



Isaac Cantalapiedra

## Cantalapiedra, Cantayano 2025

*"Det første indtryk er som at åbne et vindue til frisk morgenluft: rent, lyst og uden nogen form for støj. Cantayano 2025 forsøger ikke at være større, end den er. Den arbejder i det sprøde og urteprægede, men med en lille smule ekstra vægt, der giver den mere karakter end de helt lette Verdejo-udgaver. Den er ærlig, ren og ukompliceret på den bedst tænkelige måde — og samtidig med nok substans til, at man stopper op og smager efter. Til dig, der elsker friskhed, men som gerne vil have lidt mere bund end de helt skarpe terrassevine, rammer den her plet. Den er oplagt til fisk, skaldyr, salater, grønt og risretter, og den passer perfekt til forår og sommer. Hvis man forventer en iskold citruskniv, bliver man måske overrasket — for her er friskheden mere urtepræget, mere afrundet og mindre aggressiv. Det er en anden type energi, og det er netop det, der gør den interessant. Duften åbner med fennikel, citrus og balsamiske noter, før frisk græs og en tydelig mineralitet tager over. I munden er den vibrerende og ren, med en mundfornemmelse, der både er let og fast. Der ligger en kalket spændstighed under det hele, som giver retning, og eftersmagen har en lille saltet kant, der bliver hængende et øjeblik længere, end man regner med. Farven er lys og klar, næsten som et glas solstrejf." 92p.*

Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu Verdejo druerne er alle dyrkede i Rueda, men bærer på grund af typiciteten ikke denne appellation. Her er tale om mere "seriøs", slank, og mineralsk, end de ofte frugtdominerede vine fra egnen. Gæringen af de økologiske druer sker på både ståltank og 500 ltr. franske egetræsfade. Druerne udblødes i 8 timer, inden gæringen påbegynder, og varer i hele 40 dage, ved blot 15 grader. Vinen får lov at lagre på bundfaldet i 7 måneder uden omrøring, inden den aftappes. Cantalapiedra svovler meget lidt, - det totale indhold af svovl i denne vin er kun 50 mg/l.

### OMRÅDE

Castilla y Leon

### APPELLATION

Castilla y León

### DYRKNING

Økologisk vin

### JORDBUND

Ler, kalksten, mergel

### DRUER

Verdejo

### GÆRING

90% i ståltank, 10% i 500 ltr. fade

### TYPE

Let hvidvin

### OM PRODUCENTEN

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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