RAVENTÓS i BLANC

2010 MAS DEL SERRAL

Raventos i Blanc, Conca del Riu Anoia

FAKTA

Mousserende vin
Drue(r): Bastard Negre, Xarel lo
Lagring: Lees ageing 100 mdr
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 6,4 g/L
Restsukker: 1,5 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09304121035
Anbefales til:

NATUR · KVALITET · FREMTID
RESPEKT

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 Sadurni 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
2010 Mas del Serral er lavet på Xarel·lo og Bastard Negre fra den biodynamiskdyrkede vinmark Clos del Serral (1,92 ha.) i Sant Sadurní d'Anoia, hvor man i 1954 plantede begge druesorter mellem hinanden. Marken ligger på en nord og nordvestvendt skråning, hvor de kølige forhold giver længere modning af druerne. Dette og markens undergrund, som er ca. 16 mio. år gammel, og som før da var dækket af hav, er domineret af kalk og forsteninger, som giver vine med god syre, finesse og aroma.

Druerne blev håndplukkede og ilagt små kasser à 15 kg, og kun de bedste klaser blev brugt til denne vin. Presningen af de hele klaser foregik med et skånsomt tryk, og gæringen fandt sted på stål- og cementtanke, udelukkende med druernes egen gær. Derefter blev vinen ("basisvinen") modnet i knap 12 måneder i ståltanke, hvor den gennemgik en mikro-oxidativ proces for at forhindre en reduktiv note. 2. gæringen på flaske (Méthode Traditionelle) og den efterfølgende modning på bundfaldet ("lie") varede i ikke mindre end 100 måneder (over 8 år!). Slutteligt blev flaskerne drejet i reoler i 2 uger (remuage) inden degorgeringen, som blev foretaget uden brug af svovl. Produktionen begrænsede sig til 2.047 fl. (75 cl.) og 494 magnumflasker i årgang 2010.

En lang tilblivelsesproces og et selektivt udvalg af kvalitetsdruer har tilført vinen en enestående intensitet, fedme og struktur samt friske og delikate nuancer af eksotiske frugter, grønne blade og krydderurter. Den internationale lovprisning af vinen er da heller ikke udeblevet. Eksempelvis tildeler Decanter Magazine's Pedro Ballesteros MW vinen hele 99 point og beskriver den således: "The most refined Spanish sparkling wine I've ever tasted. A top biodynamic terroir wine and a masterwork". Servér vinen ved 6-8° som aperitif eller til skaldyr, fisk eller ost.