



El Rey del Glam 2021

Producent:	Alfredo Maestro
Område:	Ribera del Duero
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Garnacha

Små 5.000 flasker laves der af denne charmerende og saftige vin, der nærmest kan minde om stor Beaujolais.

Vinen kommer fra gamle Garnacha-stokke fra to forskellige områder; Halvdelen fra granitholdige jorde beliggende i mere end 1100 meters højde i Ávila-provinsen i Sierra de Gredos sydvest for Madrid og den anden halvdel fra mere kalkstenholdige og lerede af slagsen på en parcel i ca. 800 meters højde ved Peñafiel i Ribera del Duero.

Gamle vinstokke plantet på sundt land og frembragt uden nogen former for tilsætningsstoffer er generelt hemmeligheden bag Alfredo Maestros ærlige vine. "Naturvin" kunne man fristes til at sige (hvis der da var nogle retningslinjer for det).

Pløjningen klares i hvert fald med hjælp fra en hest, ingen brug af kemikalier, kun naturlig gæring og ingen tilsætning af svovl. Igen - ingen tilsætningsstoffer - overhovedet!

Al høst er selvfølgelig foretaget med håndkraft og en efterfølgende nænsom selektering. Klaserne afstilles ikke, men gennemgår carbonisk maceration og gæring på stål. Vinen lagres kortvarigt og klares på naturlig vis vha. nedkøling (udenfor i vinterens kulde), hvorefter sedimenter fjernes vha. racking før tapning.

På grund af den naturlige fremstillingsprocess kan der derfor forekomme lidt bundfald i vinen.

Vinbeskrivelse:

El Rey del Glam fremstår strålende rubinrød i glasset.

Næsen byder på noter af jordbær, hindbær og skovbund.



I munden er stilen let og saftig med få fintmaskede tanniner og stor frugtintensitet, som balancerer den elegante syre.

En naturlig vin, som manifesterer, at vine uden tilsatte sulfitter også kan være seriøse og spændende.

Druesammensætning:

Garnacha

Houlbergs Vinblog:

93 point

Beskrivelse af producenten

Gamle vinstokke plantet på sundt land og frembragt uden nogen former for tilsætningsstoffer. Det er hemmeligheden bag Alfredo Maestros ærlige vine. "Naturvin" kunne man fristes til at sige (hvis der da var nogle retningslinjer for det).

Pløjningen klares i hvert fald med hjælp fra en hest, ingen brug af kemikalier, kun naturlig gæring - og ingen tilsætning af svovl.

Områderne tæller både Ribera del Duero og marker sydvest for Madrid. Forskellige jordbunde - både alluviale og kalkstensholdige af slagsen. Nogle plantet i helt op imod 1200 meters højde, hvorfor markerne med op til 80 årige gamle vinstokke nyder godt af de kølige nætter.

Det hele startede tilbage i 1998, da den økonomiuddannede Alfredo Maestro forfulgte sin drøm om at lave vin. Forsømte marker med gamle vinstokke på unikke terroirs blev opkøbt hen ad vejen. Og det er disse nu 9 ha, som Alfredo nu har pustet liv i - og som han nu laver disse karakterfyldte vine fra. Dengang var det ikke normalt at producere vine. Så naturligt, hvorfor Alfredo da også nærmest er at betragte som en pionær på den front.