

Torsdagstips – Årets bästa vin i sin prisklass



En av finalisterna till 2021 års bästa röda viner var detta vin. Ni som var med på vår provning den 20 november 2021, där vi smakade av de 6 röda och de 6 vita finalisterna, känner igen detta Rioja-vin. Det var dock inte detta vin som vann förra året, det gjorde Langhe Nebbiolo från Fontanafredda Ebbio, nr 22300, 119 kr.

Ett extra tips för er på ett bra vin som finns i samtliga butiker i Luleå

Veckans torsdagstips anses redan av många vara ett av de mest prisvärda av Systembolagets 280 röda viner i priskategorin.

Lat 42 Reserva, 2018, nr 2043, 99 kr

Vinet finns också i samtliga butiker i Luleå. Finns även som Gran Reserva, 169 kr och som Reserva i Magnum, 200 kr.

Som de flesta viner ifrån Rioja är druvan Tempranillo. Sockerhalt är mindre än <0,3 g/100ml.

Rioja ligger i norra Spanien mitt emellan bergskedjorna Sierra de Cantabria och Sierra de la Demanda. Bergen skyddar regionen från både de kalla Atlantvindarna och de heta vindarna från Medelhavet. Rioja är uppdelat i tre underregioner; Rioja Alavesa, Rioja Alta och Rioja Oriental (tidigare kallat Rioja Baja). Druvorna till detta vin kommer från vingårdarna Las Monjas, El Palo och Las Cuevas i Rodezno samt Alto del Rey i Labastida. Vingårdarna ligger 500-600 meter över havet och vinstockarna är cirka 40 år gamla.

Vinet har en kryddig, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, choklad, plommon, dill, kaffe och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.

Druvorna kyls ned till 14 grader direkt efter skörd. Druvorna skördades för hand. När de anlät till vineriet avstjälkades druvorna, krossades och fick sedan jäsa i rostfria ståltankar. Efter avslutad jäsning genomgick vinet **malolaktisk jäsning*** innan det tappades över på fat för lagring.

Vinet har lagrats två år i amerikanska ekfat som är tillverkade hos producenten. Första året skedde lagringen i nya fat och det andra i två till tre år gamla fat.

Producenten är Torre de Oña som grundades av kubanen Leandro Vasquez, men ägs sedan 1995 av La Rioja Alta SA. Vingården använder sig uteslutande av sina egna druvor och den 105 hektar stora vingården är till 95 procent planterad med tempranillo och med mazuelo på den resterande delen.

För att få skriva ut reser på etiketten behöver ett rött vin ha lagrats i minst tre år, varav minst ett år i ekfat.

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Gunnar Östlund**, styrelsen

Musik som jag tycker passar till vinet: Oändligt han ger av Gabriel Faure

<https://www.youtube.com/watch?v=NzUMfVpugq4>

* Om malolaktisk jäsning

Malolaktisk jäsning är inom vintillverkning namnet på den process under vilken bakterier gör om äppelsyra till mjölksyra varvid vinet blir mjukare och rundare. Namnet är dock något missvisande eftersom det inte handlar om en traditionell jäsning med jästsvampar. Det är istället enzymer som står för omvandlingen. Enzymerna produceras av vissa mjölksyrabakterier.

Då vinmusten genomgått alkoholjäsning tillsätts bakterier, antingen direkt eller genom att vinet överförs till för ändamålet avsedda fat. Med bakteriernas hjälp omvandlas sedan under några månaders tid, äppelsyran till mjölksyra och vinets pH-värde stiger. Malolaktisk jäsning används idag vid i stort sett all rödvinstillverkning och vid vitvinstillverkning i nordligare regioner där syrahalten i vinet (på grund av mindre mogna druvor) är högre och ett mindre syrligt vin är önskvärt.

Malolaktisk jäsning kan ske naturligt under våren när temperaturen höjs, men vid kontrollerad vintillverkning startas processen genom att temperaturen höjs och vissa bakterier tillsätts. Vanligast är att vinet får "jäsa" färdigt malolaktiskt, men jäsningen kan avbrytas tidigare genom att temperaturen sänks och cirka 70-100 mg svaveldioxid per liter tillsätts.