

GAJA

FAKTA

Rødvin

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

Lagring: 12 mdr. på træfade + 6 mdr. på flaske inden frigivelse.

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06018711735



2017 MAGARI, ROSSO BOLGHERI DOC

Ca' Marcanda, Angelo Gaja

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 i de sidste 50 år haft så meget indflydelse på den internationale vinscene 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.

Midt i 1990'erne tog han 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).

Efter overtagelsen blev 60 ud af 80 hektar vinmarker nyplantet med bl.a. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Vermentino og Viognier, og opførelsen af et topmoderne vineri kunne færdiggøres 6 år senere.

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 ståltonke. 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.

For 2017 oplevede man en meget mild og tør vinter og forår og knopskydningen skete et par uger før det normal. Sommeren var ekstremt varm og tør, med meget små druer til følge. Heldigvis kom der sammenlagt 50 mm. regn i begyndelsen af september, noget som sænkede temperaturen og tilførte druer mere vand, friskhed og syre. Høsten blev dog ca. 40% under det normale og man var nødt til at styre processen i kælderens skarp, for at opnå friskhed og harmoni i vinene.

Det er lykkedes ganske godt og 2017 Magari er på trods af den stor fylde og koncentration samtidigt ganske harmonisk. Farven er som altid for Magari ekstremt mørk, og i duften finder man både aromatiske nuancer af krydderier som kanel og muskatnød, men også mørkere toner af brombær, solbær og lakrids. I smagen har den en god balance mellem kompleksitet og friskhed. Den giver allerede meget i sin ungdom, men vil fortjene lidt modning eller en tur på karaffel. Magari tager meget plads smagsmæssigt og bør derfor serveres med retter, som kan give den modstand: Lammekød, vildt, okse eller kraftige hvid- eller rødskimmeloste.

Decanter
94/100 pts



JAMES SUCKLING.COM
93/100 pts

The
WINE
ADVOCATE
94/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING