



Rocca di Montegrossi

Rocca di Montegrossi ligger lige uden for byen Monti in Chianti, ca. 7 km. fra Gaiole in Chianti. Vinmarkerne (18 ha) strækker sig over blødt faldende bakker med meget kalk i jordbunden og med en sydlig og sydvestlig eksponering i en højde på 300—450 meter over havet. Størstedelen af vinmarkerne er beplantet med Sangiovese. Herudover dyrkes Canaiolo, Colorino, Malvasia del Chianti, Pugnello, Merlot og Cabernet Sauvignon. Bepantningstætheden er 3.300 pr. ha. i de gamle vinmarker og 5.208 i de nye. Udbyttet pr. ha. er meget lavt, da målet er at udvælge de bedste druer.

Vigneto San Marcellino har navn efter vinmarken, som omgiver landsbykirken af samme navn. Det var her, at betegnelsen Chianti for første gang blev brugt i de pavelige registre fra tolvhundrede-tallet: "plebs in Sancti Marcellini in Kiantis". Denne Riserva-vin fremstilles kun i de bedste år, på en præcis udvælgelse af druerne i stedets bedste vinmark.



Chianti Classico 2003—Rocca di Montegrossi en af de bedste

I forbindelse med den årlige smagning af den nye årgang, har Consorzio del Chianti Classico udpeget Chianti Classico 2003 fra Rocca di Montegrossi som en af de bedste i sin klasse. Marco Ricasoli-Firidolfi er naturligvis stolt af denne anerkendelse.

2003 var året med rekordtemperaturer og med et af de tidligste høsttidspunkter, vi nogensinde har oplevet. På Rocca di Montegrossi begyndte man høsten d. 28. august for de tidlige sorter, medens Sangiovese-druen fulgte allerede i midten af september.



Bladene på vinstokkene led meget under tørken, hvilket bevirkede, at mange af druerne tørrede ind på grund af den ekstrem hårde påvirkning af solen. Dette medførte, at man i forbindelse med høsten måtte udføre en meget hård håndsortering af druerne for at sikre den nødvendige kvalitet. Som Marco udtrykker det: "den ringere høst giver ikke problem i kvaliteten".

Og der er virkelig tale om, at høsten er lavere.

Høsten i 2003 ligger kvantitets-mæssigt på ca. 65% af en normal høst.

Efter den hårde druesortering, står man med perfekte druer med et meget højt sukkerindhold. Specielt for Sangiovese og Cabernet Sauvignon (bruges i Geremia) står vi med topkvalitet.

Vinpassiaren

Februar 2004 nr. 1
Side 2



Vitis Vinifera

Topkarakter til Rocca di Montegrossi "San Marcellino" 1999

Den italienske Gambero Rosso har tildelt Chianti Classico Riserva "San Marcellino" 1999 topkarakter med 3 glas. Dette igen et tydeligt tegn på, at Marco har bevæget sig op i den absolutte top med ejendommen Rocca di Montegrossi.

I den nye bog om Italiens vine udgivet af Politikens Forlag bliver Rocca di Montegrossi også placeret blandt de 10 bedste i Chianti Classico.

Nye vine hjemkommet fra Rocca di Montegrossi

For ca. 2 måneder siden kom San Marcellino 1999 og Geremia 1999 hjem sammen med Chianti Classico 2001 og Vin Santo 1995. Alle vine, som afspejler det meget høje niveau, Rocca di Montegrossi ligger på.

Chianti Classico Riserva San Marcellino ligger i 99-årgangen på 14% alkohol, og er en 100% ren Sangiovese, som har lagret 18 måneder på små fade.

Geremia 1999 har 93% Sangiovese + 7% Merlot og har ligget 15 måneder på små fade.

Den almindelige Chianti Classico 2001 har 90% Sangiovese + 10% Canaiolo og har ligget 12 måneder på store fade.

I Giusti e Zanza

Ejendommen ligger i Toscana ud mod kysten ved byen Fauglia lige syd for Livorno.



I 2003 er det første høst, hvor man, som Paolo Giusti udtrykker det, får en del af vinen fra egen vinstokke. Da Paulo og Fabio overtog ejendommen i 1996 var en af de første opgaver, at rydde en del af arealerne for gamle vinstokke og tilplante med nye. Det er nu første gang vi skal have vinen fra de nye vinstokke, som er plantet med en væsentlig større tæthed (10.000 stokke pr. ha) end de gamle (3.500 stokke pr. ha.).

Belcore 2001 er Sangiovese + Merlot
Dulcamara 1999 er Cabernet Sauvignon + Merlot

Ud over ovenstående vine har vi haft den store glæde under besøg på ejendommen i september 2003 at få lov til at købe det sidste parti af Belcore 1999. Der er stadig få kasser tilbage af denne pragtfulde vin.