KAIKEN
WINES from ARGENTINA

2021 MAI MALBEC

Kaiken, Mendoza

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Malbec
Lagring: 18 Mdr på franske fade
Alkohol: 14.8%
Syreindhold: 6,59 g/L
Restsukker: 2,97 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 05672012135
Anbefales til:

Distriktet
Med ca. 150.000 ha. dyrkede vinmarker er Mendoza Argentinas suverænt største vindistrikt. Det ligger i den vestligste del af landet ved Andesbjergenes østlige skråninger på højde med Buenos Aires. 75% af alle argentinske vine kommer derfra, og som i flere andre distrikter dominerer Malbec-druen (38% af beplantningen). Områdets 5 floder får smeltevand fra bjergene og forsyner vandingskanalerne, som blev anlagt af munke i 1500-tallet – uden disse floder ville Mendoza være en ørken.

Vinmarker ligger i en højde på 600 til knap 1.700 m.o.h., på en jordbund, som domineres af aflejringer, sand, kalk, ler og vulkanske jordarter. Det er rødvinene som fylder mest (ca. 62%), men der produceres også rosévine (ca. 22%) og hvidvine (16%). Groft fordelt, kan man opdele Mendoza i 5 subregioner: Tættest på byen Nord Mendoza med distrikter som Lavalle, Guaymallén, Las Hera og San Martin. Øst og sydøst for byen: Øst Mendoza med Junin, Rivadavia, San Martin, La Paz og Santa Rosa. Sydvest for byen: Primera Zone med Luján de Cuyo og Maipù. Lidt længere sydpå og måske den vigtigste region: Uco Valley med Tunuyán, Tupungato og San Carlos. Længst sydpå finder man distrikterne San Rafael, General Alvear. Denne diversitet giver mange forskellige stilarter og kvaliteter, som gør Mendoza til et paradis at udforske.

Producenten
I 2001 tog Montes, der havde sat Chile på det vinøse verdenskort inden for kvalitetsvin, springet over Andesbjergene og grundlagde Kaiken i Mendoza, Argentina. Ambitionen var at kombinere det utrættelige fokus på kvalitet, der havde ført Montes-vinene i Chile op i en klasse for sig selv, med det unikke terroir i Argentina og således forene det bedste fra begge lande. Navnet "Kaiken" blev valgt, da det samtidig er navnet på en lokal vildgås, der på symbolsk vis (også) foretager en grænseoverskridende og udfordrende "rejse" hen over Andesbjergene mellem de to lande.

Kaiken fokuserer (naturligvis!) primært på "nationaldruen" i Argentina, Malbec, men som hos Montes i Chile dyrker man også en del af de såkaldte "internationale" druevarianter. Man har vinmarker i tre forskellige områder: Vistaalba, der ligger i Lujan de Cuyo - 1.050 meter over havet, hvor man bl.a. har Malbec plantet tilbage i 1910(!), Agrelo, hvor markerne på 70 ha. ligger i 950 meters højde beplantet i 2005/06 med Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Bonarda og Petit Verdot og endelig i Vistaflores, hvor man har 150 ha., som ligger i imponerende 1.250 meters højde beplantet i 2011 med Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot og Cabernet Franc.

Vineriet ligger i Vistaalba og er bygget i 1920. Der er en kapacitet til ikke mindre end 7 mio. liter vin, men det er primært fordelt i mindre tanke på 10-30.000 liter, hvor de forskellige vine laves og lagres. Selv om vineriet er af ældre dato, er det uhyre funktionelt og lever fuldt ud op til alle de krav, som den nutidige ønologiske praksis foreskriver. Inden aftapning lagres langt hovedparten af vinene i den imponerende fadkælder, som rummer over 1500 træfade!

Produktet
Vinen er lavet på Malbec fra 80-100 år gamle vinstokke i Vistalba (Mendoza), på en økologisk- og biodynamiskdyrket parcel som er kendt for at producere få druer, men meget elegante og harmonisk vine. Høsten foregår manuelt og druerne transporteres til kælderen i små kasser for at undgå masning og oxydering under transporten til kælderen. Gæringen foregår på små gærtanke med druernes egen gær og bliver efterfulgt af en malolaktisk gæring. Herefter modnes vinen vinen i 18 måneder på franske barriques (500l., 50% nye). Den bundfælder naturligt og filtreres meget let inden aftapning. Mai-Malbec modnes yderligere i 12 mdr. på flaske.

Vinen har en dyb, purpurrød farve med lilla skær. I duften og smag finder man Malbecs klassiske toner af kirsebær og blommer, men også lidt tobak, kanel og cedertræ. Vinen slutter med god kompleksitet, mineralitet og underliggende nuancer af krydderier og vanilje. Man fornemmer tydeligt, at det er husets topvin.

Server vinen ved 18-20 grader. Vinens kompleksitet gør den god til vildt som dyrekød og fuglevildt, men også kraftige gryderetter, rødt kød og lam. Det er en god ide, at ilte den min. 30 min. på karaffel før serveringen.

VINOBLE