

AUGUSTS VIN

fra den gamle verden:

RØDVIN FRA CATALONIEN

Både sprogligt, kulturelt og vinmæssigt er Catalonien/Cataluña/Catalunya Spaniens mest brogede region. Det nærmest vrimler med spændende rødvine – stadig med Priorat/Priorato som Kongen af Barcelona og omegn.

Af HENRIK OLDENBURG

18,5/20

Acústic Cellar Auditori, 2013, DO Montsant

“Et pragtprodukt af gammel Garnacha, hvor druens raffinerede, krydrede charme får fri udfoldelse i glasset, dirigeret af dæmpet engelsk lakrids, sveske uden sødme, stødt peber og milde solbær – alt sammen rørt med englehånd og udsat for 13 mdr. på franske fade. Yndefuld udvikling i glasset, lutter mildhed og saftig livsglæde. Velplaceret syre, fremragende madvin.”

429,95 kr.

www.eriksorensenvin.dk

18,5/20

Ritme Celler Etern, 2013, DOQ Priorat

”Ung, charmerende og meget potent, med fine nuancer fra lakrids og sveske til vilde krydderurter. Den er udfordrende pga. sine parfumerede spidsfindigheder, men hverken bidsk eller ret tør. Den er lavet af gammel Carignan + yngre Garnacha og giver en ødselhed af blomme og viol, mildhed og potens, druesødme og tørstof, inden den eksploderer i en overrumplende lang finish og eftersmag. Den bekræfter på smukkeste vis, at vellykket Priorat hverken er balletdanser eller bodybuilder, men en tusindkunstner med flere talenter, Spaniens mest artistiske af slagsen. Fremragende madvin.”

429,95 kr.

www.eriksorensenvin.dk

18/20

Acústic Cellar Braó, 2013, DO Monsant

”Ligesom sin lillebror længere nede er den lavet af Cariñena og Garnacha, men fra gamle vinstokke. Derfor virker Braó mere moden, mere sindig, rund og trivelig. Fornemmelsen af egetræ blander sig i glasset, også en beskeden garvesyre, men de rokker ikke ved det første indtryk, der også bliver det sidste: Flot, saftig, krydret og næsten moden.”

229,95 kr.

www.eriksoresenvin.dk

18/20

Nassos 2012, DOQ Priorat

”100% Garnacha, og der er forskel på Garnacha og Grenache og på Priorat og Châteauneuf, men begge steder udfører druen mesterligt sin langsomme, uimodståelige forførelse. Det er ren Garnacha med ren fornøjelse – men med store udfordringer, og den kræver tålmodighed og forståelse, så kvitterer den med potens, sveske, blomme og stødt peber. Ilt den gerne 15-20 min. – endnu senere vil den friste med engelsk lakrids og mere tør potens. Den er ung og afventende, men lovende, og syren virker nok beskeden, men den er velplaceret og effektiv. Saftig Garnacha til det bedste kød.”

249,00 kr. 199,00 kr. v/6 fl.

www.wine.dk

18/20

Castell d'Encus Thalarn, 2013, DO Costers del Segre

”Intens, indbydende sveskenæse – og lige så intens og indbydende sveskesmag, blødt formet af sorte blommer og modne svesker. Saftig og velopløst, på samme tid potent og indsmigrende. Den er venlig af natur, helt uden bid, bare sund frugt, saft, muskler og en fint medspillende syre, der begynder mildt og blødt og slutter tørt og udfordrende i eftersmagen. Prægtig madvin.”

319,00 kr. v/6 fl.

www.laudrup.dk

18/20

Bull & Giné Pleret, 2009, DOQ Priorat

”Intens sveske/blommenæse. Smagen er lige så intens, afvisende, tør og sveske, barsk og bidsk lige til grænsen, men giv den 20-30 min. luft, og viol og lavendel strømmer ud og supplerer sveske og blomme. Der er stor musik med mange instrumenter i det glas, mange klange og nuancer, fra Mozarts ynde til Wagners bombastiske power, derfor er der også noget for enhver smag. Hav tålmodighed, så skal den

nok kvittere.”

399,00 kr. v/6 fl. www.laudrup.dk

18/20

Ferrer Bobet Vinyes Velles, 2013, DOC Priorat

”Vinyes Velles hedder den: gamle vinstokke, og de har givet den koncentration og finesser. Den er tør, kompakt, kun lidt næsten moden blomme slipper igennem, i kærligt favntag med den bidske smag fra slåen, der ikke har fået frost. På andendagen vågner nuancer af viol og lavendler, men det er en tålmodighedsvin, der endnu er alt for ung – dog ikke for ung til at bekræfte sund Priorats indestængte charme og personlighed. Flot vin, der skal bruge mindst 10 år mere i flasken.”

430,00 kr. v/6 fl. www.laudrup.dk

17,5/20

Ritme Cellar Ritme, 2014, DOQ Priorat

”Fløj, stødt peber, modne blommer - og lidt engelsk lakrids i eftersmagen. Der er få vindistrikter i verden, der kan præsentere rødvine, der er så charmerende og så potente på samme tid – Priorat kan. Det er ikke sorte bær eller røde bær, der dominerer, men blå bær: blommer, blåbær, slåen. Saftig stil, solid og selvsikker.”

179,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

17,5/20

Ritme Cellar Plaer, 2013, DOQ Priorat

”Carignan + Garnacha samarbejder om at skaffe krydret råstyrke og fint parfumeret charme. I glasset viser den både muskler, potens og charme. Den er saftig, velkomponeret og blød og mild i begyndelsen, men den slutter tørt og kontant med et udfordrende syrebid. Ilt den 15-20 min. og sæt mad på bordet.”

