

Vinoplevelser

Camins del Priorat

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 Alvaro 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.

Udover egne druer til Camins del Priorat køber Alvaro Palacios også fra flere forskellige vinbønder i byerne Gratallops, Torroja, Les Vilelles, Belmunt og El Lolar. Dette betyder også, at druerne dyrkes efter flere forskellige principper, hvorfor det kun er husets egne druer, der er garanteret økologisk dyrket.

Den resterende del af druerne dyrkes efter, hvad man i Frankrig kalder méthode raisonnée, hvilket betyder, at man kun bruger en meget begrænset mængde sprøjtemiddel, og kun når det er yderst nødvendigt.

Udbyttet svinger også en smule fra producent til producent, men ligger generelt lavt, dvs. mellem 11 og 28 hl pr. ha.

Leverandør
Alvaro Palacios

Land
Spanien

Område
Priorat

Type/Farve
Rødvin

Drue
40% Grenache Noir
20% Cabernet Sauvignon
10% Syrah
30% Carignan

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Syrah

Serveringsforslag
Mørkt kød
Oste - kraftige
Krydrede retter

Vinifikation
Gæres 18 dage på en blanding af cementtanke og træfade.
Efterfølgende lagres vinen på franske egetræsfade i 8 måneder, før den klares og tappes på flaske.

Smagekommentarer
Meget elegant Prioratduft med toner af solbær, blomster og brombær. Smagen er charmerende og elegant med diskrete tanniner.

Alkohol
14,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN