



Isaac Cantalapiedra

Cantalapiedra, Arenisca 2022

Denne vin laver Manuel Cantalapiedra fra druer dyrket på Paraje los Panaderos, 22 km. Sydvest for Toro. Her dyrkes de 30 år gamle Tempranillo vinstokke økologisk. Alle stokke bliver dyrket som bush-vines, og giver et udbytte på mellem 35 og 40 hl. pr. ha. Cirka halvdelen gæres som hele klaser, og resten afstilles. Gæringen sker i åbne trætanke, inden den gennemgår malolaktisk gæring og lagring på bruge franske egetræsfade på mellem 225 og 300 liter. En helt anderledes Tempranillo fra disse kanter, frisk, elegant og saftig karakter. Kun 35 mg. total svovl pr. ltr.

"Toro er ikke, hvad det var engang – det er meget bedre. Spændstig, saftig, vild, pirrende, kølig og frisk, uden at være letbenet. Den danser ind på påskebordet med stor selvfølgelighed." 91+p, 5 stjerner. Niels Lillelund, Jyllands-Posten, marts 2025 **"Atypisk tempranillo med druer syd for Toro i det vestspanske. Krydrede bærnøter i duften med brombær, mocca, urter og vilde krydderier i smagen. En flot saftig vin med fin balance til den mere syrrige og saftige side. Flot længde." UGENS BEDSTE KØB**, uge 11 2025 - Spritnyt/Din Vinguide - Thomas Rydberg **Robert Parker: 92+p. om 2020 årg.**

OMRÅDE

Castilla y Leon

APPELLATION

Castilla y León

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Sandsten, ler, kalksten

DRUER

Tempranillo

GÆRING

Ståltank, malolaktisk på brugte franske egetræsfade 225 og 300 ltr.

TYPE

Medium rødvin

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 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