



Vinlandet Spanien

Spanien har en lång och diger vinhistoria som går över 3 000 år tillbaka i tiden.

Spanien har idag störst vingårdsareal i hela världen. Dock producerar både Italien och Frankrike större volym vin. Denna motsägelse beror på att de två senare planterar sina vinstockar tätare och får på så sätt större skördar, så kallat skördeuttag. Vinlandet Spanien nådde stor framgång på 1970-talet då

charterresorna tog fart och vi blev mer eller mindre betagna av landet. Bland annat blev det ansedda området Riojas charmiga, långlagrade, matvänliga viner välförtjänt och omåttligt populära. Storhetsdagarna varade in på 1990-talet men sedan svalnade glöden. Många andra vinländer och regioner slogs om uppmärksamheten och vi konsumenter drogs till fruktiga, koncentrerade, ”moderna” viner, en uppskriven stil av vinvärldens vinprofiler. Rioja blev plötsligt hopplöst omodernt. Men idag har i stället den fruktdrivna stilen anammats av många unga vinmakare och den har hos många blivit norm, även i Rioja. Det finns otroligt många spännande regioner och goda viner att upptäcka. Den blå druvsorten tempranillo må vara Spanien mest kända druvsort och det är en av de mest planterade men den slås faktiskt av den gröna och relativt okända airén. År 1988 skapades ursprungsbeteckningen DOCa (Denomación de Origen Calificada). Denna högre klassificering har inte delats ut speciellt generöst. Rioja fick DOCa-status 1991 och Priorato 2009.

Vi skall nu prova vin från följande regioner

KASTILIEN-LA MANCHA.



En region känd för sitt hantverk, de unika sevärdheterna i sina städer och som inramning för äventyr av romankarakteren Don Quijote av La Mancha. En resa till detta inlandsområde i Spanien bör definitivt ta dig till världsarvsstäderna Cuenca med sina fantastiska hängande hus och Toledo med sin katedral och Alkazar. Och som en region av typiska regionala specialiteter

som honung från La Alcarria och marsipanen från Toledo försummas inte. Dessutom finns det många bodegas tillgängliga där du kan smaka viner som de från Valdepeñas. Skål!

Nr. 2783 Banderillos Ecológico Tempranillo Cabernet Sauvignon Merlot 2020, pris 84kr.



Råvarorna i detta vin består av 60% tempranillo, 30% cabernet sauvignon och 10% merlot. Druvorna har skördats med maskin från slutet av augusti till mitten av oktober. 30 procent av vinet har sedan lagrats ett halvår på franska ekfat om 225 liter. Jordmånen består av lera, kalksten och sand. Vinstockarna är ca. 15–20 år gamla och odlingen är ekologiskt certifierad. Vinet klassas som bordsvin.

Alkoholhalt 14 %, Sockerhalt <3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt

KATALONIEN.

Katalonien har på senare tid blivit en av den spanska regioner som har varit mest i ropet. Regionen präglas tydligt av närheten till Frankrike och har flera internationella druvor som cabernet sauvignon och merlot, men även spanska druvor som tempranillo, garnacha och monastrell. De vanligaste gröna druvorna är macabeo, parellada, xarel-lo, som även används för de mousserande cavavinerna. Regionen har varierande klimat och jordmån mellan dess olika områden och distrikt. Cava är mousserande vin framställt med en andra jäsnings på butelj, samma metod som används i Champagne. Kataloniens distrikt Priorat är intressant i flera avseenden, det är exempelvis ett av få områden i världen där man gör riktiga toppviner av garanachadruvan. Priorat blev även det andra vinområdet (efter Rioja) att få Spaniens högsta klass; DOCa. . Catalunya DO är en beteckning för alla viner från Katalonien som inte har egen DO eller DOCa.

Nr. 2454 Loxarel Sense A Pél 2019, pris 139kr



Råvaran i detta vin består av Cabernet sauvignon och merlot. Druvsorten cabernet sauvignon är historiskt förknippad med Bordeaux i Frankrike och där den ofta blandas med merlot. Vinifiering (tillverkning) skedde utan tillsatt jäst. Producenten uppger att detta vin är veganvänligt.

Alkoholhalt 14,5%, Sockerhalt 0,5 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

KASTILLIEN-LEÓN.

