

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Monastrell

Lagring: 6 Mdr på Amphora

Alkohol: 11.5%

Syreindhold: 4,7 g/L

Restsukker: 0,4 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06311812235



2022 CARA NORD GARRUT, ØKO

DO Conca de Barberà

Distriktet

Conca de Barberà DO ligger vest for Barcelona i den nordlige del af Tarragona-provinsen i Catalonien. Traditionen for vindyrkning går her helt tilbage til romertiden, men også cisterciensermunke på klosteret, Santa Maria de Poblet, har fra det 12. årh. været med til at udbrede vindyrkningen i området. Det dyrkede areal udgør i dag ca. 3.800 ha. og markerne er beliggende i en højde af 350-900 m.o.h. og strækker sig fra Villanova de Prades i syd til Santa Colona de Queralt i nordøst. Distriktet fik sin DO-klassifikation i 1985.

Fra traditionelt at være storleverandør af druer til Cava, har Conca de Barberà efterhånden vundet stor anerkendelse som distrikt og for dets egne vine. Virkelig kompetente producenter har forstået at udnytte de højt-beliggende marker og den gunstige jordbund (kalksten, aflejringer, ler), som det bjergrige område byder på. Her dyrkes især Macabeo, Parellada og Chardonnay til hvidvine, og Garnacha, Mazuelo (Carignan), Ull de Llebre (Tempranillo), Monastrell (Garrut), Cabernet Sauvignon og Merlot til de røde. Nogle producenter har givet den gamle lokale druesort, Trepát, en fortjent renaissance, hvilket ofte resulterer i fremragende rød- og rosévine.

Producenten

Vinhuset Cara Nord i Conca de Barberà i Penedès blev grundlagt i 2012 af venner Tomàs Cusiné og Xavier Cepero. De havde en fælles og stor passion for gode vine, mens de hver især uddannede sig inden for vinproduktion og efterfølgende arbejdede i vinbranchen. De to venner besluttede at starte deres fælles vineventyr, Cara Nord, i det højtbeliggende, barske og relativt kølige distrikt, Conca de Barberà, hvor vinproduktion kan være en udfordring.

Vinmarkerne ligger i en højde på 500-800 m.o.h. og vinstokkene er helt op til 80 år gamle. Selv om somrene her i disse højder i vinmæssig forstand er relativt kølige, så er de dog ganske varme, foruden at de er lange og tørre. Der falder i vækstsæsonen således ikke meget regn, så det er af helt vital betydning, at undergrunden her nærmest fungerer som en svamp, der holder på den regn, der falder om vinteren og i det tidlige forår. Langsomt frigives nemlig herefter vandet til vinstokkene i løbet af den lange vækstsæson. Det tvinger samtidig vinstokkenes rødder til at søge dybere efter den nødvendige væde, hvilket resulterer i sunde og kraftige vinstokke, der frembringer koncentrerede og aromafyldte druer. Store temperaturforskelle mellem dag og nat samt kølige vinde giver langsom modning og sunde druer, og den forøgede UV-stråling i de højtbeliggende marker resulterer også i druer med et tykkere skindlag, der virker som et værn mod diverse sygdomme. Begreberne "Dry Farming" og "High Altitude Vines" giver i høj grad mening her!

Vinmarkerne på Cara Nord dyrkes økologisk, og fra og med årgang 2021 er alle deres (DO) Conca de Barberà-vine certificeret økologiske. Blandt de dyrkede druesorter finder man bl.a. Trepát, der er en urgammel lokal druesort, som Cara Nord formår at frembringe nogle helt særlige rødvine (og rosévine) på - delikate, elegante og letkrydrede, og som dermed på mange måder adskiller sig fra de mere klassiske spanske rødvine. Der dyrkes også Garnacha (Grenache), Syrah, Garrut (Monastrell) samt Macabeo, Chardonnay og Albariño.

Produktionen er meget begrænset på Cara Nord, men til gengæld er vinene imponerende gode.

Produktet

Garrut er lavet på den lokale, blå druesort Garrut (kaldet Monastrell andre steder i Spanien) fra økologisk- og "dry farming" dyrkede parceller på Prades-bjergenes nordvendte skråninger, i en højde af 800 m.o.h. - lige under skovgrænsen. Her finder man primært klipper, skiffer og kalkholdigt ler, som giver meget mineralske både hvid-, rosé- og rødvine. Desuden giver den lange modning af druerne (pga. højden og de store temperaturskift mellem dag og nat) delikate, sprøde og frugtige vine. Vinstokkene henter vand og næring dybt nede i jorden, hvilket giver mere komplekse og mineralske vine.

Garrut-druerne høstes ultimo september. Efter en skånsom afstilkning og masning gæres mosten på ståltanke, og efter presningen modnes vinen i 12 måneder på tinaja-amforer (terra cotta) à 1.000 l. Produktionen er yderst begrænset.

Garrut har en dyb, mørk kirsebær-farve med et lilla skær. I duften finder man nuancer af urter (bl.a. fennikel), mørke kirsebær, brombær og blåbær. I smagen får man nogle af de samme karakterer af mørke bær samt friske toner af mynte og en god mineralitet. Vinen kan fint nydes alene, men den kommer særligt til sin ret sammen med fx grønsagsretter, lyst kød, pasta og hvidskimmeloste.

