

CELLER DE CAPCANES COSTERS DEL GRAVET 2015



Producent	Celler de Capcanes
Land	Spanien
Område	Montsant
Årgang	2015
Druetype(r)	Cabernet Sauvignon, Grenache, Samsó
Lagring	10 år
Alkohol	14.5%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Grillkød



Gryderetter



Krydret mad

KUN
185,00

SMAGSVARIANTER



Blåbær



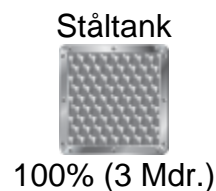
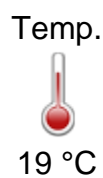
Modne blommer



Kirsebær

OPSKRIFTER

EGENSKABER



CELLER DE CAPCANES COSTERS DEL GRAVET 2015

BESKRIVELSE

Mesterlig vin fra Montsant

Celler de Capcanes i Montsant 150 km syd for Barcelona, dyrker vine i det nye opkomning område - Montsant.

Denne Costers del Gravet er en vin i 100% balance. Alkohol, frugtfdme, intensitet, sødme og tannin kommer i så flot indpakning, at vinen roses til skyerne for dens kvalitet. Du finder nærmest alt det du søger i en vin.

Vinen får bl.a sin intensitet fra den lange maceration på 16 til 21 dage (udtrækning af farve, smag og tannin, ved at skalder og most ligger sammen). Gæringen er startet i ståltank med efterfølgende afsluttet på egefade.

Vinstokkene er op til 75 år gamle og dyrket fra 250 til 450 meters højde. Costers betyder bakker. Disse skråninger ligger i nord-østlig retning på gamle granit-terrasser, hvilket giver en meget lang plantecyklus med langsom modning. Faktisk kan der ikke høstes før 2 uger senere på denne side af bjerget.

Her kommer den tidlige morgensol frem, men fra kl 17 dækkes skråningen af skygge. Herved mindskes "kogningen" af vindruerne, og kølige nætter giver god syre i vinen, lang modning og sen høst, som alt i alt giver moden vin og bløde tanniner.

Der høstes manuelt fra de enkeltstående vinplanter, hvilke blot giver udbytte fra 1 til 1,5 fl. pr. plante. Produktionen på omkring 25.000 fl.

Single vineyard vin. Lagres på fade 1 år.

CELLER DE CAPCANES COSTERS DEL GRAVET 2015

PRODUCENTEN

Seriøse baby-Priorat-vine

Celler de Capçanes er fortællingen om en vingård, der ændrede kursen radikalt, og gik fra at være bulk-producent til at være verdenskendt leverandør af kvalitetsvin.

Og så er det også historien om en katolsk landsby, der kom på verdenskortet på grund af en jødisk vin.

Celler de Capçanes (udtales Cap-sar-ness) blev grundlagt som et kooperativ i 1933. Fem familier gik sammen om at etablere et anlæg, der kunne håndtere store mængder af druer på en økonomisk og effektiv måde.

Fokus var i mange år på bulk-produktion af druer enten med eller uden fermentering. Verdenskendte Torres havde fået øjnene op for druernes kvalitet, og vinimperiet var i en årrække aftager af druer fra Celler de Capçanes.

I starten af 1990'erne besluttede kooperativets erfarne vinmager Angel Teixido, der også har ansvar for vinmarkerne, sig for at fremstille et par tusinde flasker Cabernet Sauvignon.

Tilfældet ville, at medlemmer af Barcelonas jødiske mindretal smagte vinen. Og i 1995 blev Celler de Capçanes spurgt, om de også kunne producere en kosher-vin.

Dette krævede en investering i helt nyt udstyr. Og ikke alene muliggjorde dette fremstilling af kosher-vin, det lagde også fundamentet for produktionen af små mængder af frugtdrevne vine af høj kvalitet.

På kort tid blev Celler de Capçanes således forvandlet til en seriøs vingård, hvis vine har vundet anerkendelse - også uden for kosher-verdenen. Capçanes er fortsat toneangivende i Montsant-området, som vinkritikeren Robert Parker kalder baby-Priorat.

Montsant-vinområdet ligger nemlig som en krans rundt om nabo-vinområdet Priorat. Priorat, der var et ukendt område indtil for 25 år siden, er i dag hjemsted for nogle af Spaniens bedste og dyreste vine.

Men hvor Priorat har skifer-jordbund, har Monsant kalk og dermed egentlig mere tilfælles med Bourgogne og fransk vinstil, end med Priorat og spansk vinstil.

Landsbyen Capçanes ligger godt gemt i bjergene syd for Priorat, hvor der har været dyrket vin helt

CELLER DE CAPCANES COSTERS DEL GRAVET 2015

tilbage i middelalderen. Indtil omkring år 1900 var området tæt beplantet med vinstokke, men vinlusen gjorde stor skade. I tiden derefter blev kun omkring 1/5 af de oprindelige vinmarker genbeplantet; primært med den populære Garnacha.

Capcanes ligger 150 kilometer sydvest for Barcelona, 25 km fra Ebro-floden og bare 20 km fra Middelhavet. Her syd for Priorat køler en brise fra havet området om sommeren og beskytter mod kulden om vinteren. Hvor Priorat ligger i 800 højdemeter, når vinmarkerne i Montsant kun op i 200-600 højdemeter. Regnen er så sparsom at der ikke dyrkes grønne druer i området.

Her syd for Priorat råder kooperativet råder over druer fra meget varieret terroir. Vinstokkene vokser i jordbund, der spænder lige fra granit, kalk, sand og "licorella", som er en mørkebrun skifer, der giver vinene en særligt mineralsk aroma. Og det er netop disse forskelle, som Capcanes ønsker skal komme til udtryk i vinene.

Montsant fik i 2001 sin egen appellation, DO Montsant. Rødvine herfra er klassisk spansk stil med megen frugt, der samtidig er tørre, kraftige, komplekse og elegante.

Spanske Capçanes råder over 220 hektar vinmarker, hvoraf en mindre del er certificeret til økologisk vinavl.

Der produceres primært vine på lokale druer som Garnacha (Grenache), Carinena (Carignan) og Tempranillo, men også internationale sorter som Cabernet Sauvignon, Merlot og Shiraz.

Både vinmarker, klima, produktionsudstyr og især den menneskelige ekspertise er på plads hos det spanske vinhus. Kooperativet har i dag omkring 150 vinbønder, der leverer druer til kælderen. Der produceres 650.000 flasker om året. Og kosher-vinen udgør kun et par procent af produktionen.

Hos Celler de Capçanes byder man velkommen til en rundvisning både på vingården og i vinmarkerne. Produktionen tæller også olivenolie fra 200-250 år oliventræer.