# 2021 BLANC VI NATURAL, BRISAT (ORANGEVIN) ØKO

## Vins Petxina

**FAKTA**
Orangevin
Drue(r): 100% Xarel lo
Alkohol: 12.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06311222135
Anbefales til:

**Distriktet**
Inden for vin kender man normalt farverne rød, hvid og rosé, men på det seneste er der også kommet "orangevine" på markedet. Det drejer sig om vine, der er lavet på grønne druesorter, som normalt bruges til hvidvine. Hvor de knuste druer som regel presses, inden mosten gæres for en almindelig hvidvin, lader man skallerne og kernerne være med i gæringen for en "orangevin".

Den ofte lidt længere maceration giver bl.a. større farveekstrakt fra skallerne, som kan være en smule farvede eller prikkede, og giver dermed et orange skær til vinen. Farveskalaen kan variere fra lys-orange til rød- eller brun-orange. Kontakten med de faste dele fra druerne giver også større fylde, tanninindhold og nogle smagsnuancer, som minder ofte om rødvine. Gastronomisk giver det andre kombinationsmuligheder.

**Producenten**
Oleguer Brunet var i 2002 med til at etablere vinfirmaet Cofama i Catalonien, som repræsenterer udvalgte vinhuse i området i forhold til såvel rådgivning indenfor vindyrkning og vinificering samt salg til spanske restauranter og udvalgte importører i udlandet. Her stødte han af og til på producenter, som lavede "anderledes" vine - ofte udenfor de "normale klassifikationer" i Spanien - og som han fandt var rene juveler. I 2006, i forbindelse med at forretningsgrundlaget for Cofama blev udvidet med opbygningen af dets egen portefølje af vine, besluttede han sig for at starte sit eget private vinfirma: VINS PETXINA.

VINS PETXINA er en såkaldt "négociant-virksomhed", hvilket her vil sige, at man udvælger nogle enkelte producenter, som er indstillet på at producere vine efter Oleguer Brunets ønsker, og i nogle tilfælde efter en anden "opskrift" end den, de plejer at anvende. I områder udenfor distrikter som Priorat, Montsant og Terra Alta, laver man ofte vine "som folk gerne vil have" - vine, som er runde og såkaldte "mainstream-vine".

Modsat er nøgleordene hos VINS PETXINA identitet, diversitet og karakter. Oleguer Brunet har nemlig det ambitiøse mål at kunne tilbyde forbrugerne vine, som smagsmæssigt giver en mere nuanceret oplevelse. Ofte er producenterne små, druesorterne sjældne, dyrkningen altid økologisk, vinificeringerne lange og separate (uden træfade, for at bevare detaljerne i vinene) og produktionen begrænset. Vinene er under alle omstændigheder ganske fremragende!

**Produktet**
Orange-vinen "Vi Brisat" er lavet på druesorten Cartoixà Mari (også kaldet Xarel.Lo Vermell), en lokal variant i Catalonien. Drueskallen er en smule roséfarvet og giver derfor en rosé- eller orange-farve ved skindmacereringen. Begrebet "Brisat" blev ofte brugt i Catalonien for hvidvine lavet efter gammel tradition (gæring med skallerne og ingen filtrering).

Det er vinhuset Moisès Virgili Rovira i La Nou de Gaià, nordøst vor byen Tarragona, som laver og aftapper vinen. Vinhuset er ellers mest kendt for sine Tarragona, Terra Alta og Cava-vine, men har altså lavet denne "brisat-orange" vin for Oleguer Brunet fra Vins Pextina.

Xarel.Lo Vermel druerne er økologiskdyrket i højtbeliggende små parceller omringet af skove, kun 5 km. fra Middelhavet, som sammen med højden sikrer en god afkøling og derved en lang modning af druerne, hvilket giver aroma, friskhed og god syre til vinen. Orange-vinificeringen foretages uden tilsætning af svovl, med en spontan gæring med skallerne (med druernes egen gær), en presning og en aftapning uden filtrering. Vinen er desuden modnet i 18 måneder på ståltanke og på flaske for at bevare friskheden og druens "rå" karakter.

Vi Brisat har en lakse/orange farve, og da den hverken er klareret eller filtreret, virker den en smule sløret (det man kalder "Brisat" i Catalonien). Duften afslører aromaer af vilde blomster, hvide frugter (passionsfrugter, litchi og hvide ferskner) samt citrus. Smagen er frisk og med god sprødhed. Vinen slutter med delikate, letsaltede og mineralske toner. Det er både en kødfuld, frugtig og meget appetitvækkende vin.

Serveres som aperitif, til grønsagsretter, asiatiskprægede skaldyr- fisk- eller fjerkræsretter. Prøv den også til en fyldig grønsagssuppe eller en kraftig oksehalesuppe!