

FAKTA

Mousseux

Drue(r): 25% Sauvignon Blanc, 75% Macabeo (Viura)

Alkohol: 0.0%

Syreindhold: 5,43 g/L

Restsukker: 65 g/L

PH værdi: 2.77

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06337620035

Anbefales til:



VEGA MEDIEN 0,0 ALKOHOLFRI

Vega Medien, Cavas Marevia, Valencia

Distriktet

Grundlæggende findes der to typer alkoholfrie vine (lavet på druer), nemlig den, hvor man ved en såkaldt "vacuum-dealkoholiserings" teknik fjerner alkoholen fra en gæret vin, og den hvor man macererer druerne uden gæring. I begge tilfælde er kvaliteten af de anvendte druer afgørende for det færdige resultat.

- Mange mener, at dealkoholiserings-teknikken giver alkoholfrie vine, der minder mest om en "almindelig" vin, og hvor den oprindelige karakter stor set er uændret. Teknikken foregår ved lav temperatur og fjerner hverken aroma, smag, bobler eller de gavnlige vitaminer og polyfenoler fra vinen. Ved at fjerne alkoholen sænker man samtidigt indholdet af kalorier fra 70 kcal. for 10 cl. vin til ca. 18 kcal. for 10 cl. alkoholfri vin. Da boblerne i en mousserende vin forbliver, behøver man ikke at tilsætte kulsyre for at bevare den brusende stil. Bemærk, at EU-lovgivning forbyder, at dealkoholiserede vine bærer øko mærkatet til trods for, at vinen evt. er baseret på økologiske druer.

- Macerations-teknikken: Efter en afstilkning og en skånsom knusning af druerne bliver de maceret køligt (4°C) med deres skind i nogle timer, for at opnå maksimal ekstraktion af aroma, smag, polyfenoler, anthocyaniner, tanniner, resveratrol og mineraler. Derefter bliver druerne presset, og mosten bliver enten aftappet uden gæring, eller modnet køligt (for at undgå gæring) på neutrale beholdere. Nogle producenter har deres egen opskrift for at give "vinen" mere fylde, fedme eller aromatisk kompleksitet, ved fx tilsætning af druekerner eller modning på træfade. For at opnå en "sparkling"-effekt for disse vine, er man nødt til at tilsætte kulsyre inden aftapning.

Producenten

Cavas Marevia er i dag den mest betydende producent af cava (mousserende) i Valencia. Huset blev først grundlagt i 2007, hvilket forklarer det absolut topmoderne udstyr, som man råder over. Formålet har lige fra starten været at producere cavaer og vine af højeste kvalitet, med druer hentet nær vinhusets hjemsted, Requena. Her, hvor vintraditionen går ca. 2.000 år tilbage, ligger vinmarkerne relativt højt (600-700 m.o.h.) og nyder godt af et klima med store temperaturforskelle mellem dag og nat samt en god afkøling fra Middelhavet - ca. 70 km. væk.

Det er perfekte forhold for druer til mousserende vine, hvor man prioriterer aroma, friskhed og finesse. Cavas Marevia henter sine druer både på egne vinmarker og hos vindyrkere, som man har et fast samarbejde med. Alle vinmarkerne dyrkes i dag økologisk og alle vinene er ligeledes økologisk certificerede.

Siden 2019 har Cavas Marevia foretaget betydelige investeringer, der tager sigte på at reducere deres CO2-udledning - først og fremmest i form af solcellepaneler på taget af vingården (300 kW), som dækker deres forbrug af strøm. Deres indsats for en mere bæredygtig produktion har således udløst en certificering fra organisationen "Sustainable Wineries for Climate Protection".

Produktet

Vega Medien alkoholfri Sparkling laves på 75% Macabeo og 25% Sauvignon Blanc fra udvalgte økologiskdyrkede parceller i Requena. Druerne er håndplukket i små kasser for at undgå masning og oxydering under transporten til kælderen. Efter en skånsom presning, hvor man selekterer den bedste del af mosten, foregår gæringen på "cuve close"-trykståltnke, hvor vinen bliver mousserende. Derefter fjerner man alkoholen ved en "vacuum" desalkoholiseringsproces under kølige forhold. Ifølge EU-lovgivning må vine lavet på denne teknik ikke kaldes økologiske, selv om de er lavet på økologiskdyrkede druer, som det altså er tilfældet her.

Vinen har en gylden farve med et grønt skær. Boblerne er små, livlige og vedvarende. I duften afslører vinen sarte nuancer af hvide, vilde buskblomster, eksotiske toner af citrusfrugter (bl.a. grape), men også grønne æbler og pærer. Smagen er frisk og elegant med god harmoni mellem frugtsødmen og syren, som matcher fint de eksotiske toner. Eftersmagen er frisk og elegant. En mousserende, som er lige til at nyde. Serveres som aperitif, til retter med skaldyr eller fisk og til sushi. Perfekt til asiatiskprægede retter.

