

LA MACINAIA

di San Vincenti



Onze Verhaal

Het verhaal van La Macinaia begint in 2000 als Karel en Mireille De Gucht een landgoed kopen in San Vincenti, een deelgemeente van Gaiole in Chianti. San Vincenti is een zeer oude nederzetting met een schitterende Romaanse kerk uit de 8^{ste} eeuw, die je bereikt via een *strada bianca* die zich tussen de heuvels en de wijngaarden slingert. Gaiole vormt samen met Radda in Chianti, Castellina en Greve in Chianti het kerngebied van de Chianti streek, bekend voor zijn pittige rode wijn.

di
San Vincenti

La Macinaia is de historische naam van de plek, een hoger gelegen gehucht waar het graan en de winter voorraad werden gestockeerd. La Macinaia lag er bijzonder verwaarloosd bij, was nauwelijks meer dan een ruïne overwoekerd door bramen. Met veel respect voor het gebouw en met behoud van de historische elementen waar mogelijk restaureerden Karel en Mireille het huis en stortten zich daarna op de aanleg van de wijngaarden. Wijn maken was altijd de bedoeling van Karel die stamt uit een familie van landbouwers. Na een lange politieke loopbaan o.a. als Minister van Buitenlandse Zaken en Europees Commissaris voor Handel grijpt hij terug naar zijn roots.

In een ver verleden moeten er wel wijnstokken gestaan hebben op La Macinaia, maar daar was in 2000 niets meer van te merken. De wijnstokken werden aangeplant vanaf 2004 op de typische Toscaanse wijze, met 5000 planten per ha. Naast een kleine hoeveelheid Merlot wordt in overwegende mate Sangiovese geproduceerd, dé druif van Toscane. Sangiovese is een schitterende druif maar zeer delicaat. De druiven met een dunne huid vormen compacte trossen die vooral bij vochtig weer ziektegevoelig zijn. Constante zorg is de enige remedie voor een hoogwaardige productie van biologische wijn. De druiven worden met de hand geplukt, geselecteerd en verwerkt in de gloednieuwe *cantina*, gebouwd in de heuvel, wat zorgt voor een perfecte natuurlijke temperatuurregeling. De Fermentatie gebeurt deels in roestvrije stalen tanks en sinds 2017 ook in cementen tanks. De Chianti Classico rijpt in eiken *tonneaux* van 500 liter gedurende 12 maand, de Riserva 24 maand. Daarnaast wordt ook Rosso Toscano en een zeer smaakvolle Rosato geproduceerd volgens de methode van de *pressurage directe*. La Macinaia heeft de ambitie elegante en karaktervolle wijnen te produceren en slaagt daar in met onderscheiding.

LA MACINAIA
di
San Vincenti

Onze Wijngaarden

De wijngaarden liggen tussen 450 en 500 meter boven de zeespiegel en zijn allemaal vanaf 2004 nieuw aangelegd en geplant. De oriëntatie is zuidelijk met een helling van 18°. De bodem is kalkhoudend en kwartsiet met een goed gehalte aan klei en galestro (kalkhoudende mergel) en erg rotsachtig. De wijngaarden zijn in grote meerderheid Sangiovese, met slechts een klein deel Merlot. Onze Chianti Classico-wijnen zijn dus 98% Sangiovese en 2% Merlot. We produceren een maximum van 4.000 tot 5.000 flessen per hectare.



Onze Aanpak

Nadat ze op het hoogtepunt van hun rijpheid met de hand zijn geplukt, worden de druiven zacht van de steeltjes losgemaakt en belanden ze op een bewegende tafel voor de ultieme selectie. Vervolgens worden ze licht geplet en in roestvrij stalen en betonnen tanks gepompt. De alcoholische gisting begint spontaan via de natuurlijke gisten van de druiven, zonder toevoeging van geselecteerde gisten. Tijdens het fermentatieproces worden de schillen samen met het sap van de druiven twee keer per dag overgepompt om een zeer zachte extractie van tannines, smaak en kleur te bekomen. De fermentatie duurt ongeveer 10 tot 12 dagen bij een maximum van 26°C. Tot 20 à 30 dagen, afhankelijk van het oogstjaar, blijft de most in contact met de schillen voor de verdere maceratie. Tijdens de ganse duur van de maceratie wordt de most twee tot drie keer gedelesteerd. Na 3 weken wordt de wijn gescheiden van de schillen. Eenmaal ook de malolactische gisting achter de rug blijft de wijn 12 maanden in eiken *tonneaux* van 500 liter, de Riserva 24 maanden.