



2019 BLANC VI NATURAL, NEGRE ØKO

Vins Petxina

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 5% Xarel lo, 30% Cabernet Sauvignon, 65% Garnacha/Garnatxa (Grenache)

Lagring: 18 mdr. på ståltanke og flasker.

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5,9 g/L

Restsukker: 0,4 g/L

Skuelåg: Nej

Varenummer: 06311111935

Anbefales til:



Distriktet

Spaniens vinopdeling starter med Vinos de Mesa (VdM) og samler først og fremmest bordvine for både hvid, rosé og rød, som er produceret uden for et DOCa eller DO distrikt, eller vine, som på grund af stilen eller de anvendte druesorter ikke kan godkendes til en højere klassifikation. I de senere år har Vinos de Mesa også samlet de "super-vine", som nogle af de nye initiativrige producenter ikke har kunnet få godkendt i DOCa eller DO.

Også vine, som er lavet på druer fra forskellige distrikter i landet, er blevet aftappet som Vinos de Mesa, ofte som fx Vino Blanco de España eller Vino Tinto de España (Spanish Red Wine).

Producenten

Oleguer Brunet var i 2002 med til at etablere vinfirmaet Cofama i Catalonien, som repræsenterer udvalgte vinhuse i området i forhold til såvel rådgivning indenfor vindyrkning og vinificering samt salg til spanske restauranter og udvalgte importører i udlandet. Her støttede han af og til på producenter, som lavede "anderledes" vine - ofte udenfor de "normale klassifikationer" i Spanien - og som han fandt var rene juveler. I 2006, i forbindelse med at forretningsgrundlaget for Cofama blev udvidet med opbygningen af dets egen portefølje af vine, besluttede han sig for at starte sit eget private vinfirma: VINS PETXINA.

VINS PETXINA er en såkaldt "négociant-virksomhed", hvilket her vil sige, at man udvælger nogle enkelte producenter, som er indstillet på at producere vine efter Oleguer Brunets ønsker, og i nogle tilfælde efter en anden "opskrift" end den, de plejer at anvende. I områder udenfor distrikter som Priorat, Montsant og Terra Alta, laver man ofte vine "som folk gerne vil have" - vine, som er runde og såkaldte "mainstream-vine".

Modsat er nøgleordene hos VINS PETXINA identitet, diversitet og karakter. Oleguer Brunet har nemlig det ambitiøse mål at kunne tilbyde forbrugerne vine, som smagsmæssigt giver en mere nuanceret oplevelse. Ofte er producenterne derfor små og produktionen begrænset, druesorterne sjældne, dyrkningen økologisk, vinificeringerne lange og separate og uden brug af træfade og uden tilsætning af svovl (sulfitter) - alt sammen for at bevare nuancerne mest muligt i vinene, som under alle omstændigheder er ganske fremragende!

Produktet

Den røde Negre Vi Natural er lavet på 65% Garnatxa Negra (Garnacha), 30% Cabernet Sauvignon og 5% Cartoixa (Xarel.Lo). Det er vinhuset Moisès Virgili Rovira i La Nou de Gaià, nordøst for byen Tarragona, som laver og aftapper vinen. Vinhuset er ellers mest kendt for sine Tarragona, Terra Alta og Cava-vine, men har altså lavet denne "natural" vinificering for Oleguer Brunet fra Vins Petxina.

Alle druerne er økologiskdyrket i højtbeliggende små parceller omringet af skove, kun 5 km. fra Middelhavet. Sammen med højden sikrer dette en god afkøling, og derved en lang modning af druerne hvilket giver aroma, friskhed og god syre til vinen. Natur-vinificeringen foretages uden tilsætning af svovl, med en spontan gæring (med druerne egen gær), en skånsom presning og en aftapning uden filtrering. Vinen er desuden modnet i 18 måneder på ståltanke og på flaske for at bevare friskheden og finessen.

Vi Negre har en intens rød-violet farve, og da den hverken er klareret eller filtreret, virker den en smule sløret i glasset i modlyset. Den meget umiddelbare og aromatiske duft byder på nuancer af hybenblomst, roser, røde frugter (blommer, granatæbler) og en smule lakrids. Man finder nogle af de samme toner i smagen, hvor der også blander sig karakterer af sydlandske krydderier. I eftersmagen afslører vinen en god mineralitet og en let bitter stil, som matcher de eksotiske nuancer ganske godt.

Serveres til grønsagsretter, charcuteri, salater med bacon og retter med fjerkræ, svinekød og kalv. Meget velegnet til grill: Prøv den fx til grillet fisk.

