

Vinoplevelser

Solensis

Gerard Bertrand, IGP



Sydfrankrig er ofte blevet betegnet som Frankrigs svar på Californien. I den forbindelse er sammenligningen kun baseret på varmen, for varm er her! De senere år faktisk for varmt. Man fattes vand. Det betyder, at vinstokkene tørster og dermed sætter for få druer med lavere udbytter til følge. Ofte er sydfranske vine meget koncentrerede vine og nærmest helt sorte i farven. Vigtigst af alt, så er vinene herligt komplekse. For hvad Californien har i tæthed, har Sydfrankrig i nuancerigdom og fransk frækhed. Det er håndværkere, der er på spil her, ikke "Dress suit business men". Der er jord under neglene og et hjerte, der banker hårdere end solen i den tørre jord. Man er, sådan helt generelt, ikke god til markedsføring i området. Så hele regionen lider under, at forbrugeren ikke kender forskellen på en Roussillon, Languedoc eller en Saint Saturnin. Men det er Gérard Bertrand i fuld gang med at lave om på!

Gerard Bertrand har løbende bevæget sig mod biodynamisk vindyrkning. Dette betyder at alt arbejde i mark og kælder er baseret på den østrigske filosof Rudolf Steiners principper, som er biodynamikkens fader. Filosofien fortæller, at menneske, univers og jordbund er tæt forbundet. Vinbonden arbejder således efter en speciel kalender, der angiver månens og stjernernes positioner. Arbejdet i vinmarken indrettes herefter ift., hvornår frugten menes at have opnået optimal vækstforhold. Biodynamikken kan ikke videnskabeligt bevises, men det kan smages! Det kan i hvert fald ikke diskuteres at Bertrand giver vinstokken maksimal opmærksomhed ned til selv den mindste detalje. I dag drives otte af hans ejendomme biodynamisk, resten dyrkes økologisk men med ønsket om at overgå til biodynamisk produktion inden for en kort årrække.

Solensis er den nyeste vin fra Gerard Bertrands unikke udvalg. Vinen er ikke biodynamisk, men økologisk. Den reflekterer fint de biodynamiske principper, som Bertrand laver sine vine efter. Vinen er en hyldest til solsystemet, hvor både solen og månen har enorm indflydelse på jorden, naturen og vigtigst af alt vinmarken. Hvor solen er vigtigt for den phenoliske modning af druerne (modningen af tanniner og farvestoffer), så har månen indflydelse på væskestrømmene i vinstokken samt dens vækst. Vinen er lavet på Grenache og Syrah. To druer der, ligesom solen og månen, komplimenterer hinanden. De to sorter trives perfekt i den varme Languedoc/Roussillon-sol, der til sidst ender ud i en mørk og saftig, men stadig elegant vin.

Leverandør
Gerard Bertrand

Land
Frankrig

Område
Sydfrankrig

Underområde
Pays d'Oc

Type/Farve
Rødvin

Drue
Syrah
Grenache

Dyrkning
Økologisk

Serveringsforslag
Mørkt kød
Lyst kød
Krydrede retter

Vinifikation

Druerne bliver høstet, når modningsgraden er perfekt. Herefter bliver de efterfølgende sorteret. En del af Syrah-druerne gennemgår en pre-gæring i et par dage på skallerne ved 10 grader før selve macerationen. Herved udtrækkes farve og smag og knap så megen garvesyre. Det giver en til sidst en mere frugtig vin. Macerationen for hele mosten varer i 12 til 18 dage. Grenache og Syrah bliver vinificeret separat, og mosten bliver sammenstukket, efter de er gennemgået malolaktisk gæring (hvor æblesyre omdannes til mælkesyre). Efter druerne er presset, bliver vinen overført til rustfrie ståltanke, inden den aftappes på flaske.

Smagekommentarer

Gerard Bertrand har noget på hjerte. Han vil fortælle om den vin, han laver. Eller måske nærmere hvad der er grobund for vinen.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN