

OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Jumilla

DYRKNING
Økologisk vin, Demeter certificeret

JORDBUND
Kalksten, grus, sand

DRUER
Monastrell, Moravia Agria, Blanquilla, Forcallat, Bonicaire, Bobal

GÆRING
Åbne egetræs kar

TYPE
Medium rødvin

Bodegas Cerrón

Bodega Cerron, La Servil 2024

"Noget af Matas Altas' friskhed er taget med over i La Servil, men den har et eller tre niveauer op på koncentration og intensitet, men helt uden at bliver for meget eller overmoden. Det handler om enkeltmarksvin med mange forskellige druesorter mellem hinanden og højt liggende marker. Op mod 950 meter. Her er bobal, maravia agria, forcallat, blanquilla og bonicaire blandet sammen. Stokkene står på originale rødder og er altså ikke podede. Spicy peberkrydret vildskab med yoghurt, sur kirsebær , vermouthbitterhed og spændstighed. Uendelig længde og helt fri for områdets ellers karakteristiske fad og sent høstede indtryk. Fremragende vin, ikke mindst til prisen." René Langdahl.com ***"This has a serious profile; it was a bit closed at first (a constant in the 2022 reds) but opened up nicely in the glass to subtle floral aromas, notes of blood orange and juicy fruit and is faintly spicy, with notes of aromatic herbs. It has a medium-bodied palate with 14% alcohol but contained ripeness, and it shows the complexity of the different soils and expositions with depth and harmony" 94p***. Robert Parker.com La Servil er Bodega Cerróns enkeltmarks vin fra den højt beliggende parcel El Cenajo. Navnet Servil stammer fra Garcia brødrenes bedstefar, som altid brugte udtrykket servil om druerne fra denne mark når ankom til vingården. Han mente druerne var ydmyge i forhold til deres enorme koncentration. Her står der 70 år gamle upodede Monastrell stokke, samt en blanding af lokale sorter. Druematerialet til vinen er derfor et blend domineret af Monastrell, men blandet med en lille smule Moravia Agria, Blanquilla, Forcallat, Bonicaire, Bobal. El Cenajo ligger omgivet af middelhavs slette, og beliggende i 900-960 meters højde. Jordbunden er bestående af kalksten, grus og sand, og den høje beliggenhed kombineret med det høje kalkindhold i jorden opretholder en lav ph værdi i druerne selv når de er fuldmodne. Denne unikke kombination sammen med den høje syre og alkohol, gør det derfor muligt at arbejde helt naturligt med vinen, uden noget behov for at stabilisere den med svovl. En unik vin der definere friskt og flydende middelhavslandskab med behersket stramhed, og saltholdige bløde tanniner. ***"Vine fra Jumilla er for det meste proppede med mørke frugter og masser af varme. Bodega Cerrón gør tingene lidt anderledes, især i den serie af vine, der går under navnet Stratum. For her er det næste generation på familiens vingård, der har fået lov at styre sagerne, og det er en langt mere moderne tilgang, hvor man blander sig så lidt som muligt i vinens tilblivelse. Fra meget højt beliggende vinmarker i det nordøstligste Jumilla, med minimal påvirkning i vineriet, enorme, brugte fade og naturlig gæring, får La Servíl en unik og imponerende friskhed. Den fyldige og mørkfrugtede stil hører sig til i Jumilla, især når hoveddruen er Monastrell, men her er den ledsaget af en overraskende friskhed, der dels skyldes vækstbetingelser og håndtering af vinen i vineriet, men også at der er tilsat små mængder af traditionelle og næsten uddøde druesorter, som den nye generation på Bodega Cerrón ønsker at genoplive. Det giver en vin med fremragende dybde, fornem elegance og en imponerende og uimodståelig balance."*** Morten Wamsler, Flaskehalsen, April 2023 - 97 p. om 2020

OM PRODUCENTEN

”Miljøets biodiversitet er en af de største skatte vi kan opnå.” Sådan lyder mottoet for vinhuset Bodega Cerrón, hvis hellige gral ikke blot er at lave god vin, men også at beskytte og forbedre naturen, og det miljø som de hver dag arbejder og begiver sig i.

For over et århundrede siden i den lille by Fuente Álamo i Murcia begyndte Francisco Cerdán, at opkøbe og udvælge de ideelle parceller til vindyrkning. Francisco forstod det særlige potentiale i jordene omkring den lille by, og værdsatte områdets unikke landskab. Helt fra starten var filosofien enkel, vinene skulle laves efter traditionelle metoder og helt naturlige.

I dag er det de to tipoldebørn, brødrene Carlos & Juanjo Cerdán García, som står i spidsen for vinhuset, hvor familien også producere gedeost og honning. De følger husets filosofi og er gået all-in på de økologiske og biodynamiske forskrifter, og i vinhusets historie er markerne altid blevet dyrket bæredygtigt og uden brug af nogen form for kemikalier. Huset marker har længe været økologisk certificeret, og de opnåede fornyeligt også Demeter certifikatet, som er aktuelt på deres nye årgange.

Bodega Cerróns marker ligger forskudt omkring Fuente Álamo, og markerne ligger i alt fra 800-1000 meters højde over havoverfladen. Garcia brødrene har siden starten af 2011 arbejdet på at genetablere forladte vinmarker, og det er lykkedes dem snart at genskabe 30 hektar vinmarker. Klimaet på markerne er grundet de mange højdemeter også noget køligere end de fleste andre områder i Murcia. Her fremstiller de elegante Monastrell dominerede vine med små tilføjelser af andre lokale druer som Garnacha, Moravia Agria, Blanquilla, Forcallat, Bonicaire og Bobal.

Garcia brødrene er i dag i besiddelse af parceller i det der historisk altid har været byen Fuente Álamos bedste placeringer. Deres vinstokke er alle upodede, og deres vine er derfor ikke overraskende meget jordbunds drevne. De producerer under Stratum wines i omegnen af 15.000 flasker årligt, men med tanke på langsomt at nå op på 60.000.