

Clos Mesorah

Jamilita Cohen-Aletà
Montsant DO

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 20% Syrah, 25% Garnacha/Garnatxa (Grenache), 55% Cariñena/Carinyena

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06402911735



2017 CLOS MESORAH

DO Montsant, Clos Mesorah, Trækasse

Distriktet

DO Montsant-distriktet ligger i Catalonien ved den nordøstlige spanske kyst, sydvest for Barcelona og Penedès. Før i tiden var Montsant en subzone af DO Tarragona, som nærmest omringer det mere berømte distrikt Priorat. Montsant fik sin egen DO i 2001 og samler i dag ca. 2.000 ha., fordelt på ca. 57 producenter i 17 kommuner (inkluderet den del af Priorat, der ikke er klassificeret som DO). Det er nabobjergene Montsant, som har givet distriktet sit navn, og det er også bl.a. dem, der giver de kølige vinde, som modererer varmen og sikrer en langsom og lang modning af druerne. På ofte ret højtbeliggende vinmarker (220-700 m.), med en stenrig undergrund af kalk, granit, skiffer og ler, giver det vine med en god balance mellem styrke, struktur og finesse.

Rødvinene udgør 97% af vinproduktionen i Montsant. Stilmæssigt ligner de meget rødvinene fra Priorat, men da området ikke er så kendt endnu, får man ofte meget vin for pengene. I Montsant dyrker man især druerne Garnacha og Cariñena, men også Cabernet Sauvignon, Merlot, Mourvèdre, Syrah og Tempranillo. Montsant-vinene har generelt en mørk farve, en god frugtsødme og som regel kødfuldhed og mineralitet. Når de laves på druer fra ældre vinstokke og modnes på træfade, kan de opnå god kompleksitet og have stort modningspotentiale.

Producenten

Clos Mesorah ligger i Falset-Marça, i DO Montsant (Tarragona) og ejes af Anne og Moises Cohen. Begge deres familier (Cohen og Aletà) har dyrket vin i området siden 1492. Det er derfor med stolthed og stor entusiasme, at Anne og Moises, sammen med deres børn, Leah og David, i dag fortsætter de forrige generationers arbejde. Navnet Clos Mesorah er hentet fra den hebraiske overlevering "masorah" (Masoreter - jødiske lærde).

Vinmarkerne er beplantet med 40% Cariñena (identisk med Carignan og kaldes ofte Samsó i distriktet, 105 år gamle vinstokke), 30% Garnacha (Grenache, 18-65 år gamle) og 30% Syrah (ca. 18 år gamle). Moises Cohen, som står for pasning af vinmarkerne og vinificeringen, har tidligere udviklet en produktionsmetode som kaldes RavNet. I dyrkningsfasen betyder det bl.a., at man bestræber sig på at "stresse" planterne en smule (fx med en kraftig beskæring) for at undgå overproduktion.

Et par andre punkter i RavNet-metoden nævner, at vinene skal være i den typiske middelhavs-stil, og at mindst 70% af druerne skal være lokale druer.

Produktet

Clos Mesorah, DO Montsant er lavet på slottets egne druer, og består af ca. 40% Cariñena (kaldt Samsó i distriktet, 105 år gamle vinstokke), 30% Garnacha (Garnatxa) og 30% Syrah (18-65 år gamle). Høsten foregår manuelt og separat for hver druesort, ligesom gæringen også foretages separat på ståltanke. Efter presningen gennemgår vinene en malolaktisk gæring og en modning i 17-18 måneder på franske egefade fra Allier (225 l., let brændte) med løbende omrøringer (batonnage). Vinen er først sammenstukket efter endt modning og gennemgår til sidst et kort ophold på tank. Den er hverken klareret eller filteret inden tapning, dette for at bibeholde alle de delikate frugtnuancer i vinen.

Clos Mesorah har en dyb, mørk, rubinrød farve og en dyb, koncentreret duft, som afslører komplekse nuancer af mørke bær (brombær, mørke kirsebær, blommer) og milde krydderier. I smagen har vinen også god fylde og frugtkoncentration, med mørke toner af bitter chokolade, lakrids, men også lidt vanilje, som skyldes det lange ophold på træfade. Den slutter dog ret delikat og med god friskhed og lækre toner af bl.a. hvid peber. Den har frugt, kompleksitet og tannin nok til en del års modning.

Brug vinen til klassiske retter fra Middelhavet (med tomater, rød peber, oliven, hvidløg, timian...), til kraftigere, sammenkogte kødretter, gerne med lam, vildt eller okse.



VINOBLE