



Isaac Cantalapiedra

Cantalapiedra, Majuelo El Chiviritero 2023

"Karakterstærk enkeltmarksverdejo plantet tilbage i 1981 i kalkrigt terroir fra Rueda, der går sine helt egne veje. Udtrykket er meget atypisk Rueda. Her er der tale om en fadgæret version lagret på bærmen i fade og kun meget let svovlet. Den har et labert hazy look og en intens næse domineret af labre fadtoner og flot honninginfuseret, nøddeagtig umamimættet dybde, der emmer af syltet ingefær, strøelse, dåsefersken og et strejf af fernis. En fantastisk velstruktureret vin. Den lyser op med sin velproportionerede kraft og flotte længde. Vældig teksturdrevet, vældig stor i slaget med et adstringerende tanninbid, løftet syre og en intens salt og bittersød finish. Fejende flot gastronomisk vin, der vil tækkes den nysgerrige vindrikker. Verdejo druerne er alle dyrkede i Rueda, men bærer på grund af typiciteten ikke denne appellation. Druerne til Chiviritero stammer fra en lille parcel plantet i 1981, i 750 m.o.h. Udbyttet er på sparsomme 30 hl. ha. Gæringen af de økologiske druer sker på franske egetræsfade af forskellig størrelse. Druerne gærer i hele 44 dage, ved blot 15 grader. Vinen får lov at lagre på bundfaldet i 9 måneder uden omrøring, inden den aftappes. Vinen gennemgår kun delvis malolaktisk gæring. Cantalapiedra svovler meget lidt, - det totale indhold af svovl i denne vin er kun 37 mg/l." 93p. 5 stjerner, Morten Budgaard, Jyllands-Posten "Den efterlader en kombination af cremet fylde og kalket spændstighed, der gør, at man næsten kan mærke strukturen længe efter. Det er en vin, der giver en solid, tilfredsstillende oplevelse, hvor man både får kraft, kant og en klar fornemmelse af, at man har drukket noget med substans. Det er en vin, der trives ved bordet. Den folder sig bedst ud sammen med fisk, skaldyr, svampe, risotto eller cremede retter, hvor dens fylde får noget at arbejde med. Som terrassevin er den for tung, men som madvin er den både generøs og præcis." 93p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu

OMRÅDE

Castilla y Leon

APELLATION

Castilla y León

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Ler, kalksten, mergel

GÆRING

Franske egetræsfade af forskellig størrelse

TYPE

Fyldig hvidvin

OM PRODUCENTEN

Historien om vinfamilien Cantalapiedra går så langt tilbage som 1949. Her blev vinene fra det centrale Rueda dyrket og solgt til andre større aftappere. Grundlæggeren Heliodoro Cantalapiedra overgav tøjljerne til sønnen Isaac, der nærmest fra dag et omlagde hele produktionen til økologi. En praksis der på dette tidspunkt var nærmest uhørt i Spanien. Stadig blev druerne dog solgt videre til negocienter.

Først i 2014, da Isaacs søn Manuel overtog produktionen (stadig med sin far ved sin side), blev vinene tappet under egen etiket. Den økologiske profil er bibeholdt og tilføjet mange biodynamiske metoder. Et af vinhusets nyeste tiltag er den intense hvidvin Lirondo, der er fremstillet efter naturvins-principper helt uden tilsat svovl.

Vinene fra Cantalapiedra er klassiske for Rueda, men ikke nær så frugtbombede og blomsteragtige som visse moderne Rueda vine. Karakteren i vinene er mere mineralske, slanke og alligevel intense. Som en slags midtspansk Riesling om man vil. Manuel og Isaac laver vinene nøjagtig, som de mener, de skal laves, hvilket på en gang har givet genlyd i de spanske vinmedier, der roser dem i høje toner, men på den anden side også har betydet, at vinene ikke altid opfylder de statslige krav til Rueda appellationen. Derfor er vinene klassificeret som Castilla y Leon.

Et nyt projekt som netop er sat i søen af den dynamiske duo, er to elegante og

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

alligevel koncentrerede rødvine. En Tempranillo fra Toro og en Cabernet Sauvignon-baseret vin fra Rueda (Castilla y Leon). Også økologisk certificerede.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens