



Maahantuojaja: Fine Brands
Maa: Espanja
Tuottaja: Albet i Noya
Alkoholipitoisuus: 12,50 %
Sokeripitoisuus: 2,5
Happopitoisuus: 3,16
Pullokoko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Rypäleet: Xarel.lo 100 %

EL FANIO

ESPANJA - VALKOVIINIT

Albet i Noya

Orgaanisten viinien edelläkävijänä tunnettu Albet i Noyan viinitalo sijaitsee Penedèsissä, missä talo viljelee viiniä 80,5 hehtaarin alueella. Ordal vuorien eteläisillä rinteillä, tunnetulla "Costes d'Ordal" alueella sijaitsevat tarhat mukailevat porrastettuja terasseja ja nauttivat sijaintinsa ansiosta optimaalisen määrän auringon säteitä.

Albet i Noya viljelee alueelle tyypillisiä lajikkeita, kuten Xarel-lo, Macabeu sekä Parellada. Näiden lisäksi viljeltäviin lajikkeisiin lukeutuu suuri joukko muita alueelle tyypillisiä sekä myös kansainvälisiä lajikkeita. Albet i Noya työskentelee jatkuvasti myös viininviljelyyn liittyvän tutkimuksen parissa, muun muassa tavoitteenaan säilyttää seitsemän muinaista viinikirvan (phylloxera) tuhoamaa lajiketta.

Viinin valmistus: Viinikäyminen 18 päivän ajan 14 asteen lämpötilassa. Kuuden kuukauden kypsytyksen sementtitankeissa sekä akaasia tynnyreissä, sakkujen kanssa.

Kasvuympäristö: Rypäleet tulevat kahden hehtaarin kokoiselta alueelta, jonka köynnökset on istuttanut Manuel Sardan isä Epifanio Sarda "El Fanio" vuonna 1948. Tarhat tuottavat rypäleitä edelleen, huolimatta tuulen ja auringon voimakkuudesta La Guardian rinnealueella. Maaperä on runsaasti mineraaleja sisältävää kalkkikiveä ja savea

Väri: Vaalea, vihertävän keltainen.

Tuoksu: Yrttisen mausteinen ja aavistuksen persikkainen tuoksu.

Maku: Tasapainoista mausteisuutta ryhdittää raikkaan suolainen hapokkuus

Ruokasuositus: Vaalea vähärasvainen kala, runsaat kasvisruoat ja sushi.

Tuottajan tiedot

Albet i Noyan viinitalo viljelee viiniä 80 hehtaarin alueella Penedèsissä. Albetin suku on todellinen luomuviljelyn pioneeri. Josep Maria Albet i Noya, sekä suvun neljäs ja samalla nykyinen sukupolvi kiinnostui luomuviljelystä 70-luvun alussa. Tulokset olivat niin lupaavia, että pian koko tila siirtyi puhtaaseen orgaaniseen viljelyyn. Talo oli ensimmäinen viinitalo, joka siirtyi luomutuotantoon Penedésin alueella.

Talon tarina alkoi vuonna 1903, jolloin Joan Albet i Roviroso saapui tarhoille tehtävänänsä huolehtia niiden hyvinvoinnista tuhoisan viinikirvan jälkeen. Amerikkalaiset juuret istutettiin maahan ja niihin vartettiin halutut lajikkeet. Kun Albetin suvulle tarjoutui tilaisuus ostaa jo pitkään hoitamansa tila, he ostivat sen omiin nimiinsä ja aloittivat mittavat parannustyöt kellareissa.

Tarhat ovat yhteensä 80ha. Ordalin vuoriston länsirinteillä niukkaravinteinen maaperä sopii oivallisesti laatuviinien viljelyyn. Se koostuu kalkkipitoisesta kivistä, jota päällystää savi-hiekkakerrostumat. Jyrkillä rinteillä rypäleet ottavat auringonsäteet auliisti vastaan.

Valkoisista lajikkeista Albet i Noya viljelee Chardonnayta (1,1ha), Macabeuta (9,7ha), Xarel-loa (19,1ha), Parel-ladaa (10,5ha), Moscatellia (0,4ha), Sauvignon Blancia (0,3ha), Rieslingiä (1,5ha), Garnatxa Blancaa (0,2ha) Viognieriä (1,5ha) sekä muutamaa kokeellista lajiketta. Josep rakastaa uusia kokeiluja ja keksii usein omia risteytyksiä.



Fine Brands Oy

Punaisista lajikkeista on istutettu Cabernet Sauvignonia (10ha), Tempranilloa (Ull de llebreä) (8.3ha), Merlota (5.4ha), Syrah'ta (6ha), Garnatxa negraä (2.2ha), Pinot Noiria (2.9ha), sekä kuutta muuta punaista lajiketta lähinnä kokeilumielessä (0.8ha).

Penedesin alue on tunnettu perinteisistä cava-lajikkeistaan (Xarel·lo, Macabeu ja Parellada). Albetin suku toi alueelle takaisin myös muita lajikkeita, jotka aiemmin olivat joutuneet väistymään cavan tieltä tai kadonneet jo aiemmin viinikirvan jäljiltä.

Tutustu tästä tuottajan omiin kotisivuihin.