

CELLER DE CAPCANES VALL DE CALAS - ØKO 2014



Producent	Celler de Capcanes
Land	Spanien
Område	Montsant
Årgang	2014
Druetype(r)	Grenache, Merlot, Tempranillo
Lagring	8 år
Alkohol	14.5%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



And, gås, fasan



Kalv



Grisekød

KUN
175,00

SMAGSVARIANTER



Kraftige vilde bær



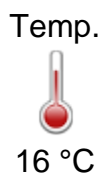
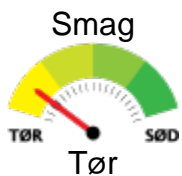
Middelhavskrydderier



Urter

OPSKRIFTER

EGENSKABER



CELLER DE CAPCANES VALL DE CALAS - ØKO 2014

BESKRIVELSE

Maskulin Merlot med gode muskler

Vall del Calas er lavet på druerne Merlot, Grenache og Tempranillo. Alle druer høstes med håndkraft og håndsorteres.

Vinstokkene med Merlot vokser i den højtbeliggende dal "Calas", der ligger op til 550 meter over havet. Modningstiden er meget lang for druerne i denne dal og høstes af Celler Capcanes som de sidste hvert år i slutningen af oktober.

Alle tre druesorter er vinificeret hver for sig og lagres 12 måneder på henholdsvis nye eller to år gamle egetræsfade. Herefter blandes vinen og ligger 6 måneder på ståltanke, før den kommer på flasker.

De sent modnede druer giver en næsten maskulin Merlot-stil med seriøse tanniner.

Denne spanske rødvin har komplekse aromaer af mørk moden frugt, vilde urter og bær. En meget krydret vin med noter af vanilje.

Intensiv, kompleks og koncentreret, men stadig elegant. Perfekt balance med fin syre, lækker blød sødme og meget modne tanniner.

En flot rødvin muskler og markante tanniner. Egner sig til retter med kalvekød, vildt, svinekød og simreretter.

OBS: Flaskerne findes med tre forskellige etiketter.

CELLER DE CAPCANES VALL DE CALAS - ØKO 2014

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 VALL DE CALAS - ØKO 2014

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.