

Ett besök på bodegan Doña Felica i Ronda

Utdrag från El Castillo's Nyhetsbrev juli 2012 som i sin helhet går att hämta på vår hemsida www.elcastillo.eu

Vägen upp mot Ronda är slingrig genom ett skiftande bergslandskap. I början olivträd och tall som sedan övergår i ett sterilt landskap. Vi far förbi Ronda och fortsätter rakt väster ut några kilometer innan vi svänger norrut in på en mindre väg. Vägen krockar sig genom det böljande landskapet som har likheter med Toscana. Vetefälten avlöses av fält med grönsaker och olivodlingar. Längs vägen blommar alla sort växter, det räcker till att ha under huvudkudden till midsommarnatten. Så här i juni prunkar naturen. Vi följer skylten Dona Felica in på en smal grusväg. Just idag håller de på att ploga - inte snö men jämväl sand och grus - och sedan välta. Med lite besvär lyckas vi ta oss förbi arbetsmaskinerna. så plötsligt på höger sida öppnar sig ett landskap med vinrankor och på den vita husfasaden kan vi läsa Chinchilla.



Vi har kommit rätt! Vi tas emot av husets värdinna som lotsar oss runt vingården som startades år 2000. Ute bland vinplantorna går tre anställda och nyper av oönskade skott. Ännu har det inte bildats några druvor, men blomklasarna hänger där och visar på ännu än god skörd, även om det varit torrt i år. En planta ger en flaska vin och de fyller ett hundratusen flaskor vilket motsvarar femton procent av det vin som produceras i Rondas DO. Här odlar man på fem hektar med druvorna Tempranillo, Syrah, Merlot och Sauvignon, där den första druvan dominerar. Liksom på flesta bodegorna

kan man uppvisa stora rostfria tankar för vintillverkningen och en modern produktions anläggning.

Vinkällaren ligger under marknivån och är behagligt sval, något som inte bara besökarna uppskattar utan även vinerna. Här finns franska ekfat i vilka vinet lagras. Efter tre år byts faten då de tjänat ut som bland annat smaksättare. Besöket avslutas med provsmakning. Det unga Joven vinet är bra, men när det lite mer lagrade vinet hålls i glaset uppstår ljuv musik. Six + Six kallar man vinet som är baserat på sjuttio procent Tempranillo och resten Syrah. Provningen lyfts ytterligare när nästa vin kommer in Chinchilla Doce. En härlig fyllig doft. Ett vin som fyller gomen. Gjort på Sauvignon och Merlot druvor och lagrat tolv månader. Ett toppvin för tretton euro. För den som vill höja sin ribba ytterligare ett steg väljer Chinchilla Con Arte som lagrats fjorton månader på ekfat. Vinet är en blandning av Cabernet Sauvignon och Merlot druvor. Etiketten har formgivits av konstnären Jaime Rittwagen. Vinet kostar sjutton euro. I år hade bodegan även producerat ett vitt vin - Cloe - i en begränsad upplaga på trehundrafemtio flaskor



Läs mer på www.chinchillawine.com

