



Druene til Txakolivinene er preget av havet.

Spanias ukjente druer

DEL 1: HVITE

Tempranillo, Grenache, Airèn, Macabeo... Man har hørt om mange druer fra Spania, men det er nok en del druesorter som man ikke har hørt om også. I disse dager er det i tillegg en del vinmakere som eksperimenterer med gamle druesorter som nærmest har vært utryddet i flere tiår. I denne artikkelen ser vi på noen av de druene som ikke er så kjent, hvite druer i viner som er tilgjengelige på vinmonopolet om du skulle bli nysgjerrig og få lyst til å teste de selv.

Albarin Blanco er en sjelden spansk drue og må ikke forveksles med druen Albariño. DNA-analyse fra 2013 viser at druen er en naturlig kryssning mellom Savagnin Blanc (ikke Sauvignon Blanc) og en ukjent drue.

Et lite søk på vinmonopolets nettsider viste at vi faktisk bare har en vin produsert på druen i Norge; **El Aprendiz Blanco 2018**. Vinen kommer fra et relativt nytt vinhus i Tierra de Castilla y León ved navn Leyenda de Paramo, den har ligget 6 måneder på bunnfallet sitt, har 1.6 gram sukker per liter og 14% alkohol. Vinen har en aromatisk nese med epler,

urter og florale toner. Den er frisk og tørt på smak, god frukt karakter, sitter lenge og strukturert i munnen. Herlig og frisk hvitvin som er matvennlig og flott å drikke nå, men som også takler noen år på baken.

Treixadura-druen er nok mer kjent enn Albarin, men kommer nok et stykke ned på listen hvis noen skulle ramse opp alle druene de kjente til.

Den er opprinnelig Portugisisk, men brukes også en del i Galicia. Vi finner 16 viner med denne druen på vinmonopolet, ikke alle er 100% Treixadura som **Ailal -Ailalelo Ribeiro Treixadura 2018**, det er ei heller så vanlig.

Det er vinhuset Ailalá-Ailalelo som står bak vinen, et ungt og friskt firma som er et samarbeid mellom to ønologer, den ene fra det kjente vinhuset Coto de Gomariz

Vinen har ligget 6 måneder på bunnfall, har 2.5 gram sukker per liter og 13.5% alkohol.

Den har en innbydende nese med moden gul frukt, honningmelon, hvit steinfrukt, sitrus og et ørlite hint av salt. Fruktig og fin på smak, lett fedme med balanserende syre, sitter godt og tørt i en lang utgang. Fin vin til sjømat, tåler også noen år i kjelleren.

Calvente Guindalera Mountain Wine Ecological 2017 kommer fra Granada i



Riojas landskap.



Tørt landskap i spanske vinmarker.

Andalucia, den er økologisk, har ligget på bunnfall i 8 måneder og har 13% alkohol og mindre enn 3 gram sukker.

Her er druen Muscat of Alexandria 100% (Moscatel de Alejandria), et medlem av Moscatfamilien. Druetyperen går under betegnelsen «gamle druetyper» og eksperter mener at druen er en av de eldste genetisk umodifiserte druene som fortsatt eksisterer.

Den kommer fra nord i Afrika og har tradisjonelt vært brukt Hellas, noen regioner i Italia, Sør-Afrika, Australia og Spania. Vinen er med på listen i Hugh Johnson og Neil Becketts bok «1001 wines you must try before you die».

Vinstokkene er 50-120 år gamle og ligger på hele 700-1200 meter over havet, derav navnet Fjellvin.

Vinen har en fruktig og aromatisk nese med tropiske frukter, hvit steinfrukt og sitrus. Den er fruktig også på smak, har god syre, en lett bitterhet, tørt og lang utgang. En spennende vin å smake, tåler noen år i kjelleren også.

Hondarribi Zuri utgjør 95% av **Txakoli Uno Cosecha 2015**, i god harmoni med 5% Riesling. Den har ligget 5 måneder på bunnfall, har 12.5% alkohol og 3 gram sukker. Txakolina er perlende viner fra Baskerland sterkt påvirket av Atlanterhavet i likhet med viner som Vinho Verde, de selges unge og er ofte ikke særlig høye i alkohol.

Det virker som at flere har latt seg sjarmere av denne vintypen, da vinmonopolet har over 20 ulike varianter å teste! Druen Hondarribi Zuri er lokal og blir mest brukt i denne vintypen.

Vinen har en ren og frisk aroma, aromatisk, friske epler, sitrus og mineraler. Fyldig med god friskhet, meget god balanse og et elegant saltpreg som ligger lenge i munnen. En meget bra Txakolina som virkelig viser hvor skapet kan stå.

Tempranillo har de fleste hørt om, men hva med hvitvinsdruen Tempranillo Blanco? Den ble oppdaget ved en tilfeldighet i en vinmark i Rioja i 1988 og er rett og slett det muterte barnet til en rødvinndrue! Det hender jo at to hvite foreldre får et farget barn også, dog sjeldent...

Uansett brukes den i 7 ulike viner på vinmonopolet, inkludert **Inconiente Tempranillo Blanco 2017** og **Paco Garcia Tempranillo Blanco 2017**.

Bak den førstnevnte vinen **Inconiente** står Bodegas Mateos, et vinhus med historie helt tilbake til 1886, da er det sprekt å kaste seg på en ny drue. Vinen er lagret på ståltanker og har 12.5% alkohol og mindre enn 3 gram sukker.

Vinen har en frisk nese med hvit steinfrukt, florale toner, litt tropisk frukt og noe mineraler. Den er fyldig og rik på smak, god

frukt og syre, lett saltpreg og ligger lenge i munnen. En solid vin.

Paco Garcia startet sitt vinprosjekt i 2000 og vinhuset består av ekteparet Julia og Francisco Garcia. 50% av vinen er lagret på 225 liters franske fat på bunnfall i 7 måneder, den har 13% alkohol og under 3 gram sukker. Vinen har en frisk nese med gul frukt, sitrus og florale toner. Den er fruktig og fyldig på smak, god syre, sitter godt i munnen.

Mustiguillo Finca Calvestra Merseguera 2015 er produsert på 100% Merseguera, en drue som er mest beplantet i Alicante, Jumilla og Valencia. Den har ligget 11 måneder på bunnfall på franske fat, den er ufiltrert og har 13.5% alkohol og under 3 gram sukker.

Det finnes ikke så mye vinmark med denne druen, og enda sjeldnere finner man den i en en-druevin, den har tidligere hatt et lite dårlig rykte på seg ift. kvalitet, men dette ser ut til å forandre seg.

Vinprodusenten Bodega Mustiguillo er mest kjent for å produsere viner på druen Bobal, men liker å eksperimentere.

Vinen er kompleks og konsentrert på nesen, gul frukt, florale toner, lett krydder og et elegant fatpreg. Fyldig og fruktig på smak, konsentrert frukt, god syre og sitter godt i munnen. Nå har ikke undertegnede smakt andre viner av denne druen, men denne gjorde slett ikke noe dårlig inntrykk på meg! ♡