

FAMILY CELLARS
SINCE 1982
CLINE

FAKTA

Rødvin

Land: USA

Område: Californien

Drue(r): 1% Petite Sirah, 99% Zinfandel

Lagring: 8 mdr. på franske egetræsfade. 35% nye.

Alkohol: 14.0%

Syreindhold: 6.1 g/L

Restsukker: 5 g/L

PH værdi: 3.64

Skruelåg: Nej

Varenummer: 05506011635

Anbefales til:



2016 JACUZZI ZINFANDEL LODI

California, Jacuzzi Family Vineyards

Distriktet

Lodi AVA (American Viticultural Area) ligger øst for San Francisco Bay i Central Valley, Californien. Området strækker sig fra den sydlige del af Sacramento County til den nordlige del af San Joaquin Valley. Med sine ca. 36.000 ha. vinmarker er det et af Californiens vigtigste distrikter, som før i tiden dog var berygtet for at masseproducere ret neutrale, men meget populære vine. Tingene har heldigvis ændret sig i takt med, at man har reduceret udbyttet og haft fokus på vinificeringen samt analyseret distriktet for at finde mere specifikke områder, som fx egner sig bedre til bestemte druesorter.

I dag er Lodi opdelt i afgrænsede AVA sub-distrikter som fx Alta Mesa, Borden Ranch, Clements Hills, Cosumnes River, Mokelumne River og Sloughhouse. De mest populære druesorter i Lodi er Chardonnay, Pinot Grigio og Sauvignon Blanc for de hvide og Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah for de røde. Adskillige store californiske vinhuse har deres hovedsæde i Lodi, men området byder også på en række mindre producenter, som er absolut værd at interessere sig for. Producenterne i Lodi har arbejdet intensivt for at indføre miljøvenlige produktionsregler, "Lodi Rules", som vinhusene kan slutte sig til.

Producenten

Fred Cline grundlagde Cline Vineyards nær Oakley i 1982 og fortsatte således i sin bedstefar, Valeriano Jacuzzis, fodspor. Efter fire år fik han følgeskab af sin kælderemester-bror Matt, og de to pionerer har siden arbejdet på at udvikle det, man i dag ofte kalder "den amerikanske Rhône-stil". I 1991 blev produktionsfaciliteterne flyttet fra Oakley til Sonoma Valley (Carneros) på en ny ejendom, der udgør et areal på 140 ha. Stedet blev specielt udvalgt pga. sit kølige klima, der giver gode betingelser for de tilplantede druer: bl.a. Syrah, Viognier, Marsanne og Roussane.

Omtanken for naturen og bæredygtighed i produktionen er noget, der prioriteres højt på ejendommen. På taget af produktionslokalerne er installeret et stort solcelleanlæg, der leverer det meste af den strøm, man bruger på stedet. Alt vand hentes fra egen boring, og den del som bruges i vinproduktionen, efterbehandles i eget rensningsanlæg. I de forskellige vinmarker er der anlagt store vandreservoirs, som samler regnvandet og forsyner de drypvandingsanlæg, der er udlagt i markerne (drypvanding betyder en vandbesparelse på ca. 90%). Cline Cellars bruger kun miljøgodkendte stoffer til bekæmpelse af sygdomme og insekter. Siden 2000 har produktionen fulgt de bæredygtige regulativer, som er defineret af "The Green String Way" (Green String Farm).

Produktet

Zinfandel "Lodi" laves på druer som kommer fra 14 forskellige parceller i det klassiske Zinfandel-område Lodi. Her kommer vinen nærmest eksplosive karakter af kirsebær og hindbær fra. En vin lavet på Zinfandel er altid en udfordring for kælderemesteren. Bl.a. er en skrap udvælgelse af druerne nødvendig. Gæringen foregår på ståltanke men vinen modnes derefter i 6 måneder på franske egefade (35% nye), som tilfører vinen en delikat karakter af vanilje og nødder.

I Jacuzzis Zinfandel finder man karakter af mørke bær (sort kirsebær og hindbær) i duften. I smagen er vinen meget frugtig med krydrede toner og en flot finish med nuancer af vanilje og bløde tannin. Det er en vin, som er meget behagelig i sin ungdom, men som får mere charme og harmoni med alderen. Server Zinfandel "Lodi" til svinekød – gerne røget, fjerkræ, pastaretter eller grønsagsretter. Serveringstemperatur: 16-18 grader.

