

# Vinoplevelser

## La Vendimia

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

**Riedel glas**  
Tempranillo / Syrah

**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%

**Protype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN