

Overraskelsen fra Spania



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Tradisjonelle oppfatninger om Spania er i ferd med å snu seg. Man ser Spania med nye øyne, spesielt når det gjelder vin. Vi opplever bortfallet av eikebruk og vaniljetoner i våre ganer. Stikkordet på det "nye" Spania er fruktdrevne viner med markert god syrlighet.



Vinprodusenten Bernabeleva er en ny stjerne i Spania. I den østlige delen av Sierra de Gredos-fjellene oppe i høyden ligger Bernabeleva. På 1920-tallet tok det en dagsreise fra hovedstaden å nå landsbyen San Martín de Valdeiglesias hvor Bernabeleva ligger. I dag tar det kun en kort times biltur langs M-501 fra Madrid. Klimaet i denne delen av Spania preges av kalde vintre og varme, tørre somre. Druerproduksjon har alltid vært tilstede, men druene eller mosten har blitt solgt til vinprodusenter i området. Drømmen til familien har derimot alltid ligget i bakhodet. Det skulle derimot gå tiår og flere nye generasjoner før drømmen ble en realitet.

I 2006 ønsket oldebarnene til grunnleggeren Vicente Alvarez-Villamil å realisere en av hans drømmer. Juan

Diez Bulnes og Santiago Matallana Bulnes ville viderutvikle drueproduksjonen til en bærekraftig vinprodusent som skulle sette spor etter seg. Med på laget fikk de en katalansk vinmaker. Marc Isart startet i 2007. Marc er av den nye generasjonen unge vinmakerne som satser på terroir-typiske viner fra lokale, spanske druer. Druene hos Bernabeleva i dag dyrkes biodynamisk i et jordsmonn preget av finkornet sand og granitt. Vinstokkene på den 35 hektar store eiendommen er plantet mellom 1937 og 1992. I all hovedsak er det druene garnacha og albillo samt noe moscatel de grano menudo og morenillo som dyrkes på eiendommen. Etter vår mening er det en svært spennende utvikling de to nevøene representerer. Så langt smaksmessig fra de kjente merkevarerne på toppselgerlistene til Vinmonopolet det går an å komme. Hovedforskjellen er at vinene er mer matvennlige og ærlige.

Spansk vin er ikke lenger hva det var. Det foregår nærmest en revolusjonerende utvikling blant spanske vinprodusenter. De moderne spanske vinmakerne har gått ut av vinkjellerne og vendt tilbake til vinmarkene. Den gode vinen skal ifølge dem smake av sunn og naturlig frukt. Gammel kunnskap om lokale druer og lokal geografi kombinert med ny kunnskap om hvordan man bevarer fruktkvaliteten i den ferdige vinen, gir en lokal forankring og en større variasjon enn det vi er vant til fra dette landet.



Nylig

smakte vi viner fra vinmakeren Isaac Fernandez, hvorav to prisgunstige er tilgjengelig i Norge. Opprinnelig er dette samarbeidet et vennskap mellom to vinnerder, men med årene har samarbeidet vokst til å bli en forretning. Selv kaller de det et prosjekt. Isaac Fernandez har 25 års vinmakererfaring fra Ribera del Duero og Toro og Aurelio Sombrero er både en fremstående sommelier og importør av spansk vin til USA. Deres prosjekt, der Isaac er vinmakeren, er å finne frem til vinmarker med lokale druer og eksepsjonelt terroir fra Rioja, Ribera del Duero, Rueda og Cava

3927201

Bernabeleva Cantocuerdas Albillo 2014

Fra Madrid, Spania

Middels grønn gul farge. Blomster, toast og gult eple på duft. Konsentrert klokkeklar vin. Nydelig syrlighet og lang ettersmak. Spennende vin Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skaldyr.

kr 259,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Heyday Wines AS

3927101

Bernabeleva Navaherreros Tinto 2014

Fra Madrid, Spania

Middels rød farge. Røde bær, krydder og svale mineraler på duft. Saftig stil med flott fruktighet og god syrlighet. God matvin Passer til: Svinekjøtt, lam og sau, storfe.

kr 219,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Heyday Wines AS

3927001

Bernabeleva Navaherreros Blanco 2014

Fra Madrid, Spania

Middels grønn gul farge. Gult modent eple, sitrus og mineraler på duft. Fet stil underbygger konsentrert fruktighet og god syrlighet Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 209,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 5)

Heyday Wines AS

3995101

Legado del Moncayo Garnacha 2014

Fra Aragon, Spania

Middels blå lilla farge. Mørke bær, blåbær og krydder på duft. Saftig og fruktdrevet vin med balanserte tanniner og flott syrlighet. Mineralsk. 100% Garnacha. Mye vin for pengene Passer til: Lam og sau, storfe, skalldyr.

kr 154,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 6)

Vinum AS

3995201

Legado del Moncayo Montana Garnacha Old Vines 2014

Fra Aragon, Spania

Middels rød farge . Mørke bær, blåbær og krydder på duft. Saftig og konsentrert ettersmak. Bør dekanteres før servering. Godt kjøp Passer til: Svinekjøtt, lam og sau.

kr 164,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 6)

Vinum AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 4.februar 2017