



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Tempranillo

Lagring: 12 mdr på amerikansk fad og 24 mdr på stål

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 5,2 g/L

Restsukker: 2,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06300811835

Anbefales til:



2018 TEMPRANILLO CRIANZA ØKO

Navarra, Bodegas Ochoa

Distriktet

Navarra DO-distriktet ligger i det nordøstlige Spanien tæt ved Rioja distriktet, hvilket nok er årsagen til, at Navarra i mange år har levet en beskeden tilværelse i skyggen af "storebroderen". Men tingene er ved at ændre sig til stor glæde for dem, som leder efter gode spanske vine til rimelige priser. Her kan man blandt et stort udbud af vine få råd til at eksperimentere lidt.

I Navarra har man bl.a. hentet en del af fornyelsen i fortiden, ved igen at anvende druesorten Graciano, som engang var meget almindelig i vinmarkerne, og som ofte tilfører mere kompleksitet end f.eks. Garnacha. Den berømte vinforsøgsstation i Olite 'EVENA' (Estación de Viticultura i Enología de Navarra - som Javier Ochoa fra Bodegas Ochoa i mange år var leder af), har siden 1981 haft en særdeles markant indflydelse på den store fornyelse, der er sket i dette distrikt. Forsøg i vinmarker (med nye druesorter/vinstokke, beskæringstekniker, sygdomsbehandling osv.) og i kælderne (gærtyper, fadtyper, assemblage, modning, filtrering m.m.) samt et omfattende uddannelsesprogram for vinproducenterne i området har været guld værd...!

Producenten

Bodegas Ochoa ligger i byen Olite, hovedstaden i provinsen Navarra, og hvor vinproduktion kan føres tilbage til det 14. årh.

Javier Ochoa har sikret sig et ry som en af de bedste vinmagere i Spanien og har i øvrigt høstet meget stor anerkendelse som initiativtager til og leder af vinforsøgsstationen EVENA i Navarra. I 11 år var han på denne måde frontfigur i forsøget på at skabe et nyt og forbedret grundlag for vinproduktionen i området. Sammen med hustruen Marivi helligede han sig efterfølgende helt familiefirmaet og produktionen på de tilhørende 145 ha. vinmarker.

I 2015, som 70-årig, overdrog han hovedansvaret for vinificeringen til sin ønolog-uddannede datter Adriana, som allerede da i en årrække havde arbejdet ved hans side - og i øvrigt deler hans kærlighed til lokale druer som Graciano og Mazuelo (Carignan). Inden sin indtræden i familiefirmaet indhentede Adriana værdifuld erfaring hos flere prestigøse producenter, herunder bl.a. Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande i Pauillac. Den handelsuddannede lillesøster, Beatriz, har overtaget ansvaret for administrationen af vinhuset og salget af vinene, så kontinuiteten er således sikret på Bodegas Ochoa.

På Bodegas Ochoa arbejder man kontinuert og målrettet på at udvikle og forbedre processer og teknikker, der tager sigte på at opnå såvel en mere bæredygtig profil som en højnelse af kvaliteten på vinene. I 2015 indledte man en successiv overgang til fuld økologisk produktion, og hvor rød- og rosévinene i den forbindelse har første prioritet. Man har desuden foretaget intensive studier af de forskellige gærtyper, som findes på vingården. Ud af i alt 160 lokalt-registrerede gærtyper har man udvalgt 4, som man anvender i gæringsprocesserne, og som tilfører præcis den kvalitet og originalitet i vinene, som man ønsker frembragt hos Bodegas Ochoa.

Produktet

Den økologiske (fra 2018) Tempranillo Crianza er lavet på druer høstet på vinmarken Santa Cruz i Traibuenas området. Her finder man en meget kalk- og lerholdig jord, som giver god dræning i dybden, men et meget lavt indhold af organisk materiale. Udbyttet er derfor ret begrænset, men kvaliteten til gengæld meget høj. For at forbedre kvaliteten yderligere og i øvrigt praktisere en mere miljøvenlig dyrkning uden ukrudtsmidler, har man i nogle år sammen med UPNA (Navarra Universitetet) kørt et kontrolleret program, hvor man lader græs gro mellem rækkerne. Det har givet forbløffende positive resultater.

Det var egentlig Javier Ochoa som i 1986, lancerede Spaniens første Crianza på ren Tempranillo, efter flere års forsøg. En modning i min. et år på amerikanske egetræsfade (225 l.) sikrer en god balance mellem trækarakter og vin. Tempranillo er meget aromatisk med flotte, krydrede nuancer i både duft og smag. En smule sødme og en god sprødhed giver en meget kompleks vin i smagen. Den udvikler sig fint i glasset med nuancer af kirsebær, mørke bær, samt anis og vanilje i eftersmagen.

Den kan anbefales til f.eks. krydrede sammenkogte retter. Men vinens klasse og finesse gør den også velegnet til sartre retter med kalvekød, fjerkræ eller fuglevildt. Vinen må gerne åbnes og evt. hældes på karaffel ca. en halv time før servering.