VINUNIC

GUIDALBERTO 2024

Art. nr 94789
Pris 295 kr
Storlek 375 ml
Producent Tenuta San Guido-Sassicaia
Ursprung Toscana, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Cabernet Sauvignon 52%, Merlot 48%
Alkoholhalt 13,5%
Totalsyra 6,2 g/l
Restsocker 0,5 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Nyanserad och elegant doft med stor aromatisk komplexitet och inslag av svarta vinbär, moreller, björnbär, skogsbär, bergamott, örter, ceder och fat. Fruktig och nyanserad smak med finess, livlig energi, sammetslen tanninstruktur och en välintegrerad fatkaraktär. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralsälta.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades för hand i vingården. Man inledde skörden 28 augusti med att skörda Merlot och fortsatte med Cabernet Sauvignon fram till 5 oktober. De noggrant utvald druvklasarna sorteras en andra gång vid ankomst till vineriet. Druvorna avstjälkades varsamt innan de pressades skonsamt och musten fick sedan spontanjäsa i temperaturkontrollerade ståltankar vid 26-28°C. Skalmaceration i 10-16 dagar beroende på druvsort. Den malolaktiska jäsningen skedde i ståltank. Vinet har lagrats 12 månader i en kombination av franska och amerikanska 225L barriquer. Sedan ytterligare 3 månader på flaska

Lagring Vinet kan drickas ungt, men också lagras 5-10 år.

Passar till Serveras vid 16-18°C i medelstora vinkupor till rätter av fläsk, lamm, nöt eller vilt, gärna grillat och med inslag av örter och svamp. Vi föreslår rosastekt ankbröst med linser, svamp och timjansky, klassisk toskansk pasta som Pappardelle al ragù di cinghiale – vildsvinsragù och Karl Johan, Lammracks med rosmarin, aubergine, paprika och cannellinibönor, Tagliata di manzo - entrecôte med rosmarin, karljohanssvamp och rostad potatis eller Bräserad oxkind med rotselleripuré, glaserad schalottenlök och svart tryffel. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar som Pecorino Toscano DOP Stagionato, Pecorino di Pienza, 30–36 månaders Parmigiano Reggiano, 24 månaders Comté, lagrad Gouda eller Pecorino Sardo stagionato. Dekantera gärna vinet 60-90 minuter före servering, framförallt om det serveras ungt.

Information Första årgången av Guidalberto gjordes 2000 av Nicolo Incisa och Sebastiano Rosa.

Omdömen

Wine Advocate 92p

The Tenuta San Guido 2024 Guidalberto shows spice and drive through the mid-palate, opening with fragrant notes of cherry shaped by its equal blend of Merlot and Cabernet Sauvignon. The wine is lively and punchy in character with lifted aromatics and fine definition, supported by bright acidity that keeps the palate fresh and agile. Tannins show a touch of dryness, adding grip and structure, while the overall impression remains energetic and easy to appreciate. Drink Date: 2026 - 2032

Jancis Robinson 16p

Pale crimson. Sweet, red-cherry richness on the nose and then some fresh acidity but this is much less distinctive, and less persistent, than its Le Difese stablemate. Drink Date: 2026 - 2032

Wine Spectator 91p
Menthol and eucalyptus aromas introduce this black currant-, blackberry- and iron-flavored red. Supple and offset by a line of firm tannins, leaving a lingering finish of fruit and herbal notes. Cabernet Sauvignon and Merlot. Drink now through 2032.

