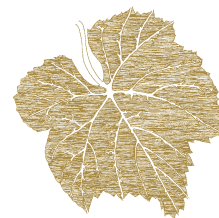


Casa Castillo Monastrell - Jumilla



**LYSGAARD
KJELLERUP**

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

Området

Jumilla, i det sydøstlige Spanien, er et af de første distrikter, der opnåede status som Denominacion de Origen (DO), nemlig i 1966. Området er præget af brede dale og lave bjerge, og vinmarkerne ligger typisk i 400-800 m højde. Jumilla har en interessant historie – som et af de få områder i Europa undgik de phylloxera-angrebet i 1860'erne, hvilket førte til en økonomisk opblomstring i området, der pludselig var en af de eneste pålidelige leverandører af vin på det europæiske fastland. Det betød så til gengæld at man aldrig fik taget de forholdsregler mod phylloxera, som man gjorde andre steder, og i 1989 blev Jumilla så ramt af et ødelæggende phylloxera-angreb. Det var naturligvis et hårdt slag, men det skulle hurtigt vise sig at kunne vendes til en fordel. Regionen var nu tvunget til at genplante, og benyttede situationen til at modernisere hele sin vinsektor. Dermed blev Jumilla fortrøp for den meget tiltrængte fornyelse i den spanske vinproduktion, og fortsætter den dag i dag med at udvikle sig med stormskridt og komme med stadig nye positive overraskelser til vinelskere verden over.

Producenten

Casa Castillo som vinhus kan siges at være født af både den første og den anden phylloxera-katastrofe. Selve virksomheden er ganske vist først stiftet i 1941, men udgangspunktet var et vinmageri, som franske negocianter byggede i 1870, da Jumilla var en altafgørende leverandør til det franske marked. I de første mange år dyrkede ejerne imidlertid krydderurter, især rosmarin, på bjergskrånningerne, og det var først efter den anden omgang phylloxera, at den nye generation af ejere slog ind på vindyrkning.

Første årgang blev lanceret i 1993, og i dag er 174 hektar tilplantet med vinstokke, der dyrkes efter økologiske principper. Monastrell (der er identisk med franskmandenes Mourvèdre) er den vigtigste sort, men der dyrkes også Garnacha, Syrah og Cabernet Sauvignon.

Casa Castillo tilhører i dag eliten af spanske vinproducenter. Deres vine er målestok for, hvor god kvalitet der kan laves i den sydøstlige del af Spanien i højlandet mellem Valencia og Murcia. Det vælter da også ind med anerkendelse til Casa Castillo fra alverdens medier. Den fornemste hæder kom imidlertid fra det engelske vintidsskrift, Decanter, der udnævnte Casa Castillos Monastrell til et af de 50 bedste køb i sin prisklasse i verden nogensinde.

Vinen

60 % af vinen i Casa Castillos Monastrell er lagret på brugte franske og amerikanske i 3-6 måneder, resten har været på ståltanke frem til aftapningen. Resultatet er en intens vin med en nærmest blækagtig dyb violet farve.

Næsen kan i begyndelsen virke lidt lukket, men rammer så med en eksotisk, lidt parfumeret duft af mørke bær, lavendel og lidt røgede og krydrede noter. Der er god dybde og kompleksitet i den saftige og modne smag, hvor blåbær og kirsebær dominerer.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens Vinpushere