



Can Sumoi

SERRA DE L'HOMME - EST. 1645
VINS NATURALS D'ALÇADA

CAN SUMOI

CAN SUMOI

Spanien · Priorat



1

Xarel lo DO

- Xarel lo
- Im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 256 0067

Struktur kräftig, ausgewogen
Aromatik Gras, Thymian, Rosmarin, Limette, süsse Blüten
Passt zu gereifter Käse, Fischgerichte, Reissalat, Salat, Meeresfrüchte

2

La Rosa DO

- Sumoll, Xarel lo
- Im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 12% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 256 0068

Struktur saftig, langanhaltend
Aromatik Aprikose, Orangenblüte, reifer Apfel, Grapefruit, Orangenschale
Passt zu Weichkäse, Risotto, Apéro/Aperitif, Gemüsegerichte, Pasta/Teigwaren, Fleischgerichte, Salat



» **Minimum**
intervention
winemaking. «

3

Garnatxa & Sumoll DO

- Garnatxa, Sumoll
- Im Edeltank ausgebaut
- 12–14°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 256 0069

Struktur saftig, tanninhaltig
Aromatik Brombeere, Kirsche, Waldbeeren, Gewürznelke, Veilchen, erdig
Passt zu Rind, Kalb, Geflügelgerichte, Pasta/Teigwaren

CAN SUMOI

Spanien · Priorat

GESCHICHTE

1645

Gründung Erste Aufzeichnungen datieren das Weingut Can Sumoi in Baix Penedès zurück auf das Jahr 1645. Es war seit über 20 Jahren verlassen, als der Winzer Pepe Raventós und sein Freund Francesc Escala es 2017 davor retteten, eine Hühnerfarm zu werden. Pepe Raventós, der mit seiner Familie Schaumweine auf deren Weingut Raventós i Blanc herstellt, war fasziniert von der Höhe (beinahe 600 m.ü.M.) und den lokalen Rebsorten, die tief verwurzelt in Kalksteinböden wachsen. Er und Francesc Escala glaubten, dass sie die Lage nutzen könnten um mit minimalen Eingriffen ursprüngliche Weine zu erzeugen. So verzichteten sie beispielsweise im Weinberg auf Maschinen die Kraftstoff erfordern und ernten ihre Trauben von Hand, sie setzen Tiere ein wie Pferde oder Ziegen und bei der Gärung verlassen sie sich auf natürliche Hefen die aus der Umgebung stammen.

Inhaber Familie Raventós

Gründer Pepe Raventós, Francesc Escala

Winzer Pepe Raventós

SOCIAL MEDIA

cansumoi.cat

 cansumoi

TERROIR

20 ha

«Es ist sehr schwierig, die Kraft und die Energie des Ortes in Worte zu fassen», sagt Pepe Raventós. Isoliert und dramatisch, umgeben von Natur mit alten, mittelalterlichen Gebäuden und Ruinen, erhebt sich Can Sumoi zwischen mediterranen, historischen Weinbergen mit Oliven- und Mandelbäumen. Heisse Tage und kalte Nächte sorgen dafür, dass die Trauben langsam reifen, was zu intensiven Aromen und einem höheren Säuregehalt führt. Die Böden sind steinig und karg, so, dass die durchschnittlich 50 Jahre alten Reben, die aus den lokalen Sorten Parellada, Macabeu, Sumoll, Garnatxa und Xarello bestehen, tief wurzeln müssen um an Nährstoffe zu gelangen. Bewirtschaftet wird das gesamte Gut zu 100% organic und biodynamisch: man passt sich bei Can Sumoi den Gegebenheiten, man fördert das Lokale und bleibt so natürlich, ursprünglich und damit besonders.

HIGHLIGHTS

Méthode ancestrale

Die Verpflichtung von Can Sumoi gegenüber dem Land und dem Gut besteht darin, die Landwirtschaft der Vorfahren auf die reinste Art und Weise wiederherzustellen, d.h. mit Maultieren und Pferden zu pflügen, wieder Familien auf dem Gut leben zu lassen, Hühner und Kaninchen zu züchten, Schaf- und Ziegenherden zu halten und die wilden Waldgebiete zu pflegen. In Katalonien und in den meisten Teilen Nordspaniens haben die Menschen in den Bergen Wein ohne Eingriffe in ihren Kellern hergestellt. Heute nennt man das Naturwein und es ist zurzeit sehr modern, aber es begann als Bauernwein. Bei Can Sumoi ist alles auf minimalen Eingriff ausgerichtet, auch bei den Sparkling Weinen. Bei der traditionellen Methode muss man, um mehr Nährstoffe für die zweite Gärung zu haben, manipulieren, bei Can Sumoi findet die Gärung nur einmal statt, was einen reinen Ausdruck erzeugt, sanfter ist und dem ursprünglichen Anbauprinzip entspricht.