



OMRÅDE
Alicante

APPELLATION
Fondillón

DYRKNING

JORDBUND
sandet kalksten

DRUER
Monastrell

GÆRING
Gamle Spanske
egetræsfade

TYPE
Hedvin

Culebròn Brotons

Brotons, Fondillon Centenario 1880

Fondillón Solera 1880 er Roberto Brotons absolut mest sjældne vin, som vi for første gang nu har fået tildelt nogle ganske få flasker af. Vinen er første gang beskrevet i kældbøgerne i 1880, men har formegentlig allerede på dette tidspunkt været 2-3 år. Fra samme kældbog kan man læse at de få fade der er i kælderens kun er til familiens egen fornøjelse og altså ikke til salg. Vinen har så ligget på samme fade lige siden, og kun tilført ny vin i 1920 og igen i 1924. Derfor står der også Solera 1880, da man ikke kan sige at vinen altsammen er fra 1880, men langt hovedparten er, resten er "kun" godt 100 år gammelt. Siden 1924 har vinen været urørt og er nu i uendelig lille målestok, efter snart 150 år, tilgængelig for de hurtige og nysgerrige. Familien aftapper cirka hvert 4.-5. år 150 flasker, heraf sælges hvert år mellem 12 og 18 flasker ud af Spanien. Resten sælges til spanske toprestauranter og vinconaisseurs. Det er som udgangspunkt en sød vin, men har kun en anelse sødme tilbage og en frisk syre der giver vinen en balance og meget høj intensitet. En intellektuel vin for de nysgerrige, der vil have muligheden for at smage et utroligt sjældent klenodie, et stykke vin historie med næsten 150 år på bagen. (billedet er ikke af den aktuelle vin) Fondillon laves på denne måde: 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 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 lagres på har et højt indhold af bundfald der dannes gennem

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

årene og er med til at konservere vinen. Der må maksimalt 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 kølige forhold, men kvaliteten bliver ikke det samme, og han har derfor flyttet alle fadene tilbage til den oprindelige kælder.