

Vinoplevelser

La Vendimia, 3/4 ltr.

Alvaro Palacios



Alvaro Palacio er om nogen synonym med den nye generation i Spanien, og hans prestigevin l'Ermita er sammen med Pingus og Vega Sicila blandt de førende spanske kultvine.

Alvaro Palacio er ud af en børneflokk på 9 børn, 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 rejste han til Bordeaux, hvor han blev uddannet som ønolog for efterfølgende at arbejde for Moueix-familien på Château Petrus.

Da Alvaro kom hjem til Spanien igen, tog han 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.

I 1990 købte Alvario sin første vinmark, Finca Dofi, med det mål at fremstille en krydsning mellem Pétrus og La Grange. I 1993 købte han efterfølgende prestigemarken l'Ermita, som var beplantet med mellem 60 og 100 år gamle vinstokke, der ikke var podet på amerikanske rødder. Allerede i 1995 begyndte kritikerne at overøse Alvaro Palacio med deres roser, og denne meget positive kritik fortsætter.

I 2000 spurgte Alvaros far, om han ville overtage den daglige ledelse på vingården i Rioja, og fristelsen til at kunne lede vingården uden indblanding var for stor.

Det første skridt var at opgive "negociant"-forretningen, da Alvaro mente, at man med over 100 ha vinmarker ikke havde brug for andres druer. Han implementerede også økologi i vinmarkerne, og udbyttet blev sænket betydeligt. Efterfølgende begyndte han at arbejde vinmarkens terroir og opdelte derfor vinproduktionen i flere forskellige cuvées.

Og resultatet udeblev ikke: Rioja i verdensklasse!

La Vendimia kommer fra Alvaro Palacios Herencia Remondo-marker, der ligger på et langt, blidt skrånende område ved Yerga-bjergene.

Leverandør
Alvaro Palacios

Land
Spanien

Område
Rioja

Type/Farve
Rødvin

Drue
50% Grenache Noir
50% Tempranillo

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Oste - kraftige
Grøntsagsretter

Vinifikation
Traditionel med
efterfølgende lagring 4
måneder på
egetræsfade, inden
vinen flaskes ufiltreret.

Smagekommentarer
Masser af eksplosiv
frugt, så selvom vinen
har en vis tyngde og
kompleksitet, virker den
frugtrig og særdeles
imødekommende.

Alkohol
14,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN