



WINE TRADE

Bubbel-låda 2020!

Bubblor känns festligt och gör livet lite roligare att leva. Här hittar du viner gjorda som Pet-Nat eller enligt den traditionella metoden, oavsett speglar dessa viner druvornas terroir. Kyl & poppa i vårvindar friska! Skål!

'2017 Una Volta' Josep i Pau, Penedes, Spanien
Macabeau & parellada

Cava! Premiär för cava för oss, och vilken cava sen. Skördad 2017 & degorgerad i februari 2020. What grows together goes together - ställ till med en rejäl spansk fest. Arriba!

Familjen Mirs historia som druvodlare i Katalonien sträcker sig många århundraden tillbaka, det tidigaste dokumentet som nämner deras vinodling daterar September 1474. I början handlade det mest om att sälja druvor eller vin på bulk. Under 1800-talet utökade familjen med modern utrustning för destillering och buteljering under eget namn, samtidigt som familjen utmärkte sig för sin kamp mot phylloxeran när den drabbade Europa. Vidare under 1900-talet drevs egendomen framgångsrikt vidare av döttrarna Ramona, Maria Teresa och Maria Antònia. 1979 startade Antonias son Josep, 17:e generation i familjen, att tillverka eget vin under egen etikett och var därigenom med och startade en rörelse för högre kvalitet och hantverksmässiga odlarviner som reflekterar de olika vingårdarna och den unika stilen för regionen. Idag är Joseps son Pau med och tillsammans driver de kvalitetsarbetet vidare.

Egendomarna är planterad med Xarel·lo, Macabeu, Merlot, Cabernet Sauvignon och Garnatxa Blanca. Vingårdarna ligger mellan bergen i Subirats och Noyafloden nära Sant Sadurní d'Anoia, och jordmånen består av lera i flodområdet och mer kalk uppåt bergen, där de äldsta stockarna Xarel·lo växer. Klimatet är typiskt medelhavsklimat med heta torra somrar och milda vintrar.

2019 släppte Josep och Pau för första gången två semi-degorgerade brut natures (Escumós på Castellán, de får inte kalla sina viner för Cava pga av DO-regleringar). Vid tidpunkten för degorgeringen avlägsnas endast det grova sedimentet men låter det fina sedimentet vara kvar i flaskan. Detta ger vinerna en liten slöja och jästen skyddar vinerna från oxidering samtidigt som de bidrar med härlig komplexitet till krispigheten i vinerna. Vinet lagras i 15 månader i flaskan på sin jästfällning.

PS. I enlighet med vår filosofi är samtliga viner i vår portfölj ekologiskt odlade (bönderna är inte alltid certifierade) och vinifierade helt utan tillsatser. Aldrig någon jäst tillsatt. Några har en liten tillsats SO₂ (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig! Skål!



WINE TRADE

'2018 3B' Filipa Pato, Bairrada, Portugal
Bical, Cercial & Maria Gomes

Bubbel med adress! Portugisisk adress med områdestypiska druvor (såklart!). Servera svalt & tänk lokalt (Bairrada ligger inte långt från havet) så ostron känns givet.

Filipa och William Wouters är lite av ett magiskt man & fru samarbete! Båda har gedigna erfarenheter bakom sig innan de började göra eget vin. Filipa har arbetat med vin i Bordeaux, Mendoza, Margret River samt även med hennes far Luis Pato. William kommer från restaurangbranschen och har arbetat som kock, sommelier och krögare i Antwerp, Belgien. Deras filosofi är enkel på så vis att de önskar skapa rena viner utan tillsatser som speglar platsen där vinrankorna växer. I vineriet hanterar de druvorna med varsamhet, låter druvmusten jäsa naturligt för att varje vin i slutändan ska få möjlighet att visa sitt egna unika uttryck! 12 ha brukar de med ett stort fokus på de lokala druvsorterna Baga, Bical, Cercial & Maria Gomes (= Fernao Pires). Vingårdarna ligger utspritt på olika plottar i området Bairrada.

Druvorna kommer från 30 år gamla rankor som växer i sandig kalksten. Sedan start 2001 arbetar de med biodynamiska odlingsmetoder. Här skördar de för hand i 20 kg korgar. Försiktigt pressat och jäser i 650 liters använda fat. Traditionella metoden; vinet jäser en andra gång på flaska, då bubblorna uppstår.

'2019 Rosa, Rosé, Rosam' La Grange Tiphaine, Loire, Frankrike
Grolleau, Côt, Cabernet Franc, Gamay

Glädje i flaska, ett lekfullt rosa bubbel med struktur, till rosévinspremiären i vårsolen?

Bakom detta vin hittar vi Damien och Coralie Delecheneau i Montlouis-sur-Loire. En familjedriven vingård som nu nått fjärde generationen vinmakare. Damien studerade oenologi och vitikultur i Bordeaux, har jobbat på vinerier i Kalifornien & Sydafrika innan han återvände till Loire 2002 för att ta över arbetet på vingården. Sedan 2008 är Damiens fru Coralie en del av familjen, företaget och allt som hör därtill. De har ca 15 hektar planterade med Chenin Blanc, Côt (Malbec), Gamay, Cabernet Franc & även en del Grolleau. Vinerna är AOC Touraine Amboise & Montlouis sur Loire & ekologiskt certifierad. Damien sköter om vingårdsarbetet och gör vinerna. Han är en riktig hands-on vinodlare som spenderar otroligt mycket tid ute i vingården. När vi tog en rundtur tillsammans med honom bevitnade vi hans enorma passion & nyfikenhet för allt vad gäller vingårdsarbete; från kloner till beskärning via en levande jordmån. 2016 blev han hedrad som president i Montlouis och genom hans brinnande entusiasm för appellationen är han med och utvecklar dess framtid.

Druvorna kommer från en blandning av unga och gamla stockar. Jordmånen är mager med lera och kalksten. Direkt pressning. Vinet jäser med den naturliga jästen på tank och buteljeras innan sockret har jäst helt ut. Jäsningen fortsätter därför i flaskan utan tillsättning av vare sig jäst eller socker och lagras sedan ca 6 månader på fällningen. Degorgeras men utan klarning eller filtrering med en mycket liten tillsats svavel.