249,95 kr. www.eriksorensenvin.dk

17/20

Acústic Cellar Acústic, 2013, DO Montsant

”Blød, mild og udfordrende. Den polerede blommesmag bliver brat afbrudt af en knastør sveskesmag, der holder sig tør og potent langt ud i eftersmagen. Krudt og krydderier. En dejlig, potent madvin med enkle udfordringer.”

149,95kr. www.eriksorensenvin.dk

17/20

Vi Negre Terroir Históric, 2015, DO Priorat

“Meget personlig, parfumeret næse i retning af håndsæbe (!) og hindbær. Smagen er lige så intens, men ren og sæbefri, med krydderier og lavendel. Den ender knastørt og overbevisende og holder sin meget personlige og parfumerede stil og smag.”
219,95 kr. Tilbudspris 179,95 kr. www.theis-vine.dk

16,5/20

Tocat de l'Ala, 2014, DO Empordà

“Blandingen af Carignan, Garnacha og Syrah borger for råstyrke og krydderi, og det er der, mest krydderi: stødt peber og tørrede svesker uden sødme. Det er et glas spansk charme, for nok er der muskler i glasset, men de er bløde, og kroppen er spændstig, mere til linedans end til boksning”
149,00 kr. Tilbudspris 119,00 kr. www.kogs.dk

16/20

Terra Personas Vermella, 2013, DO Montsant

”Den er lidt børstet og frækt krydret, som de kan i Nordspanien, den er også frisk og blød og indtagende. Den ruller hurtigt sin kække, krydrede charme ud, men den er også så udholdende, at charmen godt kan udvikle sig til rigtig kærlighed. Den er lavet af 40% Carignan+ 30% Grenache + 30% Syrah, og de samarbejder villigt i glasset.”

70,00 kr. v/6 fl. www.cavalcade.dk

16/20

Clos Mont-Blanc Xipella, 2011, DO Catalunya

“Blød, kødfuld og domineret af sund og saftig Garnacha. Markant bærsmag, ingen egetræ og nærmest ingen syre – bare frugt og friskhed, brombær og blåbær. Moden og alsidig madvin.”

75,00 kr. v/6 fl. www.cavalcade.dk

16/20

Albet i Noya Lignum, 2013, DO Penedès

”Tør og saftig, med profil af sorte bær uden sødme og en solid splint egetræ. Den holder sig tør, tvær og saftig i glasset, men får dog et næsten venligt glimt i øjet efter mange timer. Den er robust, konsekvent og charmeformladt – og kun til mad. Ilt den grundigt.”

90,00 kr. v/12 fl. www.laudrup.dk

16/20

Montsant Sile 2014, DO Montsant

“Sveskesmag for begyndere, lækre, fede svesker blødt op i moden rødvin og tilsat soltørrede krydderurter. Det er en munter vin, en hyggespreder uden særlig sødme, men med bærsaft og krydderier.”

149,95 kr. Tilbudspris 109,95 kr. www.theis-vine.dk

16/20

Macizo, 2014, DO Catalunya

”Adressen er det lidet kendte Massis del Garaff, druerne er mere kendte: 50% Garnacha + 50% Xarel-lo. De samarbejder pænt i glasset og giver en meget speciel krydring, helt over i retning af kamfer og æter. Den er saftig og dyster, præget af svesker uden sødme og lakrids. Er den ikke bondsk, er den i hvert fald rustik, robust og anderledes. Syren er ret pågående, så den er kun til mad. En gedigen elske/hade vin.”

190,00 kr. www.hjhansen-vin.dk

15,5/20

Herencia`Altés Garnaxta Negra, 2015, DO Terra Alta

“Garnacha fra ukendt distrikt: Terra Alta, der ligger længst mod syd i Catalunya. Den er ung og frisk, stilen er afslappet og ukompliceret, den har en let druesødme, men ingen forstyrrende syre. Blommer, druesødme og godt humør – både til og uden mad.”

59,95 kr. v/12 fl. www.philipsonwine.com

15,5/20

Torres Mas Rabell, 2014, DO Catalunya

“Blød, lakridset og svesket, lækker i smag, konsekvent i stil. Den er blød af væsen, men syren kommer og bryder igennem og gør den til en glimrende madvin.”

85,00 kr. www.hjhansen-vin.dk

15,5/20

Closde Nit Criança, 2012, DO Montsant

“Sort og barsk, men også tæt, saftig og potent. Først er den svesket, så blommet, men stædigt tør og afvisende. Den skal iltes grundigt – gerne 15-20 min. – og der skal mad på bordet.”

89,00 kr. 65,00 kr. v/6 fl. www.barrigue.dk

15/20

Clos de Nit Merlot/Ull de Lebre/Garnaxta/Samsó, 2014, DO Montsant

”Ungdommeligt bidsk og børstet, uden særlig druekarakter, men med pænt samarbejde i glasset: sorte bær, stødt peber, frugtig friskhed. Den er robust og kun til mad.”

75,00 kr. 55,00 kr. v/6 fl. www.barrique.dk

14/20

Vibracions Garnaxta/Tempranillo, 2014, DO Catalunya

”Ung, skarp, slank, men prisen signalerer også uhøjtidelig hverdagsvin – og sådan er den.”

59,00 kr. 39,00 kr. v/12 fl. www.barrique.dk
