

OMRÅDE
Catalonien

APPELLATION
Montsant

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Sand og granitholdigt grus

DRUER
Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

GÆRING
Cementtank, leramfora

TYPE
Medium rødvin

Venus la Universal

La Universal, Dido 2022

Druerne til Dido Tinto kommer fra sand og granitholdige marker tæt på Falset. Kompositionen er primært Garnacha, lidt Syrah og resten Cabernet Sauvignon og Merlot. Gæringen foregår i hele klaser og med kort macerationstid. 60% af vinen er lagret i 16 mdr. på netural eg i fade på mellem 300 og 4000 ltr. Derudover er en lille del af vinen lagret på leramforaer, og resten på cementtank. Altsammen for at fremelske den ligefremme, rene og saftige frugtighed, med et tydeligt mineralsk aftryk fra den granitholdige jordbund. Imponerende flot vin, der har mere friskhed og elegance en man normalt forbinder med de ofte lidt muskuløse Montsant vine.

OM PRODUCENTEN

Kendere af top Priorat vil nikke genkendende til navnene Mas Martinet og Clos Mogador. Ægteparret bag disse to top domainer er Sarah Perez og René Barbier, der for få år siden kastede sig ud i endnu et vineventyr.

Sarah Perez og Rene? Barbiers fælles ”barn” i Montsant har de døbt ”Venus la Universal”. Det er de to Priorat-koryfæers tøjlesløse entusiasme og kærlighed til den lokale mangfoldighed af gode mineralholdige vinmarker, der har ledt dem til nabodistriktet. Herfra fremelsker de nye reference-vine for området. Med deres økologiske hands-off mentalitet og forkærlighed for udtalt elegance, viser de Montsants enestående skifer og granit terroir gennem primært Grenache og Carignan druer.

Hele Venus la Universal hviler på bæredygtighed og et mål om at sætte så lille et energimæssigt fodspor som overhovedet muligt. Både hvad angår marken og vineriet, hvor der reduceres ekstremt meget i vand og energiforbrug. Men også når det kommer til etiketter, topfolie, vinkasser, kork og ikke mindst størrelse af flaske, bruger de genbrugsmaterialer, voks, flasker der vejer et minimum (uden dog at blive billige at se på), og kork fra skove der genplantes og derved opretholder den rigtige økobalance.

Traktorer er afløst af quadbikes på grund af et væsentligt mindre brændstofforbrug og en mindre kompression af jorden. I stedet for pesticider anvendes der valle fra gedemælk, og i vineriet bruger man damp til rengøring af fade og overflader, hvilket har reduceret vandforbruget med hele 89%. Næste skridt på vejen til et bæredygtigt vineri er solceller, der kan forsyne dem med egen elektricitet. Kort sagt et projekt, gennemsyret af bæredygtig tankegang.