



**LYSGAARD
KJELLERUP**

KJELLERUPSGADE 1A

DK-9000 AALBORG

TLF. 9811 4243

CVR-NR. 32827063

Quibia

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

Quibia noget så usædvanligt som en kvalitetshvidvin fra Mallorca. Den fremstilles på 60% Premsal og 40% Callet. Det er en frisk og sprød hvidvin, som har lagret og gæret på ståltanke. Det er en fremragende sommervin som altid går lige i hjertet på de fleste. En frisk og anderledes vin, men med masser af klasse.

Torben Kjellerup og Rune Riismøller
Byens Vinpushere