Livets Goda 94p
Guidalberto står numera stadigt på egna ben, utan behov av draghjälp från Bolgheris drottning tillika Tenuta San Guidos familjeöverhuvud Sassicaia, och vinet kommer nu framöver ha sin egen vinkällare att växa fram i. Växtåret 2024 präglades av en regnrik höst, följt av en mild och torr vinter. Våren kom med regn som fyllde på vattenreserverna, följt av en varm sommar. Höga temperaturer under augusti bromsade mognadsprocessen och krävde en ”green harvest (grönskörd) av merlot för att säkerställa balansen. Cabernet sauvignon påverkades endast marginellt, och stabilare väder och soliga dagar i september bidrog till en jämnare och mer balanserad druvmognad. Druvblenden stabiliserades till 52% cabernet sauvignon och 48% merlot. I källaren jäsning i ståltankar, lagring under cirka 13 månader i 90% 225-liters franska barriquer och resterande 10% i ekfat från Ungern, Slavonien och Tyskland. 40% av faten var nya, resterande del 2-4 gånger använda. En slutlig vila i butelj innan marknadsträffen i juni, och så här snart ett halvår efter lansering har vi ett mycket välutvecklat vin från en bra årgång. Guidalberto kan kännas för ungt när det först lanseras, vilket kanske kan försvåra att fullt ut förstå vinets kvaliteter, skogen syns inte för alla träd., som man säger. Men vinet har även förmågan att snabbt hitta sina egna öppningar, som i detta stadie. Jag provade Guidalberto 2024 i juni, och igen för ungefär tre månader sedan, och skillnaden är tydlig. Vinet har utvecklats mycket positivt, friskt, med väl integrerade tanniner, även i den tacksamt lilla buteljen som här lanseras. Cabernet sauvignon och merlot arbetar tillsammans i en aromatisk öppenhet och Guidalberto uttrycker sin terroir med en tanninstruktur i en kalksmittad och silkigt fästande harmoni, där en saliverande mineralisk sälta och bejakande syra lyfter fruktens energi i tonerna av röda körsbär, plommon, björnbär och svarta vinbär. Bergamotts finstämda karesser och maritima vindar av salvia och lavendel inkluderas, och faten sätter en cedervindad kryddighet med tobak i nyanserna. Guidalberto 2024 inbjuder till en mer omedelbar och okomplicerad njutning, men också möjlighet till fortsatt lagring.

Om producenten

Ikonvin!

För hundra år sedan ansåg de allra flesta att Bordeaux var vinet framför alla andra. Det tyckte även den italienske adelsmannen och uppfödaren av rashästar Mario Incisa della Rocchetta. Som gäst hos adliga vänner på 1920-talet njöt han ofta av ett vin från deras ägor som hade den omisskännliga karaktären av mogen Bordeaux.

Tanken föddes på att skapa ett sådant vin på familjens egendom Tenuta San Guido i Toscana, ett vin som alltså inte skulle baseras på traktens dominerande druva Sangiovese, utan på franska druvor, främst Cabernet Sauvignon. Mario hade noterat att den steniga marken på egendomen påminde om franska distriktet Graves, ytterligare ett skäl att plantera franska druvor. De första buteljerna var klara 1948 och vinet fick namnet Sassicaia, "stenig mark".

Sassicaia producerades bara för privat bruk från 1948 till 1967. Vid det laget hade rankorna uppnått tillräcklig ålder för att ge mycket bra druvor och blenden hade finslipats till de proportioner som gäller än idag – 85 procent Cabernet Sauvignon och 15 procent Cabernet Franc. Då hade man också lärt sig att vinet blev helt fantastiskt med några års lagring. 1968 lanserades Sassicaia på marknaden och mottagandet blev överväldigande. Världen hade fått ett nytt ikonvin!

Under många år gjorde Tenuta San Guido bara ett enda vin, men Marios son Nicolò, som leder egendomen sedan 1970-talet har lanserat ytterligare två viner. Millenniets första år, 2000, var det premiär för Guidalberto, ett vin som fått sitt namn efter Nicolòs farfars farfars far. Vinet skapades av två skäl, man ville erbjuda ett mer snabbmognande vin än Sassicaia och man ville göra en blend med Merlot. I de första årgångarna ingick en liten del Sangiovese, men sedan 2004 är proportionerna 60 procent Cabernet Sauvignon och 40 procent Merlot.

Den som vill njuta av gott vin från Tenuta San Guido till ett mycket rimligt pris väljer La Difese, som debuterade i årgången 2002. Det är en kritikerhyllad blend av Cabernet Sauvignon (70%) och Sangiovese (30%) som lagrats på fat som tidigare rymt Sassicaia och Guidalberto. Vinet skapade Nicolò som ett mer lättillgängligt alternativ att servera vid dottern Priscillas bröllop. Det blev så uppskattat av gästerna att man beslöt sig för att fortsätta producera det.