



Clos Canarelli

Clos Canarelli, Clos Canarelli Rouge, Corse Figari 2023

Husets visitkort, og hvilket et af slagsen. Intens og saftig rødvin med en urtekrydret karakter der lægger sig som et tæppe henover den mørke og fyldig frugt. Et decideret vanedannende stykke af det historiske Korsika. Vinen er gæret og lagret i 14-18 måneder på store foudres. Aftappet uden filterning.

OM PRODUCENTEN

Clos Canarelli ligger på Korsikas sydligste spids, nær den lille landsby Tarabucetta udenfor Figari. Her har Yves Canarelli siden 1993, hvor han overtog vingården, revolutioneret måden at lave vin på i denne historiske egn.

Udover at have ført vinhuset ind i certificeret økologisk og bioodynamisk jordbrug, har han gjort det til sin opgave at finde tilbage til områdets oprindelige drueseorter. Området har dyrket druer siden det 5. århundrede før kristi fødsel, så den historiske vinkel og de indfødte druer har altid vægtet højt hos Yves.

Det betyder også at han i starten hev mange stokke med "importerede" druer op, og genplantede vinstokke med gamle, oprindelige kloner af lokale druer. Desværre er det franske INAO meget langsomme til at godkende disse oprindelige druer til at indgå i de lokale korsikanske appellationer, hvorfor flere af Canarellis vine blot er Vin de France.

Canarellis vine besidder generelt en friskhed og nerve der er helt uset ikke bare på denne sydlige spids af Corsica, men på øen generelt. Alle vinene gærer langsomt på vidgæren, delvis hele klaser og tappes uden filtrering. Yves eksperimenterer også med Amfora og beton æg og leverer årgang efter årgang overrumplende lokale vine, med ekstrem stor originalitet og nerve.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Corse Figari

DYRKNING

Biodynamisk

JORDBUND

Granit

DRUER

Niellucciu,
Sciaccarellu,
Carcaghjolu Neru

GÆRING

TYPE

Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens