VININFORMATION



Manyetes, Vi de Vila - Gratallops

Clos Mogador

Priorat, Catalonien, Spanien

Priorat ligger i Catalonien lidt syd for Barcelona, hvor somre kan komme over 40 grader om dagen og 10 grader om natten. Nedbørsmængden er ofte under 500 mm og derfor er det kun de stærkeste og sundeste vinplanter der overlever de ekstreme forhold, hvilket resulterer i koncentrerede druer. Selvom området er meget begrænset i størrelse, er den kvalitetsmæssige begrænsning efterhånden svær at få øje på. I 2009 indførte man yderligere klassificering; Priorat - Vi de Vila, Vi de Paratges, Vi de Vinya og Gran Vi de Vinya, der svarer til Bourgognes Villages, Kommune, Premier og Grand cru. Dog er der umiddelbart få krav til høstudbytte, druesammensætning, vinstokkenes alder udover de der gælder for DOQ Priorat, så kvaliteten og stiler er svingende.

Clos Mogador er et familieforetagende, med René Barbier i spidsen. Han kom oprindeligt til Priorat fra Penedès, og har studeret ønologi Bourgogne og Bordeaux, hvor han bl.a. arbejdede hos Petrus. I 1979 købte han sin første vingård, Clos Mogador, der i dag har særlig kultstatus. Barbier var den første af en lille eksklusiv række af frygtløse pionerer, der havde sat sig for at give det lille vindistrikt Priorat en tiltrængt renæssance. Renés søn - René Barbier Meyer - er oplært af faderen på Mogador og Clos Erasmus. I 1999 påbegyndte han projekt Manyetes i Montsant, i 2000 lavede han den første Nelin og siden har han opkøbt flere vinmarker. I dag er det René Jr. der står for al winemaking på Clos Mogador.

Manyetes er lavet på druer fra en vinmark af samme navn i Gratallops. Manyetes har et ekstremt mikroterroir, hvor der er bagende varmt, jorden og meget næringsfattig og skråningerne er meget stejle. De 80 år gamle vinstokke kæmper for overlevelse og dermed mener Barbier, at det kun er de bedste druer, der kommer frem. Efter, i årevis, at have lavet druerne fra en ven af familien, købte Clos Mogador i 2018 marken Manyetes. Målet er at vinen fra 2018 og fremover skal opnå Vi de Paratge, for senere at blive en Gran Vi de Vinya, hvilket svarer til det franske "Grand cru". Der produceres kun 4700 fl. årligt.

Druesort:	100% Carignan
Vinifikation:	Lagret 18 måneder i 300 l. egetræsfade.
Smagsnoter:	Kraftfuld, kompleks og struktureret med rigelige tanniner og nogter af modne røde frugter, urter, læder, ristet toast, muld og mineraler.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S