



Bodegas Cerrón

Bodega Cerrón, El Tiempo Que Nos Une 2024

"Masser af knuste røde bæe i næsten på denne røde monastrell fra Bodegas Cerrón i Murcia. Munden er saftspændt og blid, men ikke uden karakter og bid. Til hverdagsomsorg eller hvis du har fået lov at stå for vin til vejfesten." 90p. 5 stjerner, Anders Halskov-Jensen, Vinhjernen.com El Tiempo que nos une er fremstillet på 100% Mourvedre fra 60-70 år gamle vinstokke. Vinen er dyrket på en sand og kalkstens parcel der ligger i 800-920 meters højde over havoverfladen, og er høstet per håndkraft. Druerne spontan gærer på henholdsvis beton og trætanke. Vinen lagrer herefter mellem 4 og 6 måneder på bruge fade. Saftig, blød og elegant rødvin med masser af friskhed. Super køb!

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 området 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.

OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Jumilla

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, sand, ler

DRUER
Monastrell

GÆRING
Leramfora

TYPE
Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens