

Livets Goda®

SVERIGES LEDANDE VINTIDNING - MED WHISKY, MAT, ÖL & MUSIK

Pris 69,00 SEK | 79 NOK | 7,50 EUR

EXTREMADURA

Marques de Valdueza



Det är lite överraskande att vi hittar några av Extremaduras mest nyskapande viner hos en av dess äldsta och mest välrenommerade olivoljeproducenter. Vi besöker Fadrique Álvarez de Toledo y Argüelles på en av hans egendomar, Perales de Valdueza.

HAN KOMMER FRÅN EN SLÄKT SOM VAR MED

OCH upptäckte Amerika och sedan mer än 600 år har den familjen producerat olivolja. Oljor som är värda ett kapitel i sig men det är för nyskapande viner Livets Goda besöker Almazara. Egendomen har 200 hektar olivträd, 40-50 hektar frukt och det största vitlöksfält under tecknad någonsin sett, kanske i storleksordningen 40 fotbollsplaner.

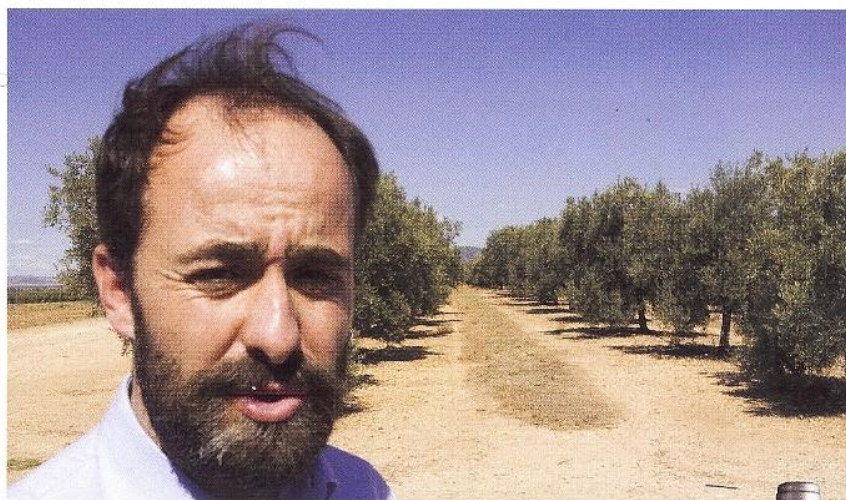
– Innan vi började med vin odlade vi solrosor här, säger Fadrique när vi tittar ut över sluttningar med cirka 44 hektar vingårdar som ligger orienterade i nord-sydlig riktning.

Druvsorterna som dominerar är Syrah och Cabernet Sauvignon men här finns också Merlot samt en del experimentodlingar för att se vad som kan utvecklas bäst på egendomen.

2004 byggdes den nya källaren och som rådgivare under uppbyggnadsskedet hade man god hjälp av professor Denis Dubourdieu från Bordeaux, tidigare vinmakaren på Château Petrus Jean-Claude Berrouet och Alvaro Palacios. Vinmakare är nu Dominique Roujou de Boubée.

För närvarande producerar man två viner och på vår fråga om klassifikations status svarar Fadrique: "Vi är inte intresserade av DO. Vi vill göra bra vin oavsett klassificering."

Här handskördas all frukt i små korgar och kyls snabbt ned till sex grader. Påföljande dag passerar druvorna en noggrann kontroll på sorteringsbordet innan de går vidare till vinifieringen som sker i moderna tankar och efterföljande lagring på fat.



Markisen är starkt engagerad i sina olivodlingar på Perales och kvaliteten blir därefter.

Marques De Valdueza 2006

89 LGP Det handlar om ett måttligt skördeuttag på 3-4 000 kg frukt/ha. Druvblandningen för den här årgången är Cabernet Sauvignon 50 procent och Syrah 50 procent. Ibland kan även en del Merlot förekomma i blandningen men 2006 tyckte man att den druvsorten inte höll måttet för det här vinet och utelämnade den. Musten som är självrunden kall macereras under några dagar för att följas av alkoholjäsning i tank. Vinet ligger sedan i franska fat, 200-400 liter med en blandning av nya och andra fyllning under 12-14 månader beroende på årgång. I fatet sker också den malolaktiska jäsningsen innan vinet buteljerar och vilar sig.

Fortfarande ungt men välstrukturerat med elegans i tanninerna, kraftfull mörk frukt, lite charkuterier och kryddpeppartoner. Produktionen är normalt cirka 30 000 buteljer.

Valdueza 2007

89 LGP Här är druvblandningen Syrah 45 procent, Cabernet Sauvignon 35 procent och Merlot 20 procent. I grund och botten är hanteringen av frukt densamma som för föregående vin. Jordmånen i vingårdarna är sandiga till leriga på en kalkrik botten och rankorna har nu en "modern" uppbinding på träd. Som för föregående vin hanteras också parcellerna för sig. Merlotfrukten bidrar med en extra dimension av komplexitet som gör att det unga vinet blir mer lättillgängligt och generösare. Annars är det en komplex, vital och kraftfull upplevelse med sin mörka frukt och kryddiga toner. Cirka 25 000 buteljer har producerats.

