



2022 LA INSULA GARNACHA

Rioja, Miguel Merino

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Garnacha/Garnatxa (Grenache)
Lagring: 12 Mdr på Franske fade
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 5 g/L
Restsukker: - g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06320712235
Anbefales til:



Distriktet

Rioja distriktet ligger langs Ebro floden i det nordøstlige Spanien midt imellem Middelhavet og Atlanterhavet og nyder godt af det specielle mikro-klima, som er perfekt til vindyrkning. Her giver de mørke Tempranillo druer kraftige og krydrede vine, som ofte er velegnede til lang lagring, og som i dag anses for at være nogle af Europas bedste rødvine.

Rioja har de senere år gennemgået en kæmpe udvikling. En hel generation af nye producenter har haft modet til kombinere traditioner med nytænkning. Lovgivningen tager i dag mere hensyn til markedets behov, og det har ofte betydet mere spændende og moderne vine. Rioja var i øvrigt det første vindistrikt i Spanien, som fik top-klassifikationen Vinos de Denominación de Origen Calificada (DOCa). Også de hvide Rioja vine har fået et løft, idet man i 2008 udvidede de tilladte druesorter med de lokale druer Maturana Blanca, Tempranillo Blanco og Turruntés samt mere internationale kendte druer som Chardonnay, Sauvignon Blanc og Verdejo.

Producenten

Da Miguel Merino, efter i mange år at have hjulpet andre producenter med at eksportere deres vine, besluttede at realisere sin drøm om selv at producere vin, blev det i Rioja, han fandt stedet, der opfyldte alle hans ønsker. Han købte et gammelt hus i udkanten af Briones og efter mange år med restaurering af huset, bygning af nye kældre og beplantning af nye parceller, var han efterhånden blevet anerkendt som en af de mest seriøse producenter i området. Hans første årgang var 1994, men desværre blev 2021 hans sidste, da han pludseligt afgik ved døden kort efter, den var bragt i hus. Det er nu herefter Miguel Merinos søn, som også hedder Miguel, der viderefører faderens store projekt, så heldigvis er fremtiden sikret i forhold til at opretholde leverancen af disse top-kvalitetsvine.

Vinmarkerne udgør i dag næsten 13 ha., fordelt på 24 små parceller, og er beplantede med områdets mest klassiske druesorter: Tempranillo, Garnacha og Mazuelo samt en smule Viura og Garnacha Blanca. Jordbunden på markerne består hovedsageligt af kalksten, sand og ler, som er perfekt til netop disse druer.

Høsten foregår manuelt, og druerne lægges i små kasser for at undgå, at de bliver maste og dermed udsættes for oxidering. Efterfølgende bliver de hurtigt transporteret til kælderen, hvor der praktiseres en langsom, kølig gæring med druernes egne gærceller. Både den lange malolaktiske gæring og modningen foregår på amerikansk, fransk og ungarsk eg og varer i 10-25 måneder, afhængig af den enkelte vin.

Bodegas Miguel Merino producerer nogle af de fornemmeste vine, som Rioja-distriktet kan byde på. De er meget aromatiske, sprøde og harmoniske, samtidig med at de har områdets klassiske krydrede og kødfulde karakter.

Produktet

"La Insula" blev produceret første gang i årgang 2019, med 100% Garnacha-druer fra en lille parcel (0,1 ha.), som oprindeligt blev beplantet i slutningen af det 19. årh., inden phylloxera ramte området. Parcellen ligger tæt på floden Ebro, og et dybt lag aflejringssand beskyttede vinstokkene mod den farlige vinpest, som normalt angriber rødderne. Miguel Merino opdagede parcellen for nyligt og fik lov til at overtage produktionen på de upodede vinstokke. Oprindeligt plantede man Garnacha i Rioja, fordi druesorten er modstandsdygtig over for varme og tørke.

Garnacha giver meget anderledes vine end Tempranillo, og desuden vine, som er meget forskellige, alt efter jordbundstype. La Insulas sandholdige undergrund og naboskab til Ebro giver ganske særlige dyrkningsforhold, som giver både friske, frugtrige og kødfulde Garnacha-vine.

Druerne blev transporteret til vingården i små kasser à ca. 15 kg. Efter en klassisk afstilkning og en let masning, gennemgik druerne en kold maceration i 3 dage, inden en spontan gæring startede med druernes egen gær i en enkelt, lille ståltank. Derefter flyttede man vinen i et træfad af 500 l., hvor den malolaktiske gæring, efterfulgt af en modning, foregik. Vinen var således på fad i sammenlagt 14 måneder. Den lille parcel giver kun en meget begrænset produktion, hvoraf kun få flasker finder vej til Danmark...

I farven er vinen mørk, rubinrød med violette nuancer, og i duften finder man komplekse toner af røde bær, chokolade og lidt lakrids. I smagen er vinen meget struktureret og samtidig elegant med karakterer af modne bær og krydderier. Det er en lidt anderledes Rioja, mere delikat og sprød end normalt - noget som sikkert skyldes den sandholdige jordbund. Den smager sig fint til alle kødretter: Kalv, okse, lam og vildt.

