



Pazo Señorans.



Kjente hvite spanske druer

I fjor så vi på spanske ukjente hvitvinsdruer, i denne artikkelen skal vi se på to av de mest kjente, nemlig Albariño og Verdejo - samt to vinhus som har spesialisert seg på disse druene.

Alle disse vinene er å finne på Vinmonopolet.

Pazo de Señorans er ett av de ledende vinhusene i Rias Baixas, det ligger plassert nær landsbyen Vilanoviña, Salnes, ca. 10 km fra havet med fin sandholdig jordsmonn.

Over 99% av vinene som produseres i denne regionen er hvitvin, med kun forskjeller i terroir, mikroklima og druer. Mange blir overrasket over hvor store forskjeller man kan få på et så lite område.

Vinhuset var et tidligere adelshus, klassisk for den Galiciske regionen, og drives i dag av barna til de to originale eierne som etablerte det i 1989; Marisol Bueno and Javier Mareque, det skal sies at mor fortsatt er sterkt involvert. Og selv om de kun har holdt på i 30 år har de raskt opparbeidet seg et godt rykte og en solid grobunn for videre vinmaking, ikke minst er de kjent for å lagre Albariñoen sin noe som blant mange dessverre er uheort.

De produserer også to ulike typer brennevin på gården, samt satser mer på vinturisme med vingårdsbesøk med smaking osv.

Pazo Señorans Albariño 2019 er årets ferske vin: Vinen har en fersk og frisk fruktaroma, grønne toner, epler og hint av urter. Den er fyldig

og fruktig også på smak, balansert sødme og god syre, sitter godt og lenge i en lang og mineralsk utgang.

Frisk og fin hvitvin, god til fisk, sjømat, reker, salater osv.

Pazo Señorans Colección Albariño 2016 er «årets ferske vin fra 2016» som de har flaskelagret, og lanseres under Coleccion etikett etter ca 3 år. De sparer ca 10.000 flasker av hver årgang for å kunne lansere en litt lagret og som dermed passer til mat som ikke skal ha de ferske tonene i vinen: Den er lett utviklet med moden gul frukt, hvit steinfrukt, florale toner og hint av urter. Den er fruktig og fyldig på smak, god syre, lang og fin utgang. En lett modnet og godt balansert vin.

Pazo Señorans Seleccion Añada Albariño 2009 er lagret på bunnfall (ikke eik), og viser tydelig at Albariño kan lagres: Den har et utviklet og modent preg på nesen, fruktig, kompleks, moden sitrus, gule og grønne toner, hint av smør. Den er fruktig og fyldig på smak, konsentrert og kompleks, lang og deilig utgang. En utrolig fin vin, passer godt til flotte sjøretter med smørsaus.



José Pariente.

«En veldig fin vin som viser at Verdejo på fat absolutt kan gjøres elegant, godt kjøp, drikk til lyst kjøtt og grillet sjømat.»

José Pariente, vinmakeren kjent for sin entusiastiske holdning, døde dessverre i 1997, men vinhuset består med suksess under datteren Victoria og spesielt barnebarnene Martina og Ignacio sitt styre. De to sistnevnte sto for moderniseringen av både vinene og alt rundt. Vinhuset ligger i Rueda, Castilla y León, og her er Verdejo «kongen» av druer.

De har basert vinene sine på tradisjon, respekt, innovasjon og lidenskap, de har det nyeste utstyret innen vinproduksjon og hver vin de lager er unik etter drue og jordsmonn. De produserer fem hvitviner, hvorav tre med Verdejo og de andre med Sauvignon Blanc. Deres siste verdejo-vin er produsert i sementegg-tanker og ble lansert på markedet for noen få år siden.

Fra 2005 begynte de å legge om til økologisk drift av gården.

José Pariente Verdejo 2019: Fersk og fruktig nese, aromatisk, epler, sitrus, tropiske toner og blomster. Den er fyldig og fruktig, har en sjarmerende fedme og god syre, lang utgang. En smaksrik og deilig vin, meget godt kjøp.

José Pariente Verdejo Fermentado en Barrica 2016 (Lagret i 5 md. på 225 l franske eikefat): Aromatisk og kompleks nese, moden frukt, sitrus, hint av fat. Den er fruktig og smakfull, god fylde og syre, tørr og balansert utgang med noe fat. En veldig fin vin som viser at Verdejo på fat absolutt kan gjøres elegant, godt kjøp, drikk til lyst kjøtt og grillet sjømat.

José Pariente Cuvée Especial 2017 (Fermentert på sementegg på bunnfall): Kompleks nese med moden frukt, hvit steinfrukt, sitrus, hint av fat og mineraler. Den er fyldig og fruktig, god syre, konsentrert helt ut i en lang ettersmak. En kompleks og fin vin, også denne din til lyst kjøtt og grillet sjømat. ☺

VISSTE DU AT?

- Verdejo kommer opprinnelig fra det nordlige Afrika og spredte seg til Rueda på 1000-tallet.
- Albariño kalles Alvarinho i Portugal?