

Torsdagstipset – Internationella Tempranillo-dagen 10 nov



Jag, och många andra, har favoritviner av druvan tempranillo. Många kommer från Rioja, den spanska regionen som blev så populär bland oss svenskar på 90-talet. Det finns idag 121 viner i Systembolagets sortiment med druvan tempranillo, 59 av dessa kommer från Rioja. Så även denna topprioja i dagens torsdagstips som kostar en slant, men är väl värd varenda krona.

Baron de Ley Siete Viñas Reserva, 2015, nr 91256, 259 kr.

De stora slotten i Médoc, Bordeaux, stod som förebild när vinhuset Baron de Ley grundades 1985. Prestigeproducenten skördar ständigt höga betyg och utmärkelser från internationella vinjournalister. Varje år skördas uppemot 1,8 miljoner kilo vindruvor, många av dem för hand, och lagras sedan i världens andra största fathall med plats för 40 000 fat! Många har nog provat klassikerna från producenten; Baron de Ley Reserva (nr 2525) och Gran Reserva (nr 2768). Dessa består av 90% respektive 100% tempranillo. Dagens tips innehåller alla sju officiellt godkända druvor i Rioja; tempranillo, graciano, garnacha, mazuelo, viura, malvasia och garnacha blanca. Därav namnet "Siete Viñas" (på svenska: sju vinstockar).

Vinrankorna är över 60 år gamla och återfinns i Rioja Baja. Skördeuttaget är lågt, endast 1500 kg/hektar. Varje druvsort jäses separat i ståltank med varierande temperatur för att maximalt få den bästa karaktären från respektive druvsort. Därefter lagras vinerna på små ekfat under 3 år, varje druvsort för sig. Tempranillo, mazuelo, graciano och de vita druvorna på nya franska ekfat och garnacha på nya amerikanska ekfat.

Det färdiga vinet blandas och får sedan vila på franska 10 000 liters fat under 18 månader. Gott att dricka nu, men kan lagras ytterligare i 7-10 år. Passar till rätter av lamm- nöt- och viltkött, som smakrika grytor, racks eller grillade smakrika detaljer.

Baron de Ley Siete Viñas Reserva har fått en mängd fina omdömen:

- Svenska Dagbladet: "Verkligen ett imponerande bygge för pengarna. Rikt, djupt, fylligt och stadigt med viss mognad och gott om krydda i form av choklad, kaffe, tobak och vanilj. Örtiga lammracks blir magiskt gott till, men även en gräddig renskavsgryta kommer göra sig bra."
- Munsänkarna: "Fint utvecklade dofter med björnbär, jordgubbar, mogna hallon, kryddnejlika, choklad, vanilj och andra kryddor. Medelfyllig, god, fruktig och utvecklade smaker med sammansatta aromer. mogna tanniner, fin syra, ihållande längd och viss värme i avslutningen."
- Vintelegrafan: "Elegant körsbärsfrukt i saftig och frukt driven stil med pigg friskhet och mogen tanninstruktur med fattoner lite i bakgrunden."
- DinVinguide: "Tidlösa tanniner, pigg plommonfrukt, saftiga körsbär, kryddiga ekfat, en hint av kokos och en lammgryta på spisen, vilket känns lika rimligt som efterlängtat."

Vinet finns i beställningssortimentet.

Hoppas 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.