

OMRÅDE
Alicante

APPELLATION
Fondillón

DYRKNING

JORDBUND
sandet kalksten

DRUER
Monastrell

GÆRING
Gamle Spanske egetræsfade

TYPE
Hedvin

Culebròn Brotons

Brotons, Fondillon Gran Reserva 1970

"The wine shows an attractive mahogany colour. It displays intense and attractive aromas of orange peel, dried fruit, sweet spices, tobacco and caramel. On the palate, it is extremely refined, with a touch of sweetness. Earthy and rich on the palate, with a never-ending finish. Great and refined. It reminds me of a very old oloroso, but the alcohol is seamlessly integrated. What a moving wine! Like being able to drink the past. The texture and integration of the alcohol seems like a great trick that amazes me."
18/20, Jancis Robinson.com Fondillón Gran Reserva 1970 er den yngste af Roberto Brotons aktuelle årgange. Efter høsten gæres mosten op til I 18% alkohol, hvor gæren "dør". I dette stadie har vinen stadig op mod 40-60 g restsukker. Efterfølgende kommer vinen på gamle fade af spansk egetræ med masser af bundfald fra tidligere fondillon vine, som anses for værende en vigtig del af vinens “terroir”. I de første 2-3 år hvor vinen ligger på fad analyseres den en gang hver 2 måned, for at teste vinen for dens lagringspotentiale. Herefter vurderes vinen om den har potentiale til at ligge i mindst 30 år, eller om den skal sælges til andet formål. Vinen holder sig flere måneder efter åbning.

OM PRODUCENTEN

I landsbyen Pinoso Alicante i det sydøstlige spanien, ligger Fondillón vinhuset Culebròn Brotons. I gamle dage var vintypen Fondillón vidt udbredt i Alicante området, og mange familier på landet fremstillede denne vintype. Fondillón fik tildelt kaldenavnet “Vino Viejo” som oversat til dansk betyder gammel vin. .

I det 20 århundrede da vin kooperativerne blev udbredt i Alicante, var den gamle tradition for at fremstille Fondillón uddøende, men én familie i regionen forhindrede vintypen i helt at uddø. Det var familien Broton der i dag drives af Roberto, som er tredje generation i Culebròn Brotons. Roberto’s bedstefar havde i stiftelsen af vinhuset fortalt sin søn, at deres vin først ville blive en forretning når den første årgang var moden, hvilket var cirka 30 år senere.

Culebròn Broton råder over 3 ha med mere end 100 år gamle upodede Monastrell vinstokke. Her afhænger vinens kvalitet i stor grad af klimaets høje temperaturer og lave nedbørs procent. Druerne bliver siddende på stokkene indtil de høstes i December, hvor den minimale drue masse giver den minimale mængde af 1 liter most pr 12 kg druer.

Fondillon er navnet på den dessertvinstype der tidligere også blevet kaldt ”Alicante vin”. Det er en vin lavet på meget senthøstede Monastrell druer, ofte høstet helt ind i december måned. Vinene gærer på store 500 ltr. træfade indtil de opnår en naturlig alkohol procent på 16-18%. Herefter dør gæren. Lagringen foregår på de samme gamle fade, og den fordampede vin erstattes af den samme vin fra andre fade. Vinens restsukker ligger omkring 45 gr.pr.ltr. Vinen er ikke forstærket som andre hedvinstyper.

Fadene som vinen lagrer på har et højt indhold af bundfald der dannes gennem årene og er med til at konservere vinen. Der må makismalt tappes 10% af hvert fad per årgang, og vinen skal mindst være 10 år gammel inden frigivelse.

Lagringsbygninen hos Brotons ligger med fronten mod øst og syd og oplever en meget varm dag samt en kølig nat, hvilket over tid giver vinene en karakter næsten som Madeira (estufagem) Brotons har prøvet at flytte dele af kælderen til mere

kølige forhold, men kvaliteten bliver ikke det samme, og han har derfor flyttet alle fadene tilbage til den oprindelige kælder.