

Spanien bortom Rioja - Munskänkarna i Kungsbacka 12 nov 2016

Regina Viarum Mencia 2015 (Regina Viarum) – Ribeira Sacra, Galicien. 110 kr. (2797-01)

100% mencía. Kall urlakning i 72 timmar, jäsning vid 28 grader, ingen fatlagring.

Mencía odlas i nordvästra Spanien, och blir som bäst i de bergiga områdena på gränsen mellan Castilla y Leon (Bierzo) och Galicien (Ribeira Sacra, Valdeorras). Druvsorten ger viner med bra syra och tanniner – örtiga, eleganta och kryddiga med inslag av körsbär/blåbär. I smak liknande cabernet franc, men inte släkt.

GR-174 2015 (Casa Gran del Siurana) – Priorat, Katalonien. 145 kr. (2770-01)

34% garnatxa, 25% cabernet sauvignon, 12% syrah, 12% samsó, 12% merlot, 5% cabernet franc. Kort jäsning vid kontrollerad temperatur. 50% av vinet är lagrat nio månader på franska ekfat.

Priorat är ett litet, bergigt område i det sydvästliga hörnet av Katalonien. Det var fram tills för 20 år sedan nästan okänt som producent av kvalitetsvin, men har sedan dess blivit ett av de mest eftertraktade ursprungena i Spanien. Toppvinerna är (dyra) kraftpaket som kräver lång lagring, men det mesta som görs är ganska lättillgängliga, fruktiga men komplexa viner. Typiskt är en blandning på många druvsorter – garnatxa, samsó (carignan) och cabernet sauvignon är de viktigaste i Priorat.

Hécula Monastrell 2013 (Bodegas Castaño) – Yecla, Murcia. 99 kr. (76880-01, BS)

100% monastrell. Lagrat sex månader på ekfat – 80/20 franska/amerikanska, 50% nya.

Yecla är ett av de torraste områdena i hela Spanien, och kan närmast karakteriseras som halvöken. I detta klimat görs kanske de bästa vinerna på monastrell/mourvèdre i hela världen – fylliga, med koncentrerad mörk frukt och riktigt mjuka, mogna tanniner. Att det torra vädret gör att inga bekämpningsmedel behövs gör ju inte saken sämre!