

Vinoplevelser

11th Hour Cellar Zinfandel, Non Vintage

Scotto Family Wines



Californien er hjem for mange vinbønder, hvoraf mange har en flere hundrede år lang familiehistorie. Der er blevet arbejdet hårdt på at finde ud af hvilke druesorter, som passer bedst til givne områder. Scotto er én af disse mange familier. Som mange andre oversøiske vinproducenter har også Scotto Family Wines rødder i Den Gamle Vinverden. Salvatore Scotto plantede i 1875 familiens første vinmark i den italienske region Ischa, hvor familien boede på daværende tidspunkt. Meningen var kun at producere "til husbehov", men vinene blev så populære, at Scottos frugthaver og olivenlunde måtte vige til fordel for flere vinmarker. Som Salvatore så rigtigt sagde; "god vin gør alt bedre". I løbet af de næste generationer rykkede produktionen til USA. Efter en kort mellemlanding i staten New York, hvor man åbnede et lille vineri og efterfølgende en af USA's første vinforretninger, gik turen endeligt til Californien, hvor familien i 1961 købte egne vinmarker og investerede i et nyt vineri. Alle marker er siden begyndelsen af 1990'erne dyrket med størst mulig hensyntagen til miljøet. Scotto Winery ejes i dag stadig af Scotto-familien, der fortsat har succes med at producere gode vine af europæiske druesorter til priser, der gør dem til særdeles attraktive køb.

Vi befinder os i Central Valley, Californien. Et landbrugsland der forsyner kloden med alverdens landbrugsprodukter som dadler, rosiner citrusfrugter, bomuld og meget mere. Så er der jo naturligvis også vinene.

Druerne til denne vin bliver høstet fra forskellige vinmarker i den centrale og nordlige San Joaquin Valley, lige i hjertet af Californien. Det giver mulighed for at udvælge kun de allerbedste druer. Dalen er helt flad og omgivet af Sierra Nevada-bjergene mod øst. Klimaet er præget af varme tørre somre, og størstedelen af regnvandet falder uden for druernes vækstsæson. Det giver intense og frugtige vine.

Til gengæld nyder druerne godt af de lette briser fra nordvest, der kommer gennem San Joaquin-floden. En 530 km. lang flod løber gennem det centrale Californien og giver regionen to fordele. For det første kan vinbonden bruge floden som kilde til kunstvanding, når vinstokken tørster. For det andet sænker vandet temperaturen. Det giver sundere druer og sænker samtidig alkoholniveauet.

"Zin" er ikke en nem drue at dyrke, da druerne modner ujævnt på drueklassen. Klimaet skal være perfekt og Lodi-regionen, hvor druerne til denne vin kommer fra, er netop stedet hvor man længe har sat standarden for Zinfandel-vine af høj kvalitet.

Leverandør
Scotto Family Wines

Land
USA

Område
Californien

Type/Farve
Rødvin

Drue
5% Syrah
95% Zinfandel

Fadlagring
16-18 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Riesling/Zinfandel

Serveringsforslag
Vildt
Bøf (på grillen)

Vinifikation
Gæret i rustfrie ståltanke ved ca. 24 °C. Efter presning blev vinen overført til svagt ristede amerikanske og franske fade, hvor vinen lagrede i ca. 12 måneder.

Smagekommentarer
Blød og rund "Zin" produceret på druer fra Lodi-regionen, der er epicentret for Zinfandel. Her er klima og jord ideelt for netop denne drue. Den har en lang stolt tradition her i det amerikanske til trods for, at den ikke har sin oprindelse i USA, som man først troede. Masser af solmodne sommerbær i duft og smag. Hertil fine vanilje- og røgede toner fra fadlagringen. Der er tryk på bærfugten, men friskheden er bekræftende. En vin der klarer alle de krydrede kødretter af okse, vildt eller lam!

Alkohol



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN