



Equipo Navazos

Equipo Navazos OVNI, Pedro Ximenez 2022

Denne vin har Equipo Navazos lavet i samarbejde med Perez Barquero i Montilla. Området er kendt for sine Pedro Ximenez druer, og ofte den søde af slagsen. I Navazos udgave er det ikke sødt, men derimod en frisk og mineralsk hvidvin på Pedro Ximenez druen. Druerne er dyrket på de bedste kalkholdige marker i Moriles Altos og Sierra de Montilla. Der anvendes både most fra første pres "yema" og andet pres "color". Vinen gærer med naturligt gær, lagrer en kort periode under et tyndt lag flor, og aftappes uden filtrering. Vinens smagsmæssige indflydelse fra flor, er væsentlig mindre end husets Navazos-Niepoort og Florpower aftapninger.

OM PRODUCENTEN

Vin-fans verden over er generelt enige om, at Sherry-vinene er blandt verdens største vinskatte. Denne helt unikke hedvin fra det sydlige Spanien har gennem generationer henrykket, forbløffet men også skuffet. Måske er det den lidt besværlige tilgang til Sherry, der har gjort, at det stadig for mange er svært at forstå, at der i de bedste Sherry'er gemmer sig nogle af verdens største vinoplevelser. På mange af de bedste gourmet-restauranter verden over er man da også begyndt at inkludere Sherry-vine på vinmenuer.

Det er netop denne søgen efter det bedste, der satte en flok Sherry-entusiaster i gang med at afsøge de mange gamle bodegaer for henstående fade (Botas). Helt igennem fortryllende vine der aldrig var blevet tappet hvis det ikke havde været for Equipo Navazos utrættelige sherry banner førere: Jesus Barquin og Edouardo Ojeda. Det de finder er intet mindre end (tør vi sige det) guddommeligt!

De enkelte Botas aftappes hver for sig af de forskellige Sherry-typer (Fino, Amotillado, Palo Cortado, PX, etc) og i uhyre begrænset antal (ned til 200 halvflasker). Hver aftapning (Bota) nummereres, og efter introduktion er den udsolgt for altid. Enkelte af vinene er deciderede museums stykker, hvis lige ikke er lavet i 50-60 år, og derfor forsvinder for bestandigt og ikke kan genskabes i vores levetid. Alt er aftappet direkte i flasken, uden klaring eller filtrering.

Jesus Barquin og Edouardo Ojeda har fra starten haft et ønske om at bringe Palomino druens karakteristika ud i alle afkroge. Således har han indgået partnerskaber med andre gode vinbønder i flere forskellige projekter.

Første skud var samarbejdet med Dirk Niepoort der i starten hjalp med at lave en knastør hvidvin på 100% Palomino fino. En del af vinen har i kort tid været under flor.

Hvidvinene OVNI findes i en ren Palomino Fino fra Jerez og en ren Pedro Ximenez hvidvin fra Montilla. Tørre, friske og mineralske.

Florpower er en nøjagtig kopi af de hvidvine der blev lavet for mere end 100 år siden i Jerez. En hvidvin der får flor, men som ikke forstærkes med druesprit. Altså en slags "fino-hvidvin". Typen eksisterer ikke som vin i det officielle Spanien, så vinen må ikke bære årgang. MMXII hentyder derfor til 2012.

OMRÅDE

Andalusia

APPELLATION

Montilla Moriles

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Kalk

DRUER

Pedro Ximenez

GÆRING

Stål og cement med tyndt lag flor

TYPE

Let hvidvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens