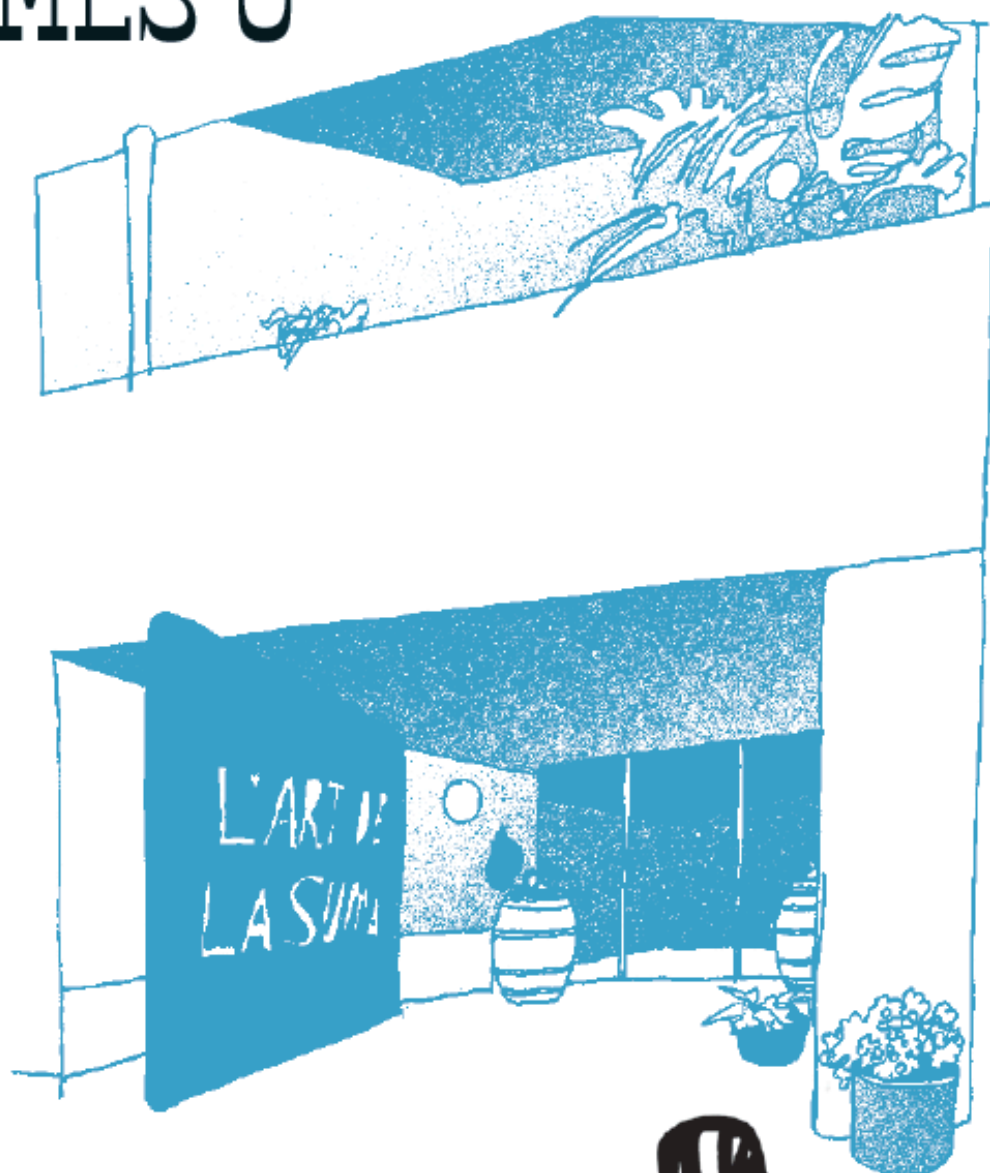


Text Richard Sigray

U MES U



Drygt en halvmil norr om Vilafranca del Penedès ligger U Mes U – här i den stora anläggningen tar Maria Piñol emot.