Kastilien-León är Spaniens största autonoma region, med Valladolid som huvudstad. Området utgörs av en högslätt 800–1000 meter över havet, med boskap och enorma spannmålsodlingar. I likhet med Duero så genomskärs regionen av floder. Druvorna odlas i floddalarna och de bästa finns främst i Dueros dalgång. Det är framför allt ett rödvinsområde, med viner baserade på tempranillo, som här kallas tinta fino eller tinta país.

Man odlar även sauvignon blanc och viura, som blandas med verdejo. Bierzo har egen DO sedan år 1989. Distriktet ligger nära Atlanten och har därför svalare och fuktigare klimat. Den blå druvan mencía täcker cirka 90 procent av arealen och resulterar i lättare rödviner än tinta País. Den gröna godello ger fruktiga, smakrika viner.



Nr. 3027 Ribera 1 One, pris 109kr.



Råvaran i vinet är Tempranillo. Vinet är lagrat i åtta månader på två år gamla franska ekfat. Ett riktigt guldtips på ett rött vin från Spanien till ett mycket bra pris dessutom. Vinet är ett balanserat, fylligt rött vin med kurvorna på de rätta ställena. Ett kryddigt, varmt vin med körsbärstoner, mörk choklad, diskreta fattoner som ger en bra ryggrad. Ett väl sammansatt rött vin som hanterar den mesta maten på köttssidan, blir perfekt till höstens mustiga grytor.

Alkoholhalt 14 %, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

NORRA SPANIEN.

RIOJA, EN VIN-METROPOL I NORRA SPANIEN!



Rioja är indelat i tre mindre vinregioner, Rioja Alta, Rioja Oriental, samt Rioja Alavesa. Tillsammans sträcker man sig över dryga 54000 hektar av land, samt är hem för mer än 500 vingårdar. Här producerar man både nya och fräscha viner, samt rika viner som fått stå på sig under en längre tid. Röda druvsorter som Tempranillo, Garnacha, Graciano och Mazuelo, samt vita druvsorter som Viura, Malvasia och Garnacha Blanca står i fokus. Många av deras viner lagras i amerikanska ekfat, vilket ofta kan

avge en måttlig syrlig smak, en karaktär av vanilj, samt sammetslena tanniner. Drick dessa viner samtidigt som du får en upplevelse för livet, omgiven av vacker natur och människor som du älskar.

Klassificering av Rioja

Speciellt för Rioja är kategoriseringen i kvalitet som grundar sig på vinernas lagringstid. De fyra grupperna är Rioja: **joven, crianza, reserva och gran reserva**. Enkelt förklarat är smakstilen fruktigt ungdomlig i beteckningen joven till den mest exklusiva, viner med lång lagring, gran reserva beteckningen.

Vin **Joven** behöver inte vara fatlagrat och är oftast fruktdominerat och ganska enkelt i karaktären. **Crianza** skall ha varit fatlagrat i minst 1 år och sedan minst 1 år på flaska. **Reserva** minst 1 år fatlagrat och 2 år på flaska. Grand reserva skall vara fatlagrat i minst två år och sedan 3 år på flaska.

Det är ingen garanti att ett Grand Reserva vin uppskattas mycket mer än ett Joven-vin. Nu testar vi vad vi tycker.

Nr. 2794 Bikandi Ecologico Crianza, pris 99kr.



Råvaran i detta vin är också Tempranillo. Ett crianza vin från Rioja skall ha lagrats i minst två år, varav minst ett år på ekfat. Detta vin har lagrats ett år och två månader på franska ekfat om 225liter. Bikandi Crianza är ett ekologiskt vin med styrka, karaktär och utsökt ungdom. Den kommer från vinstockar på cirka 20 år som ligger på färska sluttningar och planteras på lerkalkhaltiga jordar. Varje årgång skiljer sig helt från den föregående. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.

Nr. 2525 Baron de Ley Reserva 2016, pris 119kr.



Råvaran i detta vin består av 90% tempranillo och 10% garnacha. Vinet är lagrat ett år och åtta månader på nya amerikanska ekfat, följt av ytterligare två års lagring på flaska. På vingården är de skördade klasarna destemmed (att ta bort stammen från druvorna). Sedan genomgår de alkoholjäsning i rostfria tankar. Under denna fas, under vilken en konstant temperatur på 30°C upprätthålls, utförs olika pump-overs och vinens framsteg övervakas dagligen.

Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt 0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: Fynd.

Mer än prisvärt.

Prisvärt.

Ej prisvärt.