2017 ANCESTRAL

Natural wines by Pepe Raventos, Pet Nat

FAKTA

Mousserende vin
Drue(r): 100% Xarel lo
Lagring: 24 mdr i flasken
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 6,2 g/L
Restsukker: 0,3 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09303921735
Anbefales til:

Distriktet
Penedès ligger i Catalonien i den nordøstlige del af Spanien, vest og sydvest for Barcelona. Vinmæssigt byder området virkeligt 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, sønnen i familien Raventós i Blanc, besluttede for et par år siden at gå i gang med et 'mini-projekt' i garagen i sit private hjem Mas de Serral, beliggende midt i vinmarkerne. Pepe ville producere nogle få vine ved hjælp af oprindeligt anvendte metoder i området, hvori naturen var mere bestemmende for såvel processen som for resultatet. Formålet var først og fremmest at genopdage de gamle traditioner, som man anvendte i tiden, før de moderne teknikker begyndte at tage over

I første omgang er der nu kommet tre vine ud af projektet, men i et yderst begrænset antal flasker: 'Ancestral', en naturlig mousserende vin, 'Xarel-lo', en hvidvin lavet på 50 år gamle vinstokke fra vingårdens bedste parcel samt 'Bastard Negre', lavet på en ældgammel lokal druesort, som Pepe gerne vil 'relancere'. Et meget beskedent antal af disse i forvejen få flasker har fundet vej til Danmark.

Produktet
"Ancestral" er en naturlig mousserende vin udelukkende lavet på druesorten Xarel-lo, som høstes på en enkelt parcel på gården - Vinya del Mas del Serral (0,57 ha.), beplantet i 1970 som "bush-vine" (Gobelet). Her, på en optimal jordbund af primært ler oven på en dyb undergrund af kalksten, har Pepe siden 2014 kunnet selektere fremragende klaser af Xarel-lo til denne luksusudgave af en naturlig mousserende. Sol, varme og tilpas mængde regn i de optimale årgange giver et lille udbytte, men en usædvanlig optimal smags- og syrekoncentration i de biodynamisk dyrkede druer. Et perfekt potentiale til en hvidvin.

Meget sunde og perfekt modnede drueklaser er håndplukket i små kasser og transporteret til kælderen, hvor de umiddelbart efter bliver presset uden afstilkning. Alt dette for at undgå iltning og oxydering af druerne. Presningen foregår yderst skånsomt (50% af det normale), og mosten løber direkte ned i ståltanke, hvor gæringen starter spontant med druernes naturlige vilde gærceller og uden tilsætning af svovl. Man foretager ingen bundfældning af mosten, som det ellers er sædvane i dag, men lader derimod mosten gære med hele bundfaldet.

Vinen bliver derefter aftappet på mousserende flasker og gærer videre indtil foråret. Herefter udstyrer man flaskerne med den endelige (gammeldags) trykprop, men uden tilsætning af den sukkerlikør ("dosage"), man normalt tilsætter en mousserende vin i slutfasen. Vinen har et tryk på ca. 3 bar.

VINOBLE