Cims de Porrera

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Garnacha/Garnatxa (Grenache)
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06402811635

2016 GARNATXA

Priorat, Cims de Porrera

Distriktet
Et af Spaniens mest spændende distrikter i dag – Priorato DOQ – ligger i Catalonien ved den nordøstlige kyst sydvest for Penedès. Selvom dets berømmelse er ny for os, er det ikke desto mindre et område, som har produceret vin i mere end 500 år. Rent geografisk er Priorat nærmest omringet af det mindre feterede DO-område Tarragona, og områdets berømmelse skyldes først og fremmest dets jordbund og ganske specielle lokale klimatiske forhold. Midt i 1980'erne forstod en håndfuld foretagsomme producenter at udnytte områdets potentiale bl.a. ved at indføre nye druesorter og ved at begrænse udbyttet.

Flere steder i området finder man dale omringet af høje klipper, hvor druerne dyrkes på skiferholdige skråninger og terrasser i en højde af 100-700 m. Det blæsende næsten alpinske klima sikrer en langsom og lang modning af druerne, og det giver vine med en fantastisk balance mellem styrke og finesse. Områdets navn kommer fra klosteret Priorato de Scala Dei bygget i slutningen af 1100-tallet.

Producenten
Vinkooperativet Cims de Porrera ligger i byen Porrera ved Cortiella-floden i den sydøstlige del af Priorat. Selve kooperativet er grundlagt i 1932, men vinmarkerne i området er betydeligt ældre. I dette område deler vinstokkene jord med mandel- og hasseltræer.

Cims de Porrera har i mange år været kendt som en af topproducenterne i området, især efter at en af områdets vinpionerer, Josep Lluis Perez, blev knyttet til stedet og forstod at udnytte de 60 ha. vinmarkers fulde potentiale. Cims de Porrera er siden blevet købt af Castillo Perelada - en berømt producent af vine i DO Empordà-Costa Brava, i Priorat (La Casa Gran) samt i Penedès (Cava).

Samarbejdet mellem de to firmaer, som begge stræber efter det ypperste, har cementeret Cims de Porreras position som en ypperlig producent af Priorat-vine.

Produktet
Garnatxa de Cims de Porrera er lavet på ren Garnatxa (Garnacha), som hentes på udvalgte parceller omkring landsbyen Porrera, hvor vinstokkene er mellem 40 og 108 år gamle. En jordbund af skiffer og en højde på 350-600 m. samt vinstokkenes alder giver et lille udbytte og en langsom modning, der til gengæld giver utrolig koncentrerede druer. Klaserne bliver håndplukket i kurve af max. 12 kg. for at undgå masning under transporten. Druerne bliver afstilket men ikke mast, før de gennemgår en gæring i 25 dage i åbne tanke med løbende omrøringer for at give god iltning. Til sidst bliver vinen modnet i 16 måneder på træfade af eg fra Allier i Frankrig (225 og 400 l., 10% nye). Vinen modner i 4 år på flaske inden frigivelsen.

Garnatxa har en flot, blank, rubinrød farve. Duften er meget åben og aromatisk, med toner af mørke bær, krydderier og røgede nuancer til sidst. I smagen er vinen ligeledes meget udtryksfuld og samtidig meget kødfuld og struktureret. Den slutter med nuancer af syltede bær samt en god finesse og mineralitet. En kraftig men meget harmonisk Priorat. Server den til retter med okse, lam eller råvildt. Må gerne iltes en time på karaffel inden servering.

VINOBLE