SAN MARZANO

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Negroamaro
Lagring: 12 Mdr på Amerikansk eg
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 6,8 g/L
Restsukker: 16 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06106612135
Anbefales til:

2021 NEGROAMARO, F

IGP Salento, San Marzano Vini

Distriktet
Vinens historie i denne sydlige italienske provins fortaber sig i oldtiden. I alle perioder har der været beretninger om de besværlige forhold, området bød for vindyrkningen. Ser man på landskabet, så foranlediges man til at tro, at man er på det varmeste og mest golde sted på Moder Jord. Jorden er rødlig og stenholdig på overfladen, og kaktusser blander sig i landskabet med buske og små forkrøblede træer. Ørkenagtig nattekulde og pludselige storme, hvor den varme luft møder adriatisk kulde, forstærker det indtryk.

Hemmeligheden bag den usædvanlige kvalitet, nogle vinejendomme opnår, ligger i undergrunden, som i dybere lag består af kalk, der sikrer god vandreserve i dybden. Selv i meget tætte kalkformationer udnytter vinstokkene alle sprækker til at hente deres næring længere nede. Samtidig er de kølige vinde fra Adriaterhavet og de kølige nætter med til at forlænge modningsfasen for druerne, noget som fremmer frugtkarakter og aroma i vinene. Derfor er de bedste røde-, rosé-, hvide-, Spumante- og dessertvine fra Puglia ikke bare kraftige og alkoholrige men også sprøde, delikate og meget aromatiske. Her møder man distrikter med eget DOCG eller DOC, som fx. Castel del Monte (DOCG), Brindisi, Primitivo di Manduria og Salice Salentino, men også spændende IGT/IGP-distrikter som fx. Puglia, Murgia, Salento og Tarantino. Når et druenavn følger distriktet (fx Puglia Primitivo IGT), skal vinen laves på min. 85% af denne drue.

Producenten
Feudi di San Marzano (grundlagt i 1962) er en af de vigtigste vinproducenter i Salento-området, og de indhenter deres druer hos mange små dyrkere, som man har langtidskontrakter med. Siden 2003 har man desuden haft et tæt samarbejde med det anerkendte vinfirma, Farnese Vini. Selve vingården ligger nær Taranto, og her råder man over det mest moderne udstyr, man i dag kan tænke sig til vinificering.

At lave vin på druer fra ca. 500 ha. kræver plads, når man samtidig søger at drage mest mulig nytte af variationerne i det lokale terroir ved at praktisere en høj grad af separat vinificering. Jordbunden i området består hovedsageligt af "Terra rossa" - en rødlig (jernholdig) jord med en blanding af sand, sten og kalk. Denne type jord er perfekt til druer som Primitivo, Negroamaro og Fiano.

Feudi di San Marzano er et af de bedste og mest anerkendte vinhuse i Puglia, og dets vine afspejler på fornem vis, at professionalisme og ihærdighed i dette varme område kan frembringe vine, der nok er koncentrerede og fyldige, men samtidig, i forhold til mange andre vine fra dette område, besidder betydelig friskhed og elegance.

Produktet
Vinen er lavet på Negroamaro, som kommer fra 3 udvalgte parceller i området Monte La Conca, mellem San Marzano og Francavilla Fontana. Parcellerne er beplantet med 4.500 vinstokke pr. ha., en tæt beplantning som gør, at hver vinstok kun producerer få klaser, men til gengæld meget koncentrerede druer. Jordbunden består af rød jord (terra rossa), en blanding af kalksten, sand, muld og spredte klipper, samt jernoxid, som giver jorden sin karakteristisk røde farve. Selv om distriktet er plaget af tørke og ekstrem varme i dagstimerne, er nætterne næsten kølige. Denne temperaturforskel giver druerne en længere modning og derfor mere aromatiske og delikate vine.

Efter en total afstikning bliver druerne gæret separat efter parcel på rustfrie ståltanke. Efter presning gennemgår vinene en malolaktisk gæring og efter sammenstikning af de forskellige cuvéer, bliver vinen modnet 12 mdr. på barriques af fransk og kaukasisk eg samt 12 mdr. på ståltanke.

I farven er "F" ekstrem mørk, næsten sort, dog med lilla skær på kanten af glasset. I duften er vinen krydret og en smule "jammy", med nuancer af syltede kirsebær, kirsebærsten og lidt vanilje. I smagen finder man lidt af de samme toner, men vinen virker samtidig mørkere, med karakter af lakrids og peber - lidt "Amaroneagtig". Den slutter med en lang eftersmag, et bid og en god harmoni mellem frugtsødmen, strukturen, alkohol og tørhed. Server den til kraftige kødretter med vildt, okse eller lam, men også til oste af pecorino-typen.

VINOBLE