

Viner från det Nya Spanien

Det händer mycket i Spanien på vinfronten och man pratar mycket om det "Nya Spanien" vilket vi på Wine Dog är extra glada för då vi enbart jobbar med drycker från Spanien och brinner för viner från mindre och medelstora vingårdar över hela landet. Även Systembolaget har uppmärksammat detta och nedan ser ni vad deras duktige inköpare Marcus skrev efter att ha besökt den stora vinmässan Fenavin i maj:

"Vi ser lite av en spansk renässans i Sverige. Intresset kommer både från äldre kunder som återvänder till en gammal kärlek och nya kunder som inte var med när Spanien var som störst." Det säger inköpare Marcus Dahlin. På 90-talet var Spanien det dominerande vinlandet i Sverige. Svenskarna var förtjusta i de välutvecklade fatlagrade vinerna främst från Rioja. Sedan dess har Italien tagit över platsen som svenskarnas vinland nummer ett men Spanien är på väg tillbaka med klassiska viner i ny kostym, nygamla områden och vita trenddruvor." Läs hela intervjun på <https://www.systembolaget.se/fakta-och-nyheter/trendspaningar/en-spansk-renassans/>

Vi föreslår följande viner till provningen:

Mousserande vin:

- **Mas Comtal Brut Reserva 2015 (77386)**, DO Classic Penedès, för 169 kr. Marta brinner för att göra bra mousserande viner och lämnade DO Cava för många år sedan för att fokusera på kvalitetsviner. Ett hyllat ekologiskt bubbel på Xarel-lo och Chardonnay som fick mycket fina betyg i senaste Munsken.

Vita viner:

- **Cent X Cent 2015 (72812)**, Vins del Tros, DO Terra Alta, för 229 kr kommer från en av de mest hyllade naturliga vinproducenterna i Katalonien. De kompisar som beslutade sig för att satsa på en andra karriär inom viner. Detta är ett av deras mest hyllade viner på druvan Garnatxa Blanca med lång lagring på jästfällning och endast ståltank.
- **Acrollam Blanc Ecologic 2018 (www.gassaswine.se)**, Mesquida Mora, VdT Mallorca, för 196 kr är ett fylligt biodynamiskt vin gjort på de lokala druvorna Prensal Blanc och Giró Blanc med lång skalmaceration och lagring på jästfällningen i mycket matvänlig stil. Hyllat som ett av Mallorcas absolut bästa vita viner.
- **Coto de Gomariz 2017 (92237)**, Coto de Gomariz, DO Ribeiro, för 179 kr. Ligger i TSE men kan beställas över hela landet. Hyllades av många recensenter vid släppet innan sommaren. Vinet är en blend av de lokala druvorna 70% treixadura, 15% godello, 10% albariño och 5% loureira vilket helt enkelt är den klassiska field blend som många producenter haft i området sedan lång tid.

Röda viner:

- **Miloca Cariñena 2018 (nr 73391)**, Vendrell Rived, DO Montsant, 189 kr, ett av våra mest populära restaurangviner från en producent som enbart jobbar med just druvorna Cariñena och Garnacha utan att lagra på ekfat för att lyfta fram druvor och terroir. Detta vin är 100% Cariñena
- **Sotíl Negre Ecologic 2016 (73818)**, Mesquida Mora, VdT Mallorca, 279 kr, rankas som ett av Mallorcas bästa moderna röda viner och helt biodynamiskt framställt på de äldsta Callet vinstockarna som existerar i en mer elegant burgundisk stil. Fick hela 94p i senaste Parker review av viner från Mallorca i april 2019.
- **Capraisa Bobal Anfora 2015 (73425)**, Bodega Vegalfaro, DO Utiel-Requena, för 179 kr från en av pionjärerna utanför Valencia som vill visa att det går att göra kvalitetsviner på druvan Bobal som annars tidigare mest använts att göra drickvänliga bulkviner. Här har 30% fått slutlagrats på leramfora för att mjuka upp druvans tanniner.
- **Señora Carmen 2014 (71069)**, Vins del Tros, DO Terra Alta, för 319 kr kommer från en av de mest hyllade naturliga vinproducenterna i Katalonien. De kompisar som beslutade sig för att satsa på en andra karriär inom viner. Här presenterar man ett vin på 100% Garnatxa Tinta för att visa vilka lagringsdugliga viner som går att göra på denna druva även utanför Priorat

Provnigen leds av den svenske sommelieren och den spanske vinexperten Göran Avalon Engquist på Wine Dog Dryckeshandel. Under provningen sker även en genomgång av vad som är som händer inom Spanska viner och vilka trender som är på gång.