

Torsdagstipset – Varför inte en Rioja



Musik som jag (Gunnar) tycker passar till det här vinet:

<https://www.youtube.com/watch?v=RvzWr5LcfU0>

Marqués de Cáceres Crianza, 2018, nr 2734, 99 kr.

Det hela började med att Enrique Forner arbetade som ung pojke i vinbranschen i början av 1900-talet. 1920 grundade hans far och farfar "Vinicola Forner", en familjefirma som valde att producera och exportera viner i Sagunto, Valencia.

Familjen tvingades i exil under inbördeskriget och byggde upp en liknande verksamhet i Loiredalen Frankrike under 50-talet.

1963 förvärvade han två exklusiva areor i Haut Medoc med en tanke att producera viner i världsklass. Familjen flyttade tillbaka till Spanien 1968, i hjärtat av La Rioja Alta och 1970 bildades Bodegas Marqués de Cáceres i staden Cenicero.

För några år sedan var Rioja-viner och tempranillodruvan de mest populära i Sverige. De är på väg att åter bli mera populära och uppskattade. Så varför inte en Rioja.

Druvsorten tempranillo kommer ursprungligen från Spanien, antagligen från just Rioja. Namnet kommer från det spanska ordet **temprano**, som betyder 'tidig', och hänvisar till att druvsorten mognar tidigt.

Rioja ligger i norra Spanien mitt emellan bergskedjorna Sierra de Cantabria och Sierra de la Demanda. Bergen skyddar regionen från både de kalla Atlantvindarna och de heta vindarna från Medelhavet. Rioja är uppdelat i tre underregioner; Rioja Alavesa, Rioja Alta och Rioja Oriental (tidigare kallat Rioja Baja).

Vinet i dagens tips är gjort av 85% tempranillo, 10% garnacha och 5% graciano. Druvorna är handplockade och noggrant utvalda från vingårdar främst i Rioja Alta men även 15% från Rioja Alavesa.

Vinet har fermenterat under temperaturkontroll i rostfria ståltankar och macereras (man extraherar olika ämnen från skalen) i upp till 20 dagar. Därefter lagras vinet på 60% franska ekfat och 40% amerikanska ekfat i 12 månader, där 25% är nya fat och resterande mellan 2-4 år gamla. Vinet lagras sedan på flaska i 12 månader.

Doften är fruktig, med toner av röda bär och en mild vaniljton. Smaken är elegant, fruktig och strukturerad med en finstämd integrerad ekton. Avslutningen är god med längd och fin balans.

Serveras vid 16-18°C till t ex Västerbottensost eller varför inte lammfilé med rosmarinkryddad rödvinssås och potatisgratäng.

Marqués de Cáceres är ett av de mest prisvärda vinerna av Systembolagets alla röda 280 viner i priskategorin.

Vinet finns i samtliga butiker i Luleå.