

OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Jumilla

DYRKNING
Økologisk vin, Demeter certificeret

JORDBUND
Kalksten, grus, sand

DRUER
Chardonnay

GÆRING

TYPE
Medium hvidvin

Bodegas Cerrón

Bodega Cerron, Matas Altas Blanco 2025

"Jeg har tidligere nydt at smage de røde vine fra Bodegas Cerrón i Jumilla-området vest for Valencia og Alicante. Under navnet Stratum Wines laver husets unge generation nemlig moderne vine med en større lethed, end man normalt kender herfra, og derfor er det også med nysgerrighed, at jeg trækker denne hvidvin på Airén og Macabeo-druer op. Det viser sig, at den følger op på stilen fra de røde vine, for den har en meget høj grad af friskhed og sprøde, lyse frugter. Det er meget let og meget anderledes fra, hvad man skulle forvente fra et varmt og tørt område. Nogle vil måske savne noget mere fylde og dybde i smagen, men jeg er ret vild med den lette og friske stil, der får den her vin til at give et overraskende bud på, hvordan sydøst-spansk hvidvin kan smage." - Morten Wamsler, Flaskehalsen Matas Altas er Bodega Cerróns Village vin fra nogle af de højt beliggende parceller omkring Fuente Álamo. Vinstokkene står i mellem 850-940 meters højde, og er påvirkes af de varme temperaturer om dagen samt de kølige nætter. Stokkene er upodede og mellem 50 og 80 år gamle, og jordbunden bestående af kalksten med grus og sand beskytter stokkene mod vinlus. Druerne høstes ved håndkraft, efterfulgt af gæring på åbne kar, og 11 måneders lagring i 5000 liters gamle foudre. Vinens flaskes uden filtrering eller klaring, og er et pragteksemplar på hvordan umanipuleret Chardonnay fra Fuente Álamo kan smage. Moden og koncentreret, men med friskhed, smidighed og skarpt finish!

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.