

Torsdagstipset – Internationella Tempranillo-dagen



Idag är Internationella Tempranillo-dagen. Druvan tempranillo tros komma från Rioja, Spaniens mest kända vinregion. Självklart måste vi då uppmärksamma Riojavinerna som på 80- och 90-talet älskades av oss svenskar! Var tionde vinflaska som såldes på Systembolaget i slutet på 90-talet kom från Rioja! Sen minskade intresset, för att öka igen senaste åren. Förra året såldes 2,7 miljoner liter Riojavin i Sverige.

Druvtypiskt för tempranilloviner är aromer av körsbär, slånbar, mörka bär, plommon, torkad frukt, dill och kryddor. Efkatslagring adderar bland annat toner av vanilj, tobak, läder, choklad och kaffe samtidigt som vinets tanniner blir alltmer sammetslena med tiden.

Utifrån lagringsprocessen delas Riojavinerna in i främst tre kategorier:

- 1. Crianza:** Viner som har tillbringat minst 1 år på fat och 1 år på flaska. Fortfarande ett ungt vin med mycket fruktighet, kan vara tanninrikt och med inslag av fat.
- 2. Reserva:** Viner som lagrats i minst 3 år, varav 1 år på fat och 2 år på flaska. Balanserade, eleganta viner med mjukare tanniner än Crianza.
- 3. Gran Reserva:** Det är bara under årgångar när druvskörden är av högsta kvalitet som Gran Reserva görs. Vinerna lagras i minst 5 år, varav minst 2 år på fat. Mjuka, finlemmade viner med elegant karaktär. Här är det mogna toner så som tobak, torkad frukt, örter och läder som dominerar. Tanninerna är mjuka.

Här kommer mina fem favoriter:

- Lat 42 Reserva 2017, nr 2043, 99 kr. (Finns på Storgatan)
- Lat 42 Gran Reserva 2014, nr 12679, 149 kr. (Finns på alla tre SB i Luleå)
- Faustino I Gran Reserva 2010, nr 2678, 189 kr. (Beställningsvara)
- Baron de Ley Reserva 2016, nr 2525, 119 kr. (Finns på alla tre SB i Luleå)
- Baron de Ley Gran Reserva 2014, nr 2768, 209 kr. (Finns på Storgatan och Skutviken)

Varför inte samla vännerna och köra en Rioja-provning?

Ovan viner passar till en mustig viltgryta, smakrika kötträtter, rostade grönsaker, knaperstekt potatis, salta charkuterier med rökiga inslag, milda spanska hårdostar och feta korvar, oliver, pizza, smakrika gratänger eller en maffig hamburgare med extra allt.

Hoppas att ni gillar mitt tips /**Ulrika Sundqvist**, styrelsen.

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com