



Culebròn Brotons

Brotons, Fondillon Gran Reserva 1964

"Have you ever tasted a better pass of time? Do you know what long ageing tastes like? If you want to experience time in your glass, this is the wine you must taste." "The Brotons 1964 Fondillon is a unique wine –complex, perfect and exciting. Personally, giving 20 points to a wine gives me a bit of vertigo. I do not want to enter into philosophical arguments whether perfection exists or not, or if a wine can be perfect. But, tasting Brotons' wine, I ask myself a question: what can be asked of this wine to be better? Sincerely, I don't know. 20/20 F.C. Jancis Robinson.com" Fondillon Gran Reserva 1964 er den ældste af Roberto Brotons aktuelle årgange. Efter høsten gæres mosten op til 18% alkohol, hvor gæren "dør". I dette stadie har vinen stadig ca. 45 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 Fondillon vinhuset Culebròn Brotons. I gamle dage var vintypen Fondillon vidt udbredt i Alicante området, og mange familier på landet fremstillede denne vintype. Fondillon fik tildelt kaldeavnet "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 Fondillon 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 dessertvintype 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.

Lagringsbygningen 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

OMRÅDE

Alicante

APPELLATION

Fondillon

DYRKNING

JORDBUND

sandet kalksten

DRUER

Monastrell

GÆRING

Gamle Spanske egetræsfade

TYPE

Hedvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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