

Barbazul

Området – Cadiz

Cadiz er det sydligste vindistrikt i Spanien og er stort set udelukkende kendt for at være hjemsted for Sherry. Der er dog også en mindre produktion på 96.000 hl rød- og hvidvin fra 26 bodegaer. Bordvinene fra Cadiz opnåede i 2005 status som Vina de la Tierra, altså "landvin", og har i øjeblikket en ansøgning om opgradering til det mere prestigefyldte Denominación de Origen (DO) under behandling hos Andalusiens lokalregering. Den meget sydlige beliggenhed kompenseres i nogen grad af nærheden til Atlanterhavet, således at der rent faktisk kan produceres interessante, tørre vine i området.

Producenten

Vicente Taberner har en kolossal lidenskab for vin og mad. Drømmen om at skabe sin egen vingård har derfor altid eksisteret. Omkring årtusindskiftet besluttede han at realisere drømmen og skabe sit eget projekt.

I samarbejde med eksperter faldt valget på Jerez. Vicente købte Huerta de Albalá, hvor der tidligere var blevet produceret sherry. Her dyrkedes godt halvfems hektar vinmarker, og de blev beplantet med 60% Syrah, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon og 10% Tintilla de Rota.

Vinmarkerne blev fra starten anlagt med kunstvanding til hver eneste plante – og her skal det lige nævnes, at der er tale om 225.000 vinstokke. Syrah-klonerne er hentet hos nogle af verdens store producenter som bl.a. Guigal og Chave.

Tintilla de Rota er et kapitel for sig. Det er en ekstremt lavtydende sort, beslægtet med den nordspanske Graciano, der kun dyrkes i et begrænset område omkring landsbyen Rota. Der høstes kun mellem 0,5 og 2,5 kg druer fra hver stok, og druen har traditionelt været anvendt i Sherry og Mistela, en anden lokalt produceret hedvin. Nogle ganske få producenter bruger den til tørre rødvine, men kun Huerta de Albalá udnytter dens reelle potentiale.

Den moderniserede vingård er bygget i klassisk Andalusisk stil, men når man kommer ind i bygningen, er der tale om et vinmageri, som i skrivende stund må antages at være blandt verdenens mest moderne og avancerede. Presserne anvender nyeste teknologier, og intet vin pumpes rundt. Vinen bevæger sig kun ved hjælp af tyngdekraften.

På Huerta de Albalá eksperimenterede man med intet mindre end 5 årgange, inden Vincente Taberner fandt kvaliteten så god, at vinen kunne sendes på markedet. Det var årgang 2005. En af årsagerne til den lange ventetid har blandt andet været, at Vincente har villet drage erfaringer med egefadenes indflydelse på vinen. Han har således haft bødkere som Sylvain, Mercier og Vicard involveret i at designe et fad, som spiller optimalt sammen med hver druesort på Huerta de Albalá.

Vinen

Barbazul er fremstillet på Tintilla de Rota (50 %), Syrah (35 %), Merlot (10 %) og Cabernet Sauvignon (5 %). Tintillaen gærer på 5000-liters egetræskar, de øvrige druesorter på rustfrit stål. Herefter lagrer vinen 5 måneder på barriques, og fremstår frisk og aromatisk, men med et afbalanceret syrligt bid.



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A
DK-9000 AALBORG
TLF. 9811 4243
CVR-NR. 32827063

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens vinpushere