

Vinoplevelser

Petalos del Bierzo, 3/4 ltr.

Alvaro Palacios



Alvaro Palacios er om nogen synonym med den nye generation i Spanien, og hans prestigevin l'Ermita står side om side med Pingus blandt de førende vine i Spanien.

Alvaro Palacios er ud af en børneflokk på ni, og hans forældre var dengang ejere af den respekterede vingård Palacios Remondo i Rioja. Alvaro kunne have valgt at blive boende og overtage driften af vingården, men i stedet trak den store verden, og han rejste derfor til Bordeaux. Her blev han uddannet som ønolog for efterfølgende at arbejde for Moueix-familien på Château Petrus.

Da Alvaro kom tilbage til Spanien, var han stadig ikke parat til at slå sig ned på familiens vingård og tog derfor til vindistriktet Priorat, som på det tidspunkt hovedsagligt var kendt for produktion af bulk vin. Da vinmarkerne kun gav et lille udbytte, var flere og flere af vinbønderne begyndt at nedlægge deres marker.

Allerede i 1995 begyndte kritikerne at overøse Alvaro Palacios med deres roser, og denne meget positive kritik fortsætter.

Netop Alvaro Palacios nytænkning er baggrunden for, at han har gjort sin entré i det ellers lidet prangende vindistrikt Bierzo.

Normalt kendes Bierzo kun lokalt og udelukkende for nogle lette og frugtrige vine af blandet kvalitet, som gerne skal drikkes inden for de første år efter aftapning.

Netop dette har Alvaro Palacios ændret på med sin serie af enkeltmarksvine. Druerne til disse vine kommer udelukkende fra distriktets bedst beliggende vinmarker, som er tilplantet med op til 100 år gamle vinstokke.

Udbyttet holdes nede og tangerer til tider de mængder, man høster i Sauternesdistriktets bedste slotte med 12,5 hl. pr. ha.

Druerne til Petalos del Bierzo kommer fra en vinmark med vinstokke, der er mellem 40-90 år gamle.

Vinmarken kultiveres stadig delvist med muldyr, og hele fremstillingsprocessen, lige fra den daglige pleje af vinstokkene til den endelige flaskning, er økologisk.

Udbyttet svinger, afhængig af årgangen, mellem 45-25 hl. pr. ha.

Leverandør

Alvaro Palacios

Land

Spanien

Område

Bierzo

Type/Farve

Rødvin

Drue

100% Mencía

Fadlagring

10 mdr.

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Syrah

Serveringsforslag

Mørkt kød
Lyst kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation

Druerne høstes oftest i perioden 10. til 30. september. Mosten gæres ud på åbne fade, hvorefter vinen lægges på franske egetræsfade i 4 måneder. Klares med æggehvider, før den tappes på flaske.

Smagekommentarer

Dyb tæt, næsten sort farve med let lilla skær. Duften har nuancer af mørke frugter tilsat lakridspulver og toner af jord. Smagen er meget intens med modne tanniner og en let syre, som afbalancerer vinen.

Alkohol

13,50%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN