VINDIREKT

Gramona La Cuvée Corpinnat Brut 2018



GRAMONA, CATALONIA, ESPANJA

Rypälelajikkeet	10% Parellada, 30% Macabeu, 60% Xarel·lo
Alkoholi	12,0 %
Kuvaus	Kypsytetty hiivasakan päällä 40kk, 5g/l dosage.
Luonnehdinta	Raikas ja kuulas tuoksu jossa on reilusti raikasta Granny Smith omenaa ja eleganttia paahteisuuta. Maku on poikkeuksellisen raikas, mineraalinen ja elegantti, makumaailma seuraa pitkälti tuoksua.
Ruokasuositus	Erinomainen aperitiivi, mutta sopii mainiosti pikkusuolaiselle, kuten tapaksille.
Viinialue	Corpinnat
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Gramona La Cuvee

Gramona

CATALONIA, ESPANJA

Gramonan viinitalo sijaitsee Sant Sadurni dAnoian 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 avioituivat vuonna 1913. 1921 lanseerattiin talon ensimmäinen kuohuviini. Perustajien avioliiton tuloksena syntyi viisi lasta, joista kolme on edelleen omistajina yhtiössä. Nykyään talon johdossa ovat serkukset **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. Cavasta kahdeksan muun tuottajan kanssa jotka nykyään muodostavat Corpinnat-nimisen tuottajien yhteenliittymän. Corpinnat-kuohuviinit tehdään luomusertifioiduista rypäleistä, joista 75 prosenttia on omilta tarhoilta tai sopimusviljelijältä, jonka kanssa on toimittu vähintään kolme vuotta. Ne kerätään käsin ja vinifioidaan 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, Parelladaa, Malvasiaa, Garnatxaa tai Monastrellia. Chardonnayn, Pinot Noirin ja Trepatin määrä halutaan pitää 10 prosentissa eikä Pinot Noiria saa enää käyttää roseekuohuviiniin. Corpinnat sallii kaksi punaista rypälettä, 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 Penedesin 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 kestävän kehityksen sertifikaatti nimeltä Wineries for Climate Protection.
Vuodesta 2017 alkaen Jaumen ja Xavierin pojat Roc ja Leo Gramona ovat työskennelleet samalla alueella oman luonnonmukaisuutta ja paikallisuutta korostavan viiniprojektinsa, L'Enclos de Peralban kanssa.