



# WINE TRADE

PAUL TAYLOR LANTHANDEL + WINE TRADE = Sant! Tack för att du klickat hem en låda med hantverksmässiga favoritviner utvalda av Ruth på Paul Taylor Lanthandel.

## **2018 'Una Volta' Josep i Pau, Penedes, Spanien** Macabeau & Parellada

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.

## **2019 'Leirana' Forjas del Salnés, Rías Baixas, Spanien** 100 % Albariño

Rodrigo Mendez, alla kallar honom Rodri, startade Bodegas Forjas del Salnés år 2005. Familjen har vingårdar runt byn Meaño i hjärtat av Salnés, Rias Baixas. Salnés är en sub-DO till Rias Baixas med mer influenser från Atlanten. För många är Meaño albarinhos ursprungsplats. Under 1970 talet i Rias Baixas drog många vinbönder upp röda inhemska druvsorter till fördel för den mer högavkastande Albariñodruvan. Men Méndez familjen gjorde precis tvärtom (tur det!) och planterade mer av de traditionella blå druvsorterna som Caino, Espadeiro och Loureiro Tinto för att bevara det unika Galiciska ursprunget. Det hela tog riktigt fart när Rodri och den välrenommerade vinmakaren Raúl Pérez började sitt samarbete i början på 2000-talet. Framförallt med fokus på de blå druvsorterna men de gör också riktigt mineraldrivna, salta och fokuserade Albariños. Idag har de tot 7,5 ha vingårdar spridd över tre byar; Meaño, Sanxenxo och Barro där de använder sig av traditionella metoder nedärvd över generationer.

Detta är en läskande fräsch Albariño som andas terroir! När man jäser denna druvan med naturlig jäst anar man så många fler nyanser bortom enbart frukt. Torr och mineraldriven. 40-90 år gamla stockar planterade i granit och sandjord endast ca 60 möh och rankorna växer på gammal havsbotten. Skördas i slutet av september. Jäsning på tank och foudres utan tillsättning av jäst. 6 månader på ståltank utan battonage, 20 % av vinet lagras i foudres. Ingen malolaktisk jäsning.



# WINE TRADE

'2018 Masieri Rosso' Angiolino Maule, Veneto, Italien  
Merlot 50%, Tai Rosso 50%\*

Angelino och Rosamaria Maule investerade 12 år av sina liv som krögare för en pizzeria för att på 80-talet kunna följa sin dröm. Att odla vin. Sedan 1988 producerar Angiolino naturliga viner utanför byn Gambellara i Veneto. Egendomen är belägen på kullarna norr om Soave mellan Verona och Vicenza. Här, i den vulkaniska jorden kultiverar familjen Maule Garganega och Trebbiano precis som man gjort här i mer än 1300 år. Deras vingårdar omfattar idag 10 hektar uppdelat i flera olika vingårdar. Odlingen är helt naturlig, utan kemiska bekämpningsmedel. Angiolino har idag hjälp av sina söner Francesco och Alessandro med det omfattande arbetet både i vingården och i källaren. Rankorna beskårs hårt för att begränsa skörde uttagen då Garganega är en relativt produktiv druvsort. Jorden brukas för hand och en substantiell mängd organisk kompost används.

Angiolino strävar efter att påverka vinet så lite som möjligt för att det skall visa så mycket karaktär som möjligt av sin terroir. Mycket små mängder svavel används när det är nödvändigt men många gånger utesluts det helt. Druvorna kommer från yngre rankor som växer i vulkanjord. Vinet jäser med skalen i ca två veckor på ståltank, där vinet vilar vidare 8 månader innan det buteljeras.

## Vinnatur

Angiolino Maule är en av pionjärerna när det gäller naturliga viner i Italien. Han var en av de åtta som för ca 20 år sedan startade Vini veri. Äkta vin. I den gruppen fanns då även Josko Gravner, som var en av förgrundsfigurerna, och ett flertal andra som än idag gör naturliga viner i Italien. Sedan de varit oense om det ena och det andra bröt sig Angiolino ut därifrån och startade ett förbund som idag kallas Vinnatur. Vinnatur anordnar varje år en mässa med producenter från olika områden och länder där samtliga vinmakare som vill delta måste skicka in en flaska av varje vin för analys. Angiolino och Vinnatur testar sedan vinerna i laboratorier efter ett sjuttiotal bekämpningsmedel som är självklara inom konventionell vinodling men som tyvärr även förekommer i många ekologiskt/biodynamiskt odlade viner. Kontrollen som Vinnatur gör är idag den absolut striktaste kontrollen som finns, där många ekologiskt- biodynamiskt certifierade vinodlare varje år blir stoppade att medverka.

\*Tai Rosso är synonym till Grenache/Garnacha

PS. I enlighet med vår filosofi är alla viner i vår portfölj **ekologiskt odlade** (bönderna är inte alltid certifierade) Vinerna vinifieras alltid med den **naturliga jästen**. Några har en liten tillsats SO<sub>2</sub> (svavel) vid buteljering. Är du nyfiken på mer info? Tveka inte att höra av dig.