

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Xarel lo

Lagring: 3 mdr. på ståltanke.

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06404821935

Anbefales til:



2019 XAREL.LO ØKO

Penedès, Can Sumoi

Distriktet

Penedès ligger i Catalonien i den nordøstlige del af Spanien, vest og sydvest for Barcelona. Vinmæssigt byder området virkelig på yderligheder. På den ene side finder man her nogle af Spaniens største vinleverandører, som producerer vine på nærmest industriel vis, og på den anden side findes der stadig gamle familieforetagender med lange vintraditioner og produktion af topvine. Familien Raventós i Blanc hører til blandt de sidste og viste i 2012, at man godt både kan være en af grundlæggerne bag Cava-ordningen (1872) og tage initiativ til en mere moderne "klassifikation" for de bedste vine i området: Conca del Riu Anoia.

Distriktet Penedès er uden tvivl mest kendt for sine mousserende cava'er, men en række fremragende producenter holder fanen højt og viser, at man også kan lave flotte hvid-, rosé- og rødvine på de gamle, oprindelige druesorter – som mange er ved at genopdage.

Producenten

Pepe Raventós, 21. generation på familieejendommen Raventós i Blanc i Sant Sadurn d'Anoia, startede i 2012 et nyt projekt med produktion af naturvine. Familiens vingård producerer primært mousserende vine og af topkvalitet, men dette nye projekt krævede nærmest sin egen plads og sin egen filosofi, så Pepe gik derfor i gang med at lede efter en ejendom i området, som kunne opfylde hans behov.

Stedet - Can Sumoi - blev fundet sydvest for Villafranca del Penedès mellem bjergene Montmell, Marmellar, og l'Home og Coll de Les Ventoses-passet. Vingården kan dateres helt tilbage til 1645 og ligger ret isoleret midt i landskabet, omgivet af 400 ha. jord, hvoraf 20 ha. terrasseanlagte marker er beplantede med de lokale druesorter Xarel.lo, Parellada og Sumoll (ældgammel rød druesort, som sikkert har givet vingården sit navn). De resterende 380 ha. er dækket af skov og krat. Her, i en højde af ca. 600 m.o.h. finder man en ret unik, fattig, stenholdig, rødbrun jordbund med ler og kalk - perfekte betingelser til vindyrkning, hvis man vel at mærke er indstillet på et meget begrænset udbytte. Til gengæld belønnes man med meget karakterfulde vine, der har høj kvalitet.

Produktet

Can Sumois Xarel.lo er en økologisk hvidvin udelukkende lavet på biodynamiskdyrkede Xarel.lo-drue hentet på vingården Serra de l'Home i en højde af ca. 550 m.o.h. De ekstremt gamle vinstokke er dyrket som bush-vines (Gobelet), på en ler- og kalkholdig undergrund, som giver meget aromatiske og delikate vine. Efter en håndplukning af druerne og en transport i små kasser til vingården (for at undgå masning og oxydering) igangsættes gæringen på temperaturregulerede ståltanke med druerne egne, naturlige gærceller. Derefter gennemgår vinen en spontan, malolaktisk gæring, efterfulgt af en modning med eget bundfald ("sur lie") i tre måneder, ligeledes på ståltanke. Aftapningen foregår efter en naturlig bundfældning og uden nogen form for filtrering. Hele vinificeringen foregår uden anvendelse af nogen form for hjælpemidler (svovl, enzymer, klaringsmidler), så her kan man absolut tale om en "naturvin" ud over, at den er godkendt økologisk.

Vinen har en gylden, blank farve med et grønligt skær. I duften er vinen meget intens, aromatisk og elegant. De kødfulde, fede, næsten eksotiske nuancer, som vinen byder på, smelter meget godt ind i vinens rankhed og næsten græsagtige toner. I smagen finder man først nuancer af grapefrugt, abrikos og passionsfrugt, og med lidt iltning finder man også toner af nødder og lidt flintesten. Vinen slutter meget harmonisk med en mineralitet, der passer fint med de lette, grønne, delikate toner, som kommer til sidst.

Det er en vin med stor klasse, som vil egne sig godt til f.eks. hummerbisque, kraftig fiskesuppe eller grillet fisk, men som man også vil kunne nyde uden mad til.



Wine & Spirits
TOP 100
WINERIES OF 2022

vinous
92/100 pts