

Och hur uppträder vinet idag? Marimar Mas Cavalls 2013

Blindprovning är en kronisk åkomma på Livets Godas redaktionen. Nya viner, nya årgångar av bekanta viner och så uppföljningar av tidigare provade viner och årgångar. En av dessa viner som vi blinduppgraderat oss på är Mas Cavalls 2013 från [Marimar Estate](#) och hur den uppträder idag. Svaret är: bra!

Det är lätt att gilla Torres-enklaven i USA. Det långsiktiga tänket kring ekologiskt som några år senare utvecklades vidare till biodynamisk odling, har nu varit en viktig del av skötseln sedan millenniet. Inte för att det är en garanti enligt Marimar, att vinerna automatiskt blir bättre, utan snarare bygger det på en tro, vilja och strävan att uttrycka druvornas växtläge med minsta möjliga intervention, åtminstone kemisk sådan. Den extra kärleken till vingården, tiden man lägger ner på naturlig skötsel och biodiversiteten, brukar ändå vara precis det som skänker förutsättningarna och slutligen lyfter vinerna ett par nivåer - hos Torres i Russian River Valley eller hos övriga biodynamiska producenter runt omkring jordklotets vinregioner.



Vinifiering

Druvorna skördas i början september, avstjälkas helt men krossas inte. Efter några dagars kallmaceration jäses musten vid 30 grader i små öppna rostfria ståltankar med 15 dagars skalkontakt. Vinet dras sedan

över från jästankarna till franska ekfat, cirka 50% nya, för att genomgå malolaktisk jäsning och lagring under 10-11 månader. Den här specialversionen har gjorts sedan 2004 och är biodynamiskt odlad.

Och hur uppträder vinet idag? Chefredaktör Anders Enquist säger så här:

Ja, att vinet inte skulle uppträda bra var aldrig en tanke som slog mig. Marimars pinot viner kan i regel utan problem få 10-15 års lagring i vinkällaren. Jag föredrar dock att inta dem ungt och sedan 10 år framåt. Jag vill nämligen inte missa den tjugande ungfrukt vinerna besitter, heller. Mas Cavalls 2013 (tyvärr slutsåld men 2014 finns och räcker långt den också!), som är en fin årgång av vinet, är i skymningslandet mellan ung spänst och begynnande mognad och där tanninerna har fått en vackert slipad kant utan att för den sakens skull tappat gnistan. Med andra ord alldeles ljuvligt, precis som vinet också var "nyfött". Frukten är blommigt körsbärsmörk med finlemmat rödbärigt syrliga nyanser och en finlemmat tofféehintad kryddsötma av nyanserat slag ger en extra dimension i vinet. Maritima vindar drar genom det vegetala och det mineraliska basspelet ger vinet stadga, fräschör och ryggrad. Allt är fortfarande vackert!

94 poäng

Marimar Mas Cavalls kostar ca 415 kr och finns tillgängligt via privatimport i årgången 2014, via importören [The Wine & Spirits Collective](#).