

Torres - et nasjonalikon reiser seg



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Spania er et land mange nordmenn har et nært forhold til. Sydenreiser, grisefester og tapas er gjerne de første tankene som slår oss når Spania nevnes. På vinsiden er det mye som skjer om dagen. Heldigvis er det mye positivt. En bølge av viner med mindre fatbruk og en mer fruktdrevet stil gjør Spania til et langt mer spennende vinland enn på mange år.



Mas La Plana vinmarken i solnedgang

En av dem som har bragt Spania på kartet som et vinland er familiebedriften Torres. Siden starten i 1870 har familien fulgt vinmarkedet og tilpasset seg mest mulig slik at bedriften overlevde generasjonene. Å lage vin fra Spania handlet stort sett om å lage bulkvin til et marked som ikke etterspurte eller hadde tiltro at spanjoler kunne lage kvalitetsvin. I likhet med resten av verden lages det fortsatt mye middelmådig vin i

Spania. Gjerne i de lavere prisklasser. Forbedringen skjer først og fremst i prisklasse over 160 kroner.

Spania er verdens tredje største vinproduserende land etter Frankrike og Italia og produserer nærmere 34,3 millioner hektoliter vin på verdensbasis. Vinmarksarealet er verdens største, selv om EU prøver å få ned arealet på sikt. I 2011 sank det med nesten 1 million hektar. I Norge er det bare italiensk rødvin som nytes mer enn de spanske.

Vin har blitt dyrket lenge i Spania. På den iberiske halvøya så tidlig som 3000 f.Kr. Det er også funnet spor av drueplanting i det sørlige Spania og området Jerez. Sannsynlig plantet av fønikerne rundt 1000 f.kr. Senere kom Romerne som utviklet handel over store deler av Europa. Først og fremst hjem til Italia i amforakrukker, men også til Tyskland, Frankrike og England. Senere hadde Maurene dominans i området fra år 711. Alkohol var forbudt i deres religion, men noen av kalifene og emirene hadde sine egne vinmarker så forbudet ble tolket forskjellig. Vinproduksjonen konsentrerte seg stort sett om søte varianter av sherry og Málaga til bruk i geistlige lag og til medisinsk tjeneste.



Miguel Torres Jr Foto Svein Lindin

Moderne spansk vinproduksjon begynner på slutten av 1800 tallet. En vinlus ved navn phylloxera vasterix herjet og ødela vinmarker i hele Europa. Før løsningen kom med poding av amerikanske vinstokker etablerte vinbønder fra Bordeaux i Rioja og Navarra. De tok meg seg stiklinger og replantet og satte i gang vinproduksjonen. Men hvor lenge varte lykken? Ikke lenge, for vinlusen kom etter og ødela alle vinmarker også der. Vinproduksjonen i Rioja og Navarra lå nede med brukket rygg til etter andre verdenskrig. Kvaliteten på vinen frem til 1970 tallet var stort sett preget av bulkvin. Først i 1979 skjedde det store. En vin fra Spania vant over de beste franske vinslottene og en legende var skapt.

Bodegas Torres ble for alvor tatt seriøst av vinverdenen etter sensasjonen i 1979 da Torres Mas La Plana kom ut som beste vin i en fransk test der mange av de store kjente slottene i Bordeaux var med. Mas La Plana 1970 (vinen het den gang Gran Coronas Reserva - Black Label) slo ut kjente Château Latour 1970, Château Pichon-Lalande 1964 og Château Mission Haut-Brion 1961. Torres Coronas 1976 på syvende plass i den samme konkurransen.

Dagens drift av Torres ledes av Miguel Torres jr som overtok etter sin far i 2012. Med ham har Torres tatt

steget fra å være en produsent fra Penedes til å ha vinmarker over hele Spania. I lang tid har vinmarker, eiendommer blitt bygget opp steg for steg for å være selvstendige bedrifter. Målsetningen til familien Torres har vært å etablere seg som et ikon for Spania med klassiske vineiendommer i Conca de Barberà, Toro, Jumilla, Ribera del Duero, Priorat og Rioja. Vi mener de er på god vei med hendene på rattet mot å bli et nasjonalikon.

5589501**Milmanda Chardonnay 2014**

Lys grønn farge. Gult eple, fersken nøtter og sitrus på duft. Fyldig rik fruktdrevet med kjølig karakter og lang ettersmak. Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 339,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Beverage Partners Norway AS

177701**Gran Coronas Reserva 2013**

Middels blålilla farge. Solbær, krydder og anis på duft. Fruktdrevet stil med god fylde og lengde. Mye vin for pengene Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 149,90 (basis)

87 poeng (terningkast 5)

Beverage Partners Norway AS

4356301**Celeste 2014**

Middels rød farge. Krydder, røde bær og plomme på duft. Fruktig anslag med tørr avslutning. Bør lagres 2-3 år før bruk. Passer til: Lam og sau, storvilt, småvilt og fugl.

kr 174,90 (bestilling)

87 poeng (terningkast 5)

Beverage Partners Norway AS

5632301**Salmos 2013**

Dyp rød farge. Mørke bær, krydder og anis på duft. Rik fyldig stil. Konsentrert og flott årgang. Lang balansert ettersmak Passer til: Storfe, storvilt, bbq/grillmat.

kr 289,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Beverage Partners Norway AS

5489801**Torres Purgatori 2013**

Middels rød farge. Krydder, anis og mørke bær på duft. Konsentrert vin med flott fylde og lang ettersmak. Knallbra fra Torres Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 239,- (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Beverage Partners Norway AS

281801**Mas la Plana Cabernet Sauvignon 2012**

Middels rød farge. Klassisk fra Torres. Solbær, krydder og urter på duft. Kjølig elegant frukt med lang ettersmak og konsentrasjon. Bør lagres 3-4 år før bruk Passer til: Lam og sau, storfe, storvilt.

kr 399,90 (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Beverage Partners Norway AS

Artig fakta:

Årgangen Coronas 1971 kom først for ordinært salg på Vinmonopolet i september 1975, til kr 21,50 pr flaske (vanlig rødvin kostet da kr 14,00). Siden har både pris og salg økt og den har vært en av nordmenns favoritter i flere tiår.

Kilde: Publisert i Finansavisen 25.November 2017