

FORRET

1884 RESERVE, VIOGNIER

Mendoza, Escorihuela

Distriktet

Vindyrkningen i Argentina er ikke et moderne påfund, for det hele startede i begyndelsen af 1500-tallet, hvor spanske bosættere kom til landet sandsynligvis medbringende deres egne vinstokke. Men det var først i perioden fra 1530 til 1550, at man kunne begynde at producere spændende vine med druekerner importeret fra Peru og især Chile.

Takket være munkenes kæmpe anlægsarbejde – f.eks. udgravning af vandingskanaler – ved foden af Andesbjergene blev områder som Mendoza, San Juan, San Luis og La Rioja ret hurtigt nogle af de vigtigste distrikter i Argentina.

De europæiske druesorter kom først til Argentina mellem 1885 og 1910, da flere bølger af indvandrere fra Spanien, Italien og Frankrig kom til landet med deres egne – gennemprøvede – druesorter.

Producenten

Don Miguel Gascón var kun 19 år, da han i 1880 ankom til Argentina fra Aragón i Spanien – uden ret mange mønter i lommen! Men allerede fire år efter kunne han købe ca. 17 ha. land i Mendoza, beplante markerne med vin og bygge sin "bodega". Året var 1884, vingården Escorihuela Gascón var hermed grundlagt, men allerede i 1920 var man nødt til at bygge et nyt og større vinhus.

Det var Don Miguels efterfølgere, som i 1940'erne var de første til at aftappe en 100% Malbec-vin i Argentina. Dengang anede de ikke, at netop denne drue 50 år senere skulle blive den bedste ambassadør for argentinske vine.

I dag består teamet bag Escorihuela Gascón-vinene bl.a. af Estela Perinetti – en af Argentinas yngste og mest lovende agronomer og oenologer – og Gustavo Marin samt Olivier Ruhard som oenolog. For dem er "innovation" ikke et tomt ord, og tilsammen har de erfaringer med vinificering og dyrkning fra Portugal, Spanien, Italien, Frankrig, Californien og Australien.

Escorihuela Gascon-vinene laves på druer høstet i den nordlige del af Mendoza-provinsen – øst og syd for selve byen Mendoza. Markerne Agrelo, La Consulta og Vistalba ligger i en højde af 900-1000 meter med vinstokke, som er 10, 25 og over 50 år gamle. Firmaets egen vinmark (Finca Carcassonne: 155 ha.) ligger i Agrelo og er beplantet med så forskellige druesorter som Cabernet Sauvignon (66 ha.), Malbec (27 ha.), Merlot (8,5 ha.), Syrah (6 ha.), Barbera d'Asti, Pinot Noir, Sangiovese, Cabernet Franc samt hvidvinsdruerne Chardonnay (16 ha.), Sauvignon Blanc (8,5 ha.), Sémillon (6,5 ha.) og Verdicchio. I 1992 var Bodegas Escorihuela Gascón den første, som plantede druesorten Viognier, som man i dag dyrker på 2,2 ha.

Vinen

Vinen er lavet på 100% Viognier-druer fra husets egen vinmark i Agrelo beplantet i 1991, og som ligger i en højde af ca. 940 m.o.h. Mens 80% af vinen er gæret og modnet på rustfrie ståltanke, har 20% af vinen gennemgået en malolaktisk gæring og er lagret på to år gamle træfade af fransk eg. Det giver den lige den eksotiske karakter og den struktur, den skal have, uden at tilføre vinen for meget trækarakter. Meget ren og aristokratisk.

HOVEDRET

BARBERA D´ALBA PAOLINA Ca' del Baio

Producenten

Ca' del Baio er et lille familieforetagende, som dels har parceller i nærheden af landsbyen Treiso (Valgrande, Marcarini) kun 7 km. fra Alba og dels i selve Barbaresco nærmere bestemt marken "Asili" syd for landsbyen. "Asili" har i Barbaresco området samme status som f.eks. en Grand Cru mark i Bourgogne.

Selve Ca' del Baios "Cantina" (vingård) ligger i Treiso, og selvom man på gården finder moderne vinificeringsudstyr, går vintraditionen i familien helt tilbage til 1880. I dag produceres firmaets vine af faderen Giulio Grasso og datteren Paola, som efter overståede ønologstudier nu arbejder i kælderen.

Vinen

Barbera d´Alba vine havde i mange år svært ved at vinde indpas hos de inkarnerede Barolo og Barbaresco drikkere, men da nogle producenter begyndte at lagre deres Barbera d´Alba og i øvrigt tilsætte andre druer som Nebbiolo eller sågar Merlot til den klassiske Barbera, begyndte man at opleve perler blandt Barbera d´Alba vinene.

Ca´del Baios Barbera d´Alba Paolina er opkaldt efter datteren Paola (Paolina betyder "lille Paola"), som er uddannet oenolog (kældermester) på vinuniversitetet i Alba, og i dag deltager i vinificeringen sammen med faderen.

