



Manolo Arnoya 2017

Producent:	Bodegas Rectoral de Amandi
Område:	Galicien
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Mencia

Fra op til 60 år gamle Mencia-stokke plantet på de skifer- og granitholdige, stejle og ufremkommelige skrånninger i [Ribeira Sacra](#) kommer Rectoral di Amandis charmerende og polerede topvin, som er opkaldt efter vingårdens grundlægger, Manolo Arnoya.

I modsætning til Matilda Nieves bliver denne kortvarigt lagret på egetræsfade af forskellig oprindelse, hvorfor den fremstår mere poleret og maskulin. Dog er der absolut ikke tale om overgjort spansk power - men derimod en velsmurt og charmerende sag.

Ribeira Sacra er ubeskriveligt smukt og ubeskriveligt barskt. På nærmest Côte Rotie-agtig vis skråner vinmarkerne med uhyggelige hældninger op fra Miño-floden. Også derfor består alt arbejde i marken da også af den hårde, manuelle slags. Adgang til vinmarkerne foregår typisk via små stier - og i enkelte tilfælde udelukkende via floden med båd!

Al høst er derfor foretaget med håndkraft i 20 kg bokse, hvorefter de er fragtet til vineriet hurtigst muligt. Druerne sorteres igen ved ankomsten til vineriet, hvorefter de afstilles og gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål. Slutteligt lagres vinen i 6 måneder på egetræsfade af forskellig oprindelse, hvorefter den sammenstikkes til det endelige blend.

Vinbeskrivelse:

Manolo Arnoya viser højintense, nuancerede charme-aromaer af kirsebær, hindbær, blåbær, viol, balsamico, mint, lakrids og et diskret vaniljesnert.

I smagen smyger den lagfyldte frugt sig fløjlsblødt over tungen, mens de bløde tanniner og saftige syre skaber balance og fokus.



Slutteligt fuldender finalen med solid længde denne polerede sag, som viser større maskulinitet end "lillesøsteren," men som samtidig bevarer begge ben på jorden.

Druesammensætning:

Mencia

Gastromand:

TESTVINDER

Gastromand:



Houlbergs Vinblog:

92 point

Houlbergs Vinblog:



MUNDUS VINI:

GULD

Beskrivelse af producenten

Fra nærmest Côte Rotie-agtige, stejle skråninger frembringer Rectoral de Amandi deres elegante og letløbende vine, som er alt andet end overgjort spansk "marmelade."

I modsætning til Côte Rotie i det nordlige Rhône er hoveddruen dog Mencia (i stedet for Syrah), og markerne skrånede her ned til Miño-floden, som gennemløber Galicien for til sidst at udmunde i Atlanterhavet ved Portugals nordlige grænse.

Ribeira Sacra er ubeskriveligt smukt - og ubeskriveligt barskt!

Faktisk er vinmarkerne i sjældne tilfælde udelukkende tilgængelige fra floden. Så at lave vin her forekommer faktisk direkte tåbeligt. Og at man kan anskaffe så elegante vine til de priser, som det er tilfældet her, virker endnu mere tåbeligt.

"The World Atlas of Wine describes it as making 'Galicia's potentially most interesting red wine in archaic conditions on almost impossibly steep terraces'. Which makes it all the more insane that this delicious red wine costs so little"

- Tamlyn Currin fra Jancis Robinson om Rectorals "Matilda Nieves"

Læs artiklen her.

Rectoral de Amandi er med deres 180 ha en relativt stor vinproducent. Kender man dem ikke, kunne man derfor godt foranlediges til at frygte store mængder "kommerciel" vin. Tværtimod er det dog slet ikke tilfældet.



Én ting er, at Ribeira Sacras skråninger umuliggør maskinel "arbejdskraft." Derfor består alt arbejde i marken af den hårde, manuelle slags.

En anden ting er vinhusets filosofi, hvor målet er "terroirtro" kvalitetsvin! Dette er ensbetydende med gamle vinstokke, særdeles lave høstudbytter og en ret usminket tilgang til vinificeringen.

Rectoral de Amandi er ensbetydende med lavalkoholiske og saftige vine. Og vine, hvor man som omtalt virkelig får elegant vin til skillingen!