



Simeta 2022

Producent: Javi Revert Viticultor
Område: Manchuela
Land: Spanien
Alkohol: 14,0
Drue: Arcos

Simeta er en helt særlig, intens, stenet og generelt atypisk rødvin frembragt fra mere end 50 år gamle vinstokke, som står plantet på en enkelt kalk og grusholdig hektar på sydsiden af Penya Forada.

Vinen er lavet på den gamle, lokale drue Arcos, som var udbredt i Valencia inden vinlusens hærgen. En sentmodnende druesort, som har god syrefriskhed og moderat alkohol.

Javi Revert har på rekordfart opnået status som en af Spaniens mest omtalte winemakere. Efter at have startet sin vinkarriere hos Celler del Roure med en stor forandring til følge har han haft enorm indflydelse på den forandring, som der er sket i vinområdet sydvest for Valencia. Nu både hos førnævnte, som winemaker og konsulent hos Finca Sandoval, La Comarcal og ikke mindst her - sit EGET lille projekt, som nu for første gang (efter lang tids ventetid) tilbydes i Danmark, og som siden begyndelsen tilbage i 2016 er blevet stor-rost af de internationale vinskribenter som The Wine Advocate og Decanter.

"Javi Revert is one of the best young winemakers from the Mediterranean zone of Spain."

- Luis Gutierrez, The Wine Advocate

Javis filosofi tilgodeser også den mere naturlige form for vindyrkning. Her praktiseres økologisk dyrning (uden at være certificeret), høster alt med håndkraft, presser med hele klaser og spontangærer og lagrer på brugte fade - både stål, fransk eg og amphora.

Simeta spontangærer med 70% hele klaser på beton og gennemgår en 20 dage lang maceration, hvorefter vinen slutteligt lagrer først 12 måneder på brugte træfade og slutteligt 3 måneder på æg-formede betonbeholdere.



Vinbeskrivelse:

Simeta er en uimodståelig og uhyre charmerende rødvin, som man ikke vil tro, var mulig at producere på disse breddegrader.

Vinen åbner med løftede, rødfrugtede aromaer af hindbær, viol, balsamico, krydderier, lakrids og våde sten, mens smagen på afbalanceret vis følger mesterligt op.

Delikat, dyb og alligevel svævende elegant ruller frugten på fløjlsblød vis over tungen, mens fintpolerede tanniner og et spjættende og fast syreskelet giver friskhed og imponerende præcision.

Druesammensætning:

Arcos

Beskrivelse af producenten

Javi Revert har på rekordfart opnået status som en af Spaniens mest omtalte winemakere. Efter at have startet sin vinkarriere hos Celler del Roure med en stor forandring til følge har han haft enorm indflydelse på den forandring, som der er sket i vinområdet sydvest for Valencia. Nu både hos førnævnte, som winemaker og konsulent hos Finca Sandoval, La Comarcal og ikke mindst her - sit EGET lille projekt, som nu for første gang (efter lang tids ventetid) tilbydes i Danmark, og som siden begyndelsen tilbage i 2016 er blevet stor-rost af de internationale vinskribenter som The Wine Advocate og Decanter.

"He certainly is one of the most exciting new names in the Mediterranean, someone that should be followed."
- The Wine Advocate

"His wines are delicate and fresh but penetrating. His Arcos wine, Simeta, is the most 'serious' of his range, strikingly complex. Micalet is a glorious blend of the white varieties, while Sensal is a crisp village red blend including the 'super-interesting' Bonicaire."
- Decanter

Vi har i flere år været i dialog med Javi. I den spæde start var det dog ikke muligt at få tilbudt hans 'egne' vine, da al produktion var solgt til eksisterende markeder. Dengang gav han os i stedet mulighed for at samarbejde med Finca



Sandoval, hvor han som winemaker også har skabt total forvandling med særdeles spændende vine til følge. Vine, vi efterfølgende har haft enorm succes med.

Javi Revert kommer oprindeligt fra byen La Font de la Figuera, hvor hans forfædre også var vinbønder. Faktisk startede 'vinreisen' via Javis bedstefar, da han gjorde ham opmærksom på en gammel forladt mark, som hans oldefar i sin tid havde plantet på et terrasseopdelt stykke land med næringsfattig jord i mere end 700 meters højde. En mark ved navn Pla del Micalet, der er så kalket, at den har store ligheder med de kendte af slagsen i Jerez (Sherry-land) - og som var plantet med de gamle originale druesorter, længe inden at der var gået inflation i området med større mængder og lavere kvalitet til følge.

Efter flere lignende opkøb tæller domænet i dag små 10 ha. Alle hovedsageligt gamle, højtbeliggende marker, som står plantet i de mere kølige omgivelser.

Javis filosofi tilgodeser også den mere naturlige form for vindyrkning. Her praktiseres økologisk dyrning (uden at være certificeret), høster alt med håndkraft, presser med hele klaser og spontangærer og lagrer på brugte fade - både stål, fransk eg og amphora.

Javi Reverts vine er terroirtro vine med en elegance, som man for få år tilbage ikke troede, var mulig at frembringe her!