



Spansk vin vinder frem

Inden for fodboldverdenen har de spanske topklubber lidt problemer med tyskerne for tiden. Måske et tegn på, at Spanien ikke længere er førende på det europæiske fodboldlandkort. Men Spanien er andet end fodbold. Og på det europæiske vinlandkort går det rigtig godt for tiden.

Ribera del Duero

■ Deres vinanmelder er denne uge draget på en smagsrejse til det nok bedste vindistrikt i Spanien, nemlig Ribera del Duero. Vi er her i det nordvestlige Spanien. Næsten ved grænsen til Portugal. Et område, som er kendt for rigtig store vine. Det kendte vinhus Vega Sicilia ligger her. Men også vinens svar på Michael Laudrup, den danske vinmager Peter Sisseck, laver sin berømte vin, Pingus, i dette område. Både Vega Sicilia og Pingus skal man betale flere tusinde kroner for. Og Sissecks kultvin kan i de rigtige årgange komme op i nærheden af 10.000 kr. for en enkelt flaske. Det er rigtig mange penge for vin, men mindre kan også gøre det og kvaliteten kan stadig være helt i top. Og det er heldigvis også gældende for de to vine, som deres vinanmelder har smagt nærmere på i denne uge.

Peter Sisseck fremhæver ofte, at druene Tempranillo er kongedruen i Ribera del Duero. Om sommeren er der meget varmt om dagen i Ribera del Duero, men om natten falder temperaturen en del. Det betyder, at druerne modnes fint ved de høje temperature om dagen og at de samtidig beholder deres syre, når modningsprocessen er mere moderat om natten. Tempranillo får derved de bedste vækstbetingelser, som betyder af den udvikler en dyb farve og en meget fyldig smag.

To vine fra Bodegas Peñafiel

Den første vin fra vingården Bodegas Peñafiel, som kom i glasset, er deres "Miro Tinto Roble" fra 2008.

Jeg havde her forestillet mig en vin i den lettere ende af skalaen, da producenten anbefaler en serveringstemperatur på 14-15 °C. Autoritetstro, som man vel er, så blev rådet fulgt. Men det viste sig, at vinen ikke var så let endda. Men det var spændende at følge vinens udvikling, når den steg i temperatur. Der er her mange nuancer, dejlig krydret og med en frisk frugtsmag. En vin, der kan drikkes til lettere retter, men bestemt også uden at der behøver mad til. Det er en rigtig flot vin, som kræver, at man lige stopper op og koncentrerer sig om dens smagsnuancer. Og her er mange, og de overdøves heldigvis ikke af for meget fadlagring. Vinen er hovedsageligt lavet på Tempranillo, men der er tilsat lidt Merlot (10%) og Cabernet Sauvignon (5%), hvilket helt sikkert også bidrager til de mange nuancer. Bisgaard Vinhandel sælger her er rigtig godt glas vin, og hvis man køber 6

LIDT FAKTUELT

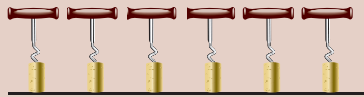
Miros Tinto Roble, Bodegas Peñafiel, Ribera del Duero, Spanien, 2008

Forhandles af:

Bisgaard Vinhandel, Støvring.

Pris: 50,- kr. ved køb af 6 stk.

(83,- kr. ved køb af en flaske)

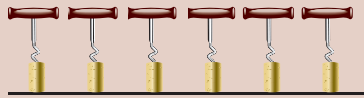


Miros de Ribera, Reserva, Colección Privada, Bodegas Peñafiel, Ribera del Duero, Spanien, 2003

Forhandles af:

Bisgaard Vinhandel, Støvring.

Pris: 299,- kr. (148,- kr. i denne uge).



flasker, som Deres vinanmelder på ingen måde vil fraråde, så er prisen 50,- kr. for en flaske. Og så er der tale om et virkelig godt køb. Når man får så meget vin for pengene, så er der ikke megen tvivl i sindet om, at her er vi oppe at runde topkarakteren - 6 proptrækkere.

Den anden vin, som kom i glasset, var også fra Bodegas Peñafiel. Men her er tale om en helt anden slags vin. Vi er i den mere eksklusive ende. Vinen er Peñafiels stolthed, hvilket navnet "Colección Privada" også signalerer. Denne vin laves ikke hvert år, men kun i de årgange, hvor det vurderes, at høstens kvaliteten er til det. Vinen er lavet på 100% Tempranillo. Den er lagret hele 24 måneder på egefade og derefter 22 måneder på flaske, hvilket jo betyder, at vinen har mindst 4 år på bagen, før den når butikkerne. Bisgaard Vinhandel sælger den endda i en årgang 2003. Så vinen i glasset er 10 år gammel. Og det er en helt fantastisk oplevelse. De mange år har rundet vinen perfekt. Tempranillo og meget fadlagring kan give en meget syreholdig vin. Og her kan modning være tiltrængt for at runde vinen af. Og denne 2003 har fået rundheden uden at det af den grund har frataget vinen den struktur, der gør at mange smagsnuancer folder sig ud. En vin i rigtig flot balance. En tung vin. Med smag af blommer og mørke søde bær som brombær. Et meget stort glas vin og en stor oplevelse af, hvordan Tempranillo kan folde sig ud, hvis den behandles med respekt.

Normalt vil jeg mene, at VISA-kortet skal lidt på overarbejde, når man forkæler sig med en vin som denne. Men Bisgaard Vinhandel har den på tilbud til 148,- kr. per flaske, hvor normalprisen ligger på 300,- kr. Havde jeg betalt 300,- kr. for vinen, ville jeg ikke føle mig snydt, men når jeg kan få den til det halve, så er der ikke nogen tvivl om, at de 6 proptrækkere er hjemme. Så fuldt hus til Bodegas Peñafiel og Bisgaard.

