



Raimon Badell

VallDolina

Penedes, Catalonien

På et af de smukkeste steder i Alt Penedès, nær landsbyen Olesa, ligger vingården Can Tutusaus, der kan dateres helt tilbage til 1348. Det var dog først i 1729 at dette landsted blev genopbygget, med kældre der egnede sig til kvalitativ vinproduktion. I dag består Can Tutusaus, af adskillige hektar med pinjeskov, olivenlunde, egetræer, samt 11 hektar der er dedikeret til økologisk vinbrug.





Chefen for kældrene på Can Tutusaus er den energiske unge vinmager Raimon Badell, der er ud af en vinfamilie og har arvet sin passion for økologisk vindyrkning fra sin far.

VallDolina har siden 1998 arbejdet efter økologiske principper, med enkelte input fra biodynamisk dyrkning. På denne måde har de ca. 11 ha. som vinhuset råder over fået den mest nænsomme og naturlige behandling i små 2 årtier. Det giver vinene en meget distinkt terroir fornemmelse, noget man sjældent oplever i god Cava. Cavaerne fremstilles på Xarel lo, Macabeo og Parellada samt Chardonnay. Cuveerne doseres meget lidt eller slet ikke.

Jordbunden i Garraf Maasif hvor vinstokkene gror er primært kalkholdig og meget fattig jord, med enkelte elementer af ler, der kan hold på fugten i de ellers ufrugtbare dale. Dalene er skabt gennem årtusinder hvor erosioner og floder har skåret dalene ned i det kalkholdige bjergmassiv. Dalene kaldes lokalt "Dolines", hvorfra vinhuset har taget sit navn.

LAND

Spanien

OMRÅDE

Catalonien

PRIMÆR APPELLATION

Penedes

GRUNDLAGT

1729

EJER/VINMAGER

Raimon Badell

STØRRELSE

11 hektar

DYRKNING

Økologisk

JORDBUND

Kalksten, sand

DRUER

Macabeo, Xarl-lo, Parellada, Chardonnay mfl.



VINOVA