

GAJA

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 20% Cabernet Franc, 80% Cabernet Sauvignon

Lagring: 12 mdr. på barriques + 6 mdr. på æggeformede cementtanke.

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06009311735



2017 CAMARCANDA BOLGHERI DOP

Ca' Marcanda, Bolgheri, 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 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 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 piemontesiske 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

Camarcanda er flagskibet på ejendommen Ca' Marcanda. Fra årgang 2015 er vinen udelukket lavet på 80% Cabernet Sauvignon og 20% Cabernet Franc. Druerne dyrkes på Bolgheri-terrasserne i en højde af 70-200 m.o.h. Jordbunden består hovedsageligt af ler, kalksten og sandsten. Det store indhold af kalksten giver jordbunden en meget særpræget, lys farve, som giver den dens navn "terre bianche" (hvid jord). Det er en type jord, som er perfekt til produktion af vine med stort modningspotentiale.

Hver druesort bliver gæret separat i ståltanke. Efter endt malolaktisk gæring er vinene fra de 2 druesorter først modnet i 12 måneder på nye og et til to år gamle barriques (225 l.) og derefter i 6 måneder på æggeformede cementtanke. Sammenstikningen foregår umiddelbart inden aftapning, og vinen bliver yderligere lagret i 12 måneder før afskibning.

Camarcanda er en meget kompleks vin i både duft og smag. Her finder man meget karakteristiske aromaer af modne, mørke frugter og krydrede nuancer først i munden, men vinen blødhed og dens delikate stil kommer meget flot frem med iltning. Det er en utroligt harmonisk vin, som både kan nydes til delikate kød- eller grøntsagsretter men også til retter med fx lam, okse eller vildt.

Antonio Galloni
presents
vinous
explore all things wine
95/100 pts



JEB DUNNUCK
95/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
93/100 pts