Som tredje generationen driver hon företaget tillsammans med sin bror Oriol Piñol. Vid sin sida under besöket har Maria önologen Moez Aoun, som emellanåt flikar in kommentarer på katalanska.



Det relativt unga företaget grundades 1975 av syskonens farfar som var tunnbindare. Vineriet heter U Mes U, vilket betyder "ett plus ett" på katalanska, 1+1=3 är ett i Sverige väletablerat varumärke och känns igen på några av de etiketter som säljs på Systembolaget.

Totalt producerar U Mes U omkring 3,5 miljoner flaskor årligen och 85 procent av produktionen är mousserande vin. Exporten uppgår till 80 procent, med Sverige som den största marknaden.

- Vi är stora bland de små, men små bland de stora. Som en jämförelse producerar jättarna Freixenet 60 miljoner flaskor och Codorníu 100 miljoner. Om man bortser från de allra största och minsta producenterna så spelar vi i mellanskiktet en viktig roll för hur cava uppfattas runt om i världen, säger Maria som ansvarar för marknadsföringen, medan brodern basar över produktionen.

Druvorna kommer dels från egna 120 hektar, dels från omkring hundra långtidskontrakterade odlare - några samarbeten har pågått ända sedan starten på 1970-talet. U Mes U är ekologiskt certifierade och arbetar aktivt för att minska klimatavtrycket från verksamheten.

Vi kliver ut på en plattform i en stor hangarliknande byggnad och tittar ner på produktionslinan där degorgering utförs, dosage tillsätts samt kork och grimma monteras.

Kvalitetskontrollen är rigorös. Regelbundet plockas en flaska från linan för analys. I det intilliggande labbet mäter man nivåer av sulfiter, sockerhalt, tryck och hur mycket syre som är upplöst i vinet. Det sista påverkar både aromer och hållbarhet. För mycket syre kan göra vinet oxiderat och minska bubblornas livslängd, medan en korrekt kontrollerad nivå bidrar till en frisk och fruktig karaktär.

- Vi lägger stor vikt vid det tekniska och är besatta av detaljerna. Men i slutändan tas alla beslut i provningsrummet. Om doft och smak inte övertygar, spelar det ingen roll hur perfekt den kemiska analysen är.

Basen för deras cava är de traditionella druvorna xarel-lo, macabeo och parellada. Snart märker vi att även pinot noir är ett hjärtebarn. Druvan planterades av familjen redan 1993, långt innan den blev tillåten inom D.O. Cava.

- Vi är övertygade om att pinot noir har sin plats i Penedès. För oss handlar det inte om att efterlikna champagne, utan att göra vår tolkning av blanc de noirs, säger Maria som givetvis är väl medveten om Corpinnats beslut att fasa ut alla internationella druvor.

Samtalet glider in på de interna motsättningarna i regionen. Det går inte att undvika ämnet.

- Vi respekterar alla rörelser, men splittring är aldrig bra. Cava är ett av Spaniens mest kända varumärken inom vin. Framgångarna byggdes inte över en natt och därför står U Mes U bakom D.O. Cava, säger Maria med eftertryck.

I provningsrummet provar vi bland annat Julià & Navinès Cava Semi Seco - som har toppat Systembolagets försäljningslista för cava under flera år. Vinet är halvtorr, fruktigt och mjukt i uttrycket och framställt för att passa en bredare publik.

Vi går vidare med den intressanta Cygnus Deneb Cava 2021 - en druvren xarel-lo från hög höjd som inte fått något tillsatt svavel. Det är den enda cavan i portföljen vars basvin genomgått malolaktisk jäsnings. Här möts vi av aromer av mogna gröna äpplen, torkad frukt, bitter citron och lätt salta i avslutet. Cava 1+1=3 Blanc de Noir Brut Nature Reserva 2022 ger oss prov på hur pinot noir presterar på egen hand i Penedès. Den har en rödbärig frukt och aromer av fänkål, kex samt en krämig och livlig mousse.

- På grund av klimatet får cava både primäraromer och autolyskaraktär, det är det som gör cava unikt - fruktigheten tillsammans med brödigheten, avslutar Maria.

