



Gramona Cava III Lustrós Gran Reserva 2013

GRAMONA, CATALONIA, ESPANJA

Rypälelajikkeet	30% Macabeo, 70% Xarel-lo
Alkoholi	12,0 %
Luonnehdinta	Kristallinkirkas, oljenkeltainen väri. Tuoksu on kehittynyt, paahteinen, hedelmäinen; sitrusta, pähkinää, paahtoleipää, kypsää omenaa. Maku on kuiva, täyteläinen, hedelmäinen, paahteinen ja pitkä.
Ruokasuositus	Upea aperitiivi tai laadukas ruokaviini kala- ja äyriäisalkuruuille ja kylmille liha-alkuruuille.
Viinialue	5 hehtaarin kokoinen La Plana-niminen tarha, noin 200 metrin korkeudella merenpinnasta.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Pullokäymisen jälkeen tämä Corpinnat on saanut kypsyä sakan päällä 7 vuoden ajan. Sokerinlisäys on vähäinen, vain 3 g/l (Brut Nature). Makeutuksessa (dosage) on käytetty 100 vuoden ikäistä solera-viiniä.



Gramona

CATALONIA, ESPANJA

[Gramonan](#) viinitalo sijaitsee Sant Sadurni d'Anoia kaupungissa Barcelonan lounaispuolella. Talon omistuksessa on noin 60 hehtaaria ja on täysin perheomistuksessa. Gramonan suku on toiminut viininviljelijöinä Penedèsin alueella jo 1800-luvun alusta lähtien. Talon kehitys kuohuviinituottajaksi sai alkunsa kun kahden viininviljelijäsuvun jäsenet, Pilar Batlle ja Bartolomé Gramona avoituivat vuonna 1913. 1921 lanseerattiin talon ensimmäinen kuohuviini. Perustajien avioliiton tuloksena syntyi viisi lasta, joista kolme on edelleen omistajina yhtiössä. Nykyään talon johdossa ovat serkkuset **Jaume** ja **Xavier Gramona**. Jaume on merkittävä vaikuttaja Espanjan kuohuviinituotannon kehittämisessä, sillä hän toimii enologian professorina Tarragonan yliopistossa, erityisalueenaan juurikin kuohuviinien tuotanto. Gramona tunnetaan myös kuohumattomista viineistä, joita talo tuottaa mm. Muscat, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling ja Pinot Noir-lajikkeista. Vuonna 2019 Gramona erosi D.O. Cavaasta kahdeksan muun tuottajan kanssa jotka nykyään muodostavat Corpinnat-nimisen tuottajien yhteenliittymän. Corpinnat-kuohuviinit tehdään luomusertifioituista rypäleistä, joista 75 prosenttia on omilta tarhoilta tai sopimusviljelijältä, jonka kanssa on toimittu vähintään kolme vuotta. Ne kerätään käsin ja vinifoidaan omalla tilalla. Jos ostorypäleitä käytetään, niistä maksetaan selvästi mediaania enemmän. Perusviinejä ei saa ostaa. Corpinnat profiloituu kotoperäisillä lajikkeilla: vähintään 90 prosenttia on oltava Penedèsin rypäleitä eli Macabeuta, Xarel·loa, Parellada, Malvasiaa, Garnatxa tai Monastrellia. Chardonnayn, Pinot Noirin ja Trepatin määrä halutaan pitää 10 prosentissa eikä Pinot Noiria saa enää käyttää roseekuohuviiniin. Corpinnat sallii kaksi punaista rypäleitä, jotka DO Cava kieltää eli Sumollian ja Xarel·lo Vermellan. Gramonan Corpinnat-kuohuviinit saavat kypsyä aina vähintään 18 kuukautta pullossa ennen korkinvaihtoa. Gramonan kuohuviinit ovat hyvin elegantteja ja poikkeukselliset raikkaita ja ne erottuvat tyyliltään selvästi yleensä hyvin hedelmäisistä ja joskus raskaista Cavoista. Tilan kokonaistuotanto on noin miljoona pulloa, joka jakautuu tasan viinien ja Corpinnat:n kesken. Gramona on siirtynyt kokonaan luomu- ja biodynaamiseen tuotantoon. Apunaan heillä ovat projektissa olleet kuuluisat ranskalaiset asiantuntijat Nicolas Joly ja Claude Bourguignon. Gramona on pitkään toiminut luonnonmukaisen viljelyn pioneerinä Penedèsin alueella. 2012 vuosikerran La Cuvée Gran Reserva on Gramonan ensimmäinen luomu-sertifioitu kuohuviini ja 2016 vuosikerrasta eteenpäin koko talon tuotanto on biodynaamisesti sertifioitua, Demeter sekä Biodyvin- sertifioinnein. Ja näiden lisäksi heillä on espanjalainen kestävä kehityksen sertifikaatti nimeltä Wineries for Climate Protection.