der er god "blæst", med kølige vinde, som tørrer vinstokkene og forhindrer sygdomme. Desuden ligger vinmarkerne for både Vino Nobile di Montepulciano DOCG og Rosso di Montepulciano DOC mellem 250 og 600 m.o.h. Alt dette giver druerne lidt længere modning og dermed mere aroma, finesse og sprødhed i vinene. Jordbunden består af sand- og lerholdige skifer, med en del aflejringer fra hav, især i områder omkring Argiano, Cervognano, Gracciano og Caggiole, hvor vine virker lidt hårde i deres ungdom, men har en god kompleksitet og et godt modningspotentiale.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG var et af de første vindistrikter i Italien, som i begyndelsen af 1980'erne fik DOCG-status. Selvom distriktet ofte har været lidt i skyggen af Chianti og Brunello di Montalcino, er det et uhyre interessant distrikt. Her dyrker man Sangiovese-kloner af typen Prugnolo Gentile, som udgør min. 70% af blandingen for både Vino Nobile og Vino Nobile Riserva, suppleret med andre, lokale druesorter. Et krav om lang modning i kælderen (2 år for Vino Nobile og 3 år for Riserva) sikrer en god balance i vinene. Rødvinene i Rosso di Montepulciano DOC følger de samme krav som storbroderen, hvad drueblandingen og dyrkningen angår, men kan nøjes med en lidt lavere alkoholprocent (11,5) og en modning i 4 mdr. i kælderen. De udvikler sig hurtigere end Vino Nobile, og er derfor allerede meget lækre i deres ungdom.

Producenten
Salcheto hører med sine 72 ha. vinmarker til blandt de mindre vingårde i Montepulciano men har ikke desto mindre virkelig formået at markere sig de senere år. Vingården blev grundlagt i 1994, og fra starten satte man sig flere ambitiøse mål, herunder at dyrke Sangiovese-druen (lokalt kaldet "Prugnolo Gentile") ud fra en nøje sammensat kombination af klassiske og moderne principper og baseret på stiklinger fra deres ældste og bedste vinstokke ("sélection massale"). Ikke mindst satte man sig også meget høje mål i relation til etiske og kvalitative aspekter af driften.

I dag er vinmarkerne derfor hovedsageligt tilplantet med Sangiovese-druen, men man dyrker også lidt Canaiolo og Mammolo, og hvor alle sorter dyrkes efter kontrollerede økologiske og biodynamiske principper. Fra og med årgang 2011 begyndte Michele Manelli (ejer og kældermester) og hans team at bruge den topmoderne "off-grid"-kælder, som bruger 54% mindre energi. Drømmen om at gøre vingården CO_2-neutral er tæt på at blive realiseret, og Salcheto er på alle måder en banebrydende virksomhed i relation til at udvikle mere bæredygtige produktionsteknikker. De er derfor ikke uden grund stolte af de resultater, de har opnået - ikke mindst i forbindelse med udviklingen af deres egen letvægtsflaske, hvor de i den forbindelse udtaler: "We are proud to be the first company in the world to have certified the carbon footprint of a bottle of wine (according to ISO 14064 standard, in 2011)".

Ud over at fokusere på en mere bæredygtig produktion har Salcheto arbejdet ihærdigt på at være en såkaldt "god borger i hjertet af det globale samfund". Gennem den italienske forordning, "Società Benefit", har virksomheden gjort denne målsætning til en del af sine vedtægter, og er derfor juridisk forpligtet til (også) at gøre gavn i sociale samfundsanliggender og til at rapportere om opnåede fremskridt i så henseende. Salcheto har således i dag også velgørenhed som målsætning og har fra 29. juli 2021 derfor kunnet kalde sig "SALCHETO S.r.l. Società Agricola Società Benefit".

Salcheto behøver ikke kun at være stolte af deres resultater i forhold til en mere bæredygtig og ansvarlig produktion - de kan afgjort også være stolte af deres vine. De er nemlig fremragende!

Produktet
"Salco" Vino Nobile de Montepulciano produceres kun i topårgange (senest i 2011 og 2012) og er lavet på druen Prugnolo Gentile fra vinmarkerne "Salco" (2 ha.) og Laghetto" (3,5 ha.), begge dyrket efter økologiske og biodynamiske principper. Denne vin er modnet på fad i to år, med hovedvægten (70%) lagt på "tonneaux" af 500 l. og resten på store "botte". Efter aftapningen bliver vinen lagret i min. 36 måneder på flasker.

Salco er en fornem eksempel på, hvordan man kan lave en vin, som både er er kødfuld, alkoholrig (14%) og som samtidig har finesse, sarthed og klasse. Her finder man klassiske toner for store Montepulciano-vine: Tobak, lakrids, en smule tjære, men også mere flygtige aromaer af vilde blomster og bær (hyben, enebær). Den fylder næsen og munden med masser af indtryk og efterlader en meget intens oplevelse. Nyd den til de store leiligheder.

ROBERT PARKER
Wine Spectator 96/100 pts
WINE ENTHUSIAST 94/100 pts
The WINE ADVOCATE 92/100 pts

VINOBLE