

## Facts om vinlandet Spanien og spansk vin

Størrelse: Verdens 3. største vinland (kvantum)  
Areal: 504.000 km<sup>2</sup>, heraf 1,2 mio. ha. vin  
Indbyggere: 45,2 mio.  
Opdeling: 17 regioner, 50 provinser  
Bedste regioner:  
Primære druesorter: Tempranillo

Vinturen i aften går til Spanien,  
Vi starter med en aperitif, et glas tør sherry, en fino sherry.

Vinen dyrkes i det sydligste Spanien omkring byerne Cadiz (grundlagt 1100 år før vor tidsregning) og Jerez de la Frontera.

Sherryens særpræg opnås ved jordbundens megen kalk, samt druetyperne som for Finoens vedkommende hedder Palomino for til slut at blive lagret i bodegaen i et system af fade kaldet solera.

Skematisk har man vinfade stablet med 5 tønder ovenpå hinanden, man tapper af den nederste tønde for at sælge, men man tapper kun 2/3 af fadet, herefter fylder man fadet op med vin fra fadet ovenover og det gentager sig op til det øverste fad, som er den nye høst.

Man får på den måde en kompliceret blandingsvin, som i det færdige produkt smager ens år efter år.

Sherry findes i mange forskellige typer fra den knastørre fino til den honningsøde Pedro Ximenez.



## Vin nr. 2

Viña Esmeralda har gæret i rustfri stål tanke ved en kontrolleret temperatur på 14 grader i 2 uger.

I det bjergrige område af det øvre Penedès gror de mere delikate og aromatiske hvide druevarianter. Moscatel og Gewürtstraminer danner grundlaget for Viña Esmeralda som er en yderst delikat, enestående og velduftende vin.

Mas Jané vingården er beliggende i den øvre del af Penedès 750 meter over havet. På 22 hektar dyrkes druerne Gewürtztraminer, Riesling og Moscatel.

Viña Esmeralda har en eksotisk parfumeret duft med skønne veldefinerbare primære dufte såsom roser og liljer komplimenteret af sekundære dufte opstået fra vinens kontrollerede gæring. Silkebrød og saftfyldt i ganen.

Sublim til skaldyrscocktails, fiskeretter og patéer.

Druesammensætning: Gewürtztraminer; Moscatel

Købt i superbrugsen ca 50-kr.





Vin nr.3+4

Kommer fra det område hvor vi fik appelsinerne fra til jul, da jeg var barn, nogle små sure hårde knallinger så syrlige som sure rabarber.

Man er kommet på bedre tanker i Murcia regionen og har sadlet om til pærer og vin.

Her findes Europas største sammenhængende pæreskov, må det vel hedde når det er træer det drejer sig om.

Hvor pæretreerne har svært ved at klare sig, har man plantet vin, hovedsageligt Monastrellduen, som kan minde om Gamay fra Beaujolais, den har også den fordel, at den må sælges i november måned i høståret, så den skal ikke ligge på lager i årevis.

Aftenens vin 3+4 kommer fra Yecla og Jumilla og er købt i superbrugsen til 40-kr.

Man kan stadig købe nedenstående i superbrugsen.

Pasas 2009 Monastrell, Jumilla, Spanien

En vin lavet af danskeren David Tøfterup. Vinen er lavet på Monastrell druer der er høstet sent, og har tørret på vinstokkene, så vinen nærmest får Amaronekarakter. David er mester i at lave vin på Monastrell druen. Monastrell er synonym med Mourvedre. En drue der trives i det varme middelhavsklima i Sydspanien og Sydfrankrig. David laver i stil med Peter Sisseck sideløbende med hans job som vinmager sin egen prestigevin fra Jumilla området af særligt udvalgte Monastrell druer - en vin han kalder Trensa. Trensa Family Collection er i 2012 udvalgt til at være blandt Spaniens bedste 100 vine. Med andre ord, David er en kapabel vinmager.