Vinen er lavet 100% på Barberadruer fra husets vinmarker i Treiso, hvor vinstokkene er plantet i 1988. De sydøstvendte marker får en perfekt eksponering mod solen og druerne er som regel plukket fra midten til slutningen af september. Efter en langsom og kølig gæring (ca. 10 dage) på temperaturregulerede rustfrie ståltanke, får vinen lov at modne i 12 måneder på mellemstore (20-30 hl.) træfade af slovensk eg.

Barbera Paolina er meget koncentreret og har generelt godt af lidt iltning på karaffel inden servering. I duften finder man toner af mørke bær, krydderier, kardemomme og honningkager. Smagen udvikler sig fint i glasset med toner af blomster, mørke kirsebær og friske mandler.

DESSERT

RECIOTO Cantine Lenotti Distriktet

Blandt de områder i verden, som producerer vin, hører Veneto ikke til dem, hvor vinproduktion bare er lige ud ad landevejen. Mindst tre druer – i virkeligheden ofte flere – bliver forenet i et perfekt ægteskab i gæringen, som for nogle af vinene først bliver foretaget i foråret efter høsten. Bordeaux har sine Sauternes, Tokaji sine Aszu-vine og Veneto sine Amarone eller Recioto.

Venetos tradition for at anvende forskellige lokale druer i deres vine blev allerede beskrevet i det 1. årh. f. kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området med en delvis tørring af druerne inden gæring. Valpolicella-vine laves på de samme druesorter, som man anvender for Amarone eller Recioto, men samtidig på druer, som er vinificeret umiddelbart efter høsten – ligesom de fleste rødvine i verden. De bedste Valpolicella-vine kommer fra det mere afgrænsede område Classico i midten af distriktet.

Producenten

Lenottis vingård ligger i udkanten af byen Bardolino lige ved Gardasøens bred i umiddelbar nærhed af de smukke bakker omringet af vinmarker og oliventræer. Det er netop søen, som giver området sit ganske særprægede mikro-klima, som nærmest er perfekt til vindyrkning.

Kældrene er bygget i fuld harmoni med det smukke landskab, og er udstyrede med meget moderne vinificerings- og aftapningsfaciliteter. Men skabelsen af gode vine starter allerede på vinmarkerne, og derfor bruger Lenotti meget tid på dyrkningen og udvælgelsen af vinstokkene. Druerne er høstet separat i de forskellige produktionsområder, og hver parcel bliver vinificeret for sig. Det sidste er ikke bare et tilfældigt markedsføringsnummer men et helt klart valg for om udvikle hvert område, hver parcel eller druekarakter så meget som muligt.

Vinen

Recioto er en sød rødvin, der oftest anvendes som aperitif eller dessert. Fremstillingsmetoden er bemærkelsesværdig, idet druerne ikke straks bringes til vinificering efter høsten men tværtimod lægges eller hænges til tørre inden gæringen sættes i gang. Metoden hedder "appassimento" og gælder i øvrigt også for Amarone vine. Forskellen mellem de to vine ligger i, at Amaronen får lov til at gære helt ud, så alt sukkeret omdannes i alkohol. Amarone-vine er derfor mere tørre end Recioto og har en højere alkoholprocent.

Hos Lenotti laves Recioto på 50% Corvina, 40% Rondinella og 10% Molinara fra landsbyerne Negrar, Valgatara og Fumane i Valpolicella-distriktet. Druerne høstes i slutningen af september eller begyndelsen af oktober og lægges til tørre i små kasser indtil midten af januar. Ved tørringen taber druerne 35-40% af vægten, da en del af væsken fordamper, og druerne bliver angrebet af den ædle råddenskab (botrytis). På denne måde koncentrerer juicen, og sukkerindholdet stiger.

Efter endt tørring bliver klaserne afstillet og skånsomt presset. Gæringen går kun langsomt i gang p.g.a. den lave temperatur, (det kan i visse tilfælde være nødvendigt at opvarme kældrene), og foretages i store fade af slovensk træ i ca. 40 dage. Efter første klarering bliver vinen hældt på rustfrie ståltanke og fortsætter gæringen indtil vinen har den rigtige balance mellem sukker og alkohol. Samtidig gennemføres den malolaktiske gæring. Efter 4-5 måneders modning på tank bliver vinen aftappet.

Recioto fra Lenotti har Reciotos klassiske sødme og velouragtigt karakter. Det er en meget aromatisk og frugtrig dessertvin med god friskhed og finesse. Serveringstemperaturen bør være ca. 15 grader.

DEN GODE SMAG

MAD • VIN • DELIKATESSE

per jørgensen • korsgade 16 • 5800 nyborg
tlf. 65 310 666 • www.den-gode-smag.dk