2019 BLANC VI NATURAL, VI ESPUMOS ØKO

Naturvin, Mousserende, Vins Petxina

FAKTA

Charmat
Drue(r): 100% Xarel lo
Lagring: 2. gæring på flaske: 15-18 mdr.
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 6,7 g/L
Restsukker: 0,7 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06311321935
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 stødte 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 små, druesorterne sjældne, dyrkningen altid økologisk, vinificeringerne lange og separate (uden træfade, for at bevare detaljerne i vinene) og produktionen begrænset. Vinene er under alle omstændigheder ganske fremragende!

Produktet
Blanc Vi Natural er lavet på druesorten Xarel.Lo, en af Cataloniens mest berømte og anvendte hvidvinsdrue – ikke mindst til Cava-vine. Det er vinhuset Moisès Virgili Rovira i La Nou de Gaià, nordøst vor byen Tarragona, som laver og aftapper vinen. Vinhuset er ellers mest kendt for sine Tarragona, Terra Alta og Cava-vine, men foretog denne ”natural” vinificering for Oleguer Brunet fra Vins Pextina.

Xarel.Lo druerne til denne vin hentes på udvalgte parceller i økologiskdyrkede, højtbeliggende vinmarker, kun med en lille afstand til havet, som sammen med højden sikrer en god afkøling og derved en lang modning af druerne, hvilket tilfører vinen aroma, friskhed og god syre. De ca. 60 år gamle vinstokke, som dyrkes uden kunstvanding, giver desuden god fylde og kompleksitet. Natur-vinificeringen foretages for den første gæring (alkoholisk gæring) uden tilsætning af svovl, med en spontan gæring (med druernes egen gær) og en aftapning på champagneflasker, som udstyres med klassiske champagne-propper. Vinen gennemgår derefter en andengæring på flaske efter Méthode Traditionelle i 15-18 måneder, dog uden efterfølgende ”degoregering”, hvor man normalt fjerner bundfald og efterfylder flaskerne.

Blanc Vi Natural Espumos har en flot, lysgylden farve. Da den hverken er klareret, filtreret eller degorgeret, viser den lidt bundfald eller slør – noget som er klassisk for en naturvin. Vinen har til gengæld bevaret sin friskhed og druen Xarel.Lo’s ”rå” karakter. De fine, forfriskende bobler giver god sprødhed og finesse i munden, hvor den også udvikler aromatiske og modne nuancer af æbler (cider), pærer og eksotiske frugter. Vinen slutter saftig og med en let mineralitet.

Serveres som aperitif, til grønsagsretter, asiatiskprægede skaldyr- fisk- eller fjerkræsretter.