Berlingske skrev: "Laurbær, tørret frugt, stødt sort peber og nelliketoner oses op af glasset. Tæt og ganske koncentreret vin med en gang blød tannin. Stor fylde og en del frugtsødme i afslutningen, hvilket sikkert falder i langt de fleste danskeres smag. Glimrende vin til prisen."

BT skrev: "Saftig medium kraftig rødvin, krydret og med lang moden kirsebærsmag af de sent høstede druer, lidt syltet blommepræg, krydderurter og lidt toast."

5 af 6 Stjerner i Berlingske

4 af 6 stjerner i BT





Aftenens 5.vin kommer fra det lille røde område, Navarra, som regnes som en del af Baskerlandet.

Syd herfor ligger Rioja, Spaniens mest populære vinområde.

Navarraområdet benytter mange forskellige druetyper til deres vine, aftenens vin er dog udelukkende lavet af Tempranillodruer og i modsætning til den normale fadlagring, er aftenens vin lagret på ståltank i en kort periode for at bevare vinens ungdom, frugt og friskhed. Købt i Superbrugsen kr.35-



## Aftenens sidste vin er en Rioja



Aftenens vin stammer fra det kæmpestore firma Faustino, det er dem med romertallet på etiketterne.

Vinen, Campillo Reserva er fra en ny Bodega som firmaet har bygget, sikkert for at have alternativer i deres markedsføring, Faustinos Brand hænger uløseligt sammen med masseproduktion, her laves vinene i en begrænset mængde, samtidig tager man en halv gang mere for produktet.

Købt i Superbrugsen på tilbud kr.68- normalpris 100-kr.

### Rioja

Total lagringsperiode:

- 1 Min. fadlagring Vino joven 0 år på fad 0 år på flaske  
(november)
- 2 Crianza 2 år på fad + 6 måneder på flaske må først sælges efter  
nytår i det 3. år efter høståret
- 3 Reserva 3 år på fad 1 år på flaske i alt 4.år
- 4 Gran Reserva 5 år på fad 1,5 år på flaske, må sælges i det  
7. år

Denominación de Origen Calificada (DOC) **Øverste** klassificering, som pt. besiddes af tre regioner. Klassificeringen opnås kun hvis området har produceret gode vine en del år i træk. Samtidig er udbyttet lavere end for DO, og antal lovlige druesorter er yderligere indsnævret.

Denominación de Origen (DO) Den **primære** kvalitetsklassifikation. Her garanteres for at vinen kommer fra det område der står på flasken. Samtidig er der særlige regler for druesorter, udbytte mm., som skal overholdes.

Denominación de Origen de Pago (**Pago**) Ny klassifikation fra 2003. Pago betyder vingård og klassificeringen gives derfor til ekceptionelle vingårde, som **ikke** hører under DO eller DOC og derfor ikke er berettiget til denne klassifikation. de Pago er derfor ikke bedre/højere end DO eller DOC.

Vinos de Calidad Con Indicación Geográfica (**VCIG**) Nyere klassifikation fra 2003. VdM og VdIT anses ikke for at være "kvalitetsvine", hvorfor denne klasse er oprettet, for de vine, som stadig ikke har opnået DO- status, men trods det hæver sig over bord- og landvinene.

Vino de la Tierra (**VdIT**) Landvine med angivelse af området. I denne klasse var tidligere også supervine, som grundet valg af druesorter, blev deklassificeret fra deres respektive DO eller DOC klasse - de kan nu rykkes op i Pago-klassen. Det samme sker i Italien, hvor nogle af landets bedste vine ligger i IGT-klassen.

Vino de Mesa (**VdM**) Bordvine uden årgang og uden angivelse af område og druesort.

Slut for denne sæson , vi fortsætter til efteråret . Fremover kan referater og næste møde dato ses på [www.helnæsboer.dk](http://www.helnæsboer.dk) Der vil dog stadig blive sendt mails om tilmeldinger

Hilsen Jan og Dan