



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A

DK-9000 AALBORG

TLF. 9811 4243

CVR-NR. 32827063

AN/2

Producenten – Anima Negra, Mallorca

Anima Negra har opnået en position som en af Spaniens bedste vingårde, og vinene findes på de fleste gode restauranter i Europa. Ideen til vingården opstod i Palma by i 1994 over nogle gode flasker vin. De tre venner Francesc Grimalt, Pere Ignasi Obrador og Miquel Angel Cerda mente, at det måtte være muligt at lave topvine på Mallorca.

Særligt Miguel Angel, som har en fortid i Priorat hos både René Barbier og Scala Dei, var overbevist. Og da Francesc havde netop arvet et mejeri i Felanitx, havde de faktisk et sted hvor de kunne lave vinen.

Vingården hedder Bodegas Anima Negra, som betyder ”sort sjæl”. Der er ifølge de tre ejere ikke nogen særlig grund til navnet, udover at det lyder godt. Faktisk blev de enige om navnet allerede samme nat, som man blev enige om at etablere bodegaen.

Den første årgang 1998 blev faktisk gæret i de gamle mælketanke. Resultatet blev så bemærkelsesværdigt godt, at de stadig den dag i dag brug disse mælketanke til gæringsprocessen, i stedet for at købe nye og mere moderne tanke. I det hele taget ser det ikke særligt moderne ud, når man besøger vingården. Men resultaterne taler for sig selv.

Hvad angår brugen af egefade, så er AN Negra helt enestående. Her bruges en blanding af fade fra såvel Frankrig, USA som Slovenien. Både nye og gamle. Tesen er, at man i den efterfølgende blandingsproces er i stand til at skabe vine med en meget højere grad af kompleksitet.

Vinen

Størstedelen af de benyttede vinmarker er lejede og ikke ejede. Årsagen er, at trioen har brug for masser af gamle Callet vinstokke for blandt andet at kunne lave vinen An Negra. Denne produceres nemlig udelukkende på druesorten Callet fra vinstokke med en gennemsnitsalder i nærheden af de 70 år.

Druesorten Callet er et kapitel helt for sig. Den findes så vidt vides kun på Mallorca, og det er kun Bodegas An Negra der anvender den til produktion af stor vin. Ud over Callet anvendes også to andre indfødte mallorcinske druesorter til AN/2, nemlig Mantonegre og Fogoneu. De tre lokale sorter udgør tilsammen 85 % af blandingen i AN/2, der er lagret 13 måneder på egefade.

Vinen er elegant og balanceret, og med en næsten pulserende spændstighed, der imponerer fra første bekendtskab. En vin, der både kan tåle at stå alene, og kan serveres til f.eks. retter med krydderurter.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens Vinpushere