



Spanias ukjente druer

DEL 2: RØDT

Tempranillo er nok den første druen mange tenker på når det kommer til spanske druer, Monastrell og Garnacha er også kjente navn. Men det produseres også mange viner med druer selv vinproffer ikke har hørt om, og heldige som vi er med Vinmonopolets mangfold og importørenes interesser finner også en del av disse vinene veien til Norge...

S SPANIAS UKJENTE DRUER



Tempranillo er jo helt i den andre skalaen av kjendiseri når det kommer til ukjente druer, men denne vinen består også av 50% Rufete! **La Zorra Tempranillo y Rufete** kommer fra det lille og unike vinhuset La Zorra i Salamancaregionen i Castilla y León. Og det er nettopp herfra druen Rufete kommer fra, vinhuset produserer økologiske viner fra vinmarker langs fjellsidene, hvor druene vokser sammen med vill vegetasjon.

Rufete blir ofte kalt den spanske versjonen av Pinot Noir på grunn av de lyse og lette egenskapene dens, den dyrkes også i Portugal og blir brukt i portvinsproduksjon. Vinen har ligget 11 måneder på henholdsvis halvparten franske og halvparten amerikanske fat, 14% alkohol.

Vinen har en fin nese med delikate mørke bær, skogsbær, krydder, florale toner, rød frukt og hint av fat. Den er frisk og fruktig på smak, god syre og en tørr og fin struktur, lang utgang med hint av vanilje. En saftig og fin vin.

Cara Nord Trepát 2015 består av druen Trepát, en drue som blir dyrket mest i Conca de Barberà i Catalonia. Og det er her vinhuset Cara Nord holder til, et prosjekt startet i 2012 av 3 venner, Tomàs Cusinè, Xavier Cepero og Eric Solomono, som alle har lang fartstid i bransjen. De planter blant annet Trepát på 800 meters høyde over havet, økologisk men ikke sertifisert.

Også denne druen kan minne om Pinot Noir og er kjent for å være noe vanskelig å dyrke. Vinen har ikke ligget på fat og har 13% alkohol.

Den har en frisk nese med røde og mørke bær, skogsbær, krydder og

pepper. Den er saftig og delikat på smak med fin fruktighet og syre, tørr og lang utgang.

Bobal er en drue man heldigvis ser mer og mer av i Norge, her har den fått med seg 7% Tempranillo i vinen **Risky Grapes La Traca Bobal 2018**.

Vinprodusenten Bodega Mustiguillo er mest kjent for å produsere viner på druen Bobal, de liker å eksperimentere og Risky Grapes er et prosjekt hvor de dyrker druene i en nærliggende vinmark til de originale vinmarkene sine, offisielt i D O Valencia. Bobal har vært dyrket i regionen i mange hundre år og er en mørk og tørkeresistent drue, har vært mye brukt som blandingsdruer.

Vinen er økologisk, har 13% alkohol og har kort tid på fat. Den har en preg av mørke bær på nesen, skogsbær, krydder og rød frukt. Den er saftig, lett og frisk, god syre og en lett strukturert utgang.

I vinen **Mustiguillo Finca Terrerazo Vino de Pago El Terrerazo 2016** fra samme vinhus spiller Bobal solo-fiolin, druene er fra appellasjonen DOP Terrerazo.

Druene kommer fra gamle vinstokker, vinen har ligget 21 måneder på franske fat, økologisk sertifisert og har 14% alkohol. Vinen har en nese med mørke bær, krydder, hint av mokka, urter og fat. Den er konsentrert og fruktig på smak, tørre tanniner, fint krydderpreg i en lang utgang. En kraftig Bobal.

El Aprendiz Tinto 2016 er produsert på Prieto Picudo, en drue jeg skal være så ærlig å innrømme at jeg aldri har hørt om før. Både Prieto



«Vinhuset i Rioja har vinmarker som er nesten 100 år gamle og kan skryte av å ha noen av de beste vinmarkene i regionen. Vinen er lagret i 10 måneder på franske fat og har 14% alkohol.»

Picudo og Albarin (som dere kunne lese om i Vin&Brennevin 2-20) er unike for Castilla y León, og det relativt unge vinhuset Leyenda de Paramo produserer viner fra disse to druene økologisk.

Selv om vinhuset er ungt er vinplantene deres 60-80 år gamle, og for de som er spesielt interessert kan det nevnes at Prieto Picudo gror langs bakken og er mest kjent for sin konsentrasjon!

Vinen er lagret i 6 måneder på 75% franske og 25% amerikanske eikefat, 14,5% alkohol. Vinen har en intens nese med mørke bær, moden frukt, krydder og fat. Fyldig og konsentrert også på smak, god syre og en kompleks og lang utgang. Fin og varm struktur

Hacienda Lopez de Haro Graciano 2017 er produsert på Graciano, ikke en sjelden drue i seg selv, men at det kun er den druene som blir brukt i vinen er litt spesielt. Den har nemlig veldig liten avkastning på plantene og blir derfor mest brukt som blandingsdruer.

Vinhuset i Rioja har vinmarker som er nesten 100 år gamle og kan

skryte av å ha noen av de beste vinmarkene i regionen. Vinen er lagret i 10 måneder på franske fat og har 14% alkohol.

Vinen har en aroma av mørke bær, moden frukt, et elegant krydderpreg, pepper og fat. Den er bløt og rund, godt balansert, god syre og sitter godt og lenge i munnen. Godt kjøp.

Coto de Gomariz The Flower and the Bee Ribeiro Sousón 2017 er produsert på Sousão 100%, og kommer fra Galicia.

Vinhuset er ett av de ledende i området og ett av de absolutt eldste, The flower and the Bee er ett av prosjektene deres.

Sousão er en lokal drue, men man finner den også i Portugal og i portvinsproduksjon, den blir ikke ofte brukt i endrueviner. Vinen er produsert biodynamisk, kun lagret på ståltank og 13,5% alkohol. Vinen har en nese med mørke bær, skogsbær, krydder, pepper, hint av treverk. Den er rund med bløt frukt, god syre, fine tanniner og struktur. ☺