Proyecto Garnachas de España, Fosca del Priorat

Catalonien

Priorat har siden 1990'erne været lidt af et kultord i vinenes verden. Priorat udgør et meget lille distrikt i Tarragona i den sydlige del af Catalonien, lidt vest for Barcelona. Området er et af de smukkeste og mest barske i hele Spanien. Priorat-vinene blev i 1990'erne verdensberømte og feterede for deres stil som enormt powerfulde, mørke, ekstraktrige og høje i alkohol. Det skyldes bl.a. den meget koncentrerede jordbund, Llicorella, en skifer/granit-type, som kun findes her. Modsat de fleste andre spanske vindistrikter er det ikke den spanske Tempranillo, der dominerer, men derimod Garnache/ Grenache og Carinena, der giver den så typiske Priorat-stil.De sidste 15-20 år har der dog også udbredt sig en anden skole i Priorat, med producenter der søger det lyse og nærmest Burgundiske udtryk som især Grenache kan give.

Proyecto Garnachas de España

Proyecto Garnachas de España er en hyldest til Garnacha-druesorten, der omkring årtusindskiftet blev trængt længere og længere i baggrunden, til fordel for andre mere "moderigtige" druesorter, men som atter er ved at vende tilbage i rampelyset – stærkere end nogensinde. Det skyldes ikke mindst, at både forbrugere og kritikkere atter er begyndt at værdsætte de friske, frugt- og let peberagtige vine, denne sort kan tilbyde. Vinene, indbefattet i Proyecto Garnachas de España, er alle lavet i områder nær Valle del Ebro. De er en vinøs rejse fra Moncayo-bjergene i vest til Priorats granitfyldte terrasser i øst. Seriens kunstfærdige og smukke etiketter giver et nogenlunde retvisende billede af den enkelte vins intensitet - her er tale om meget forskellige vine, med forskellige temperamenter og anvendelsesmuligheder, men alle frembragt på Garnacha-druen fra gamle vinstokke.

Vinen

Raul Achas pilgrimsfærd slutter i Priorat, der dog i dag hverken er glemt eller misvedligeholdt, men som i denne henseende fuldender fortællingen om Garnacha-druen, og terroir-begrebets betydning for den enkelte vin. Priorat fik sin velfortjente genopblomstring op igennem 1990'erne, og den indlysende årsag var monstrøse vine, med en, efter spansk målestok, sjælden kompleksitet og mineralitet. De kom typisk fra gamle vinstokke – primært Garnacha, dyrket i skifferholdige jorder, på højtbeliggende terrasser, og de mindede på ingen måde om noget man tidligere havde smagt. Faktisk temmelig langt fra. La Garnatxa Fosca del Priorat kommer fra mere end 60 år gamle Garnacha-vinstokke, dyrket mellem 300 og 400 meter over havets overflade på de skrånende, skifferholdige bjergsider nær El Molar. Høsten foregår manuelt i løbet af de sidste dage af september og de første dage af oktober. Vinen kombinerer på spændende vis både ungdom og modenhed, med røde bær, sveskeblommer og pebernoter, understøttet af mineralske anstrøg. En velafbalanceret og kompleks vin.

Navn:	La Garnatxa Fosca del Priorat betyder direkte oversat: Den mørke Garnacha fra Priorat.
Vinifikation:	Gæring ved 25 grader i rustfrit ståltanke. 14 dages maceration. Lagring i 10 måneder på franske egetræsfade.
Smagenoter:	Vinen kombinerer på spændende vis både ungdom og modenhed, med røde bær, sveskeblommer og pebernoter, understøttet af mineralske anstrøg. En velafbalanceret og kompleks vin.
Anbefales til:	Lam, Okse, Grill og barbecue, Gris

Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1025023
Område:	Spanien, Priorat, Catalonien
Drue:	Garnacha
Alkohol:	15 %
Potentiale:	Op til seks år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.garnachasdeespana.com