



# RAVENTÓS i BLANC

## FAKTA

Mousserende vin

Drue(r): 40% Xarel lo, 60% Sumoll

Lagring: 2. gæring: 6 år på flaske.

Alkohol: 11.5%

Syreindhold: 8.6 g/L

PH værdi: 2.97

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09303721435

Anbefales til:



## 2014 MANUEL RAVENTOS NEGRA

### Raventos i Blanc, Conca del Riu Anoia,

#### Distriktet

Penedès området, hvor Conca del Riu Anoia hører til, ligger i Catalonien i Spaniens nordøstlige del, vest og sydvest for Barcelona. Vinmæssigt, og ikke mindst kvalitetsmæssigt, byder området på meget stor diversitet, men især er området kendt for en meget stor produktion af den mousserende Cava. Her finder man nogle af Spaniens største vinproducenter, og hvor kvantitet ofte går forud for kvalitet, men man finder også gamle familieforetagender med lange, stolte vintraditioner, som producerer vine af meget høj kvalitet.

En af de ypperste og mest kvalitetsorienterede producenter, Raventós i Blanc, gjorde i 2012 op med de, efter deres mening, alt for lave produktions- og kvalitetskrav, som producenter af Cava DO er underlagt og forlod i protest denne "appellation", hvorefter de begyndte at markedsføre vinene under deres eget navn: Conca del Riu Anoia. Navnet er inspireret af floden Anoia, som løber igennem området, og "Conca" er den daglige betegnelse for selve vinen. Med dette ganske modige skridt formulerede Raventós i Blanc samtidig et sæt nye, kvalitetsorienterede kriterier for, hvordan deres "Conca's" produceres:

- Kun de indfødte druesorter Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Monastrel, Bastard Negre, Sumoll og Xarel·lo Vermell må anvendes
- 100% druer fra egne marker
- Alle "Conca's" skal være årgangsbenævnte og modne i min. 18 mdr. på flaske med sit bundfald (cava min. 9 mdr.)
- Lave udbytter og alt markarbejde foregår manuelt og med heste - ingen maskiner!
- 100% biodynamisk/økologisk produktion. Vine er økologisk certificerede og dyrkningen er biodynamisk certificeret

#### Producenten

Selv om de aktuelle bygninger, der i dag danner rammen omkring firmaet Raventós i Blanc, først blev bygget i 1986, har familien lavet vin på stedet siden 1497 - i ikke mindre end 21 generationer! Vingården ligger i Sant Sadurn d'Anoia og midt i de 90 ha. vinmarker, som med tiden er blevet erhvervet af generationer i familien siden starten. Familien er ikke kun kendt for sine fremragende vine, men også for at være de absolut første til at lave cava i området - i 1872 med druer fra netop disse vinmarker.

I dag ledes firmaet af 21. generation, Pepe Raventós, som med sin visionære og samtidig traditionsbundne tankegang har formået yderligere at positionere vinhuset som et af Spaniens mest profilerede og kvalitetsorienterede, og for hvem terroir-drevne vine er et mantra. Cirkulær tankegang spiller ligeledes en meget stor rolle med vinmarker, skove, søer, floder og husdyr indgående i et lukket kredsløb.

#### Produktet

Manuel Raventós Negra er efterfølgeren af Josep Maria Raventós i Blanc, og det er ham, som personligt har udvalgt druerne til denne vin, som hører til toppen af Raventós i Blancs mousserende vine. 2014-udgaven er lavet på to biodynamiskdyrkede druesorter, den hvide Xarel·lo (40%) og som noget nyt den røde Sumoll (60%) - udvalgte på de bedste parceller på ejendommen. Vinstokkene er plantet mellem 1954 og 1997 og beskæringen af planterne skal fremme en lav drueproduktion og derved større koncentration og aroma i druerne, og man bruger derfor den traditionelle "gobelet" beskæring (busk).

Under høsten bliver de biodynamiskdyrkede druer håndplukket i små kasser. Efter gæring modnes "basisvinen" i 6 måneder på sit "lie" (bundfald) i æggeformede cementtanke med løbende omrøring. Man praktiserer en naturlig bundfældning uden filtrering inden aftapning og "champagneringsprocessen". Vinen gæres i 6 år på flaske efter "Méthode Traditionnelle" teknikken. Efter en hånddrejning på klassiske reoler bliver vinen degorgeret uden tilsætning af sukkerlikør ("nul" dosage). Vinen er derfor i den tørre ende.

Manuel Raventós Negra har en flot gylden farve i glasset, med meget små, livlige bobler. I duften er den først en smule eksotisk med dybe toner af modne frugter og nuancer af ristet brød. Smagen forbyr: Ud fra duften forventer man en ret koncentreret stil, men vinen er utrolig delikat og aromatisk, med toner som nærmest slutter mod det grønne og det liflige. Den udvikler dog samtidigt en god fedme og velour, som følger den hele vejen. Klasse!

Server den for sig selv og nyd den bare. Må ikke forstyrres, tak!

Jancis Robinson

17.5/20 pts

