GAJA

2022 PROMIS, TOSCANA ROSSO IGP,

Ca' Marcanda

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 10% Sangiovese, 35% Syrah, 55% Merlot
Lagring: 12 mdr. på fade og ståltanke + nogle mdr. på flaske.
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06007512245

Distriktet
Kystområdet syd for Livorno i det vestlige Toscana kaldes Maremma og har i mange år produceret grøntsager og frugter. I dag har Maremma udviklet sig til et af de bedste vindistrikter i Italien. Områdets beliggenhed langs kysten giver et varmt klima, som dog bliver påvirket af kølige briser fra havet og er således perfekt til de internationale druesorter, området netop er kendt for: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Syrah, men nu også Chardonnay, Viognier, Vermentino og Sauvignon Blanc.

Jordbundsforholdene er ret unikke og består af to forskellige typer. Den første kaldes terre brune (mørk jord) og består især af sandholdig lerjord og ler (uden sten eller kalk), og den anden terre bianche (hvid jord) med ler og sand men også kalk og et stort antal småsten og sten i forskellige størrelser. Maremma Toscana-distriktet blev i 2011 opgraderet fra IGT/IGP til DOC/DOP og dækker ca. 2.360 ha. (2022). Den omfatter hvide, rosé, røde, mousserende og dessertvine (Vendemmia Tardiva, Passito og Vin Santo). Ved oplysning af druesorten på etiketten, skal druen udgøre min. 85%.

Producenten
Ingen anden vinproducent har vel i de sidste mange årtier 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. 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 Angelo Gaja 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).

Her i det vestligste Toscana, tæt ved Middelhavet, kunne Angelo Gaja udfolde sine ambitioner i forhold til at lave nogle af de bedste udgaver af de "moderne" toskanske vine, som populært har fået betegnelsen "Super-toskanere". Vine som primært er fremstillet på såkaldt internationale druesorter, men som langt overvejende er franske, og som har bevist, at de (også) trives rigtig fint her i det toskanske middelhavsklima. Efter overtagelsen blev 60 ud af 80 hektar vinmarker derfor ny-tilplantet med bl.a. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Vermentino og Viognier, og opførelsen af et topmoderne vineri kunne færdiggøres 6 år senere. Vineriet er indrettet i 4 etager og populært udtrykt, så tager vinene i tilblivelsesprocessen deres udgangspunkt i toppen og ender slutteligt i bunden (i den nederste kælder udelukkende ved hjælp af tyngdekraften). Kvalitetsmæssigt slutter de dog ubetinget på toppen!

Produktet
Promis indeholder normalt Merlot (50-55%), Syrah (ca. 35%) og Sangiovese (ca. 10%), men man kan forvente, at sammensætningen vil variere en smule fra år til år i fremtiden. Hver druesort er blevet gæret separat i ståltanke. Efter endt malolaktisk gæring blev vinene fra de 3 druesorter modnet separat i et år på en kombination af franske barriques (225 l.), fade lavet af egetræ fra andre lande i Europa og ståltanke. Vinene bliver sammenstukket umiddelbar inden aftapning og Promis modner yderligere nogle måneder på flaske inden frigivelse.

Vinen er lavet med en stilfuld og samtidig blød stil. Det er en syntese af Montalcino Sangioveses ranke og frugtrige stil samt blødheden fra Castagneto Carduccis Cabernet, Merlot og Syrah. Vinen er meget mørk i farven. I duften er det først Sangiovese, som dominerer med klassiske røde og delikate nuancer af kirsebær (kirsch) og røde bær. Men ret hurtigt kommer Merlots og Syrahs "tætpakkede stil" og kødfuldhed frem. I smagen er vinen mørkere i stil med karakterer af solbær og brombær og i sin ungdom en smule domineret af træ og tannin. Men man fornemmer den frugtkoncentration og struktur, som vil bære vinen i hvert fald i 5-8 år.

Server den til de bedste kulinariske kreationer med lam, and, kalv eller med modne hvid- eller rødskimmeloste.

VINOBLE