



Leirana, Areas de Arra 2018

Producent: Bodegas Forjas Del Salnes
Område: Galicien
Land: Spanien
Alkohol: 13,0
Drue: Albariño

Leirana, Areas de Arra må være en af Galiciens mest særegne vine.

Små 1.200 flasker er der produceret af den. En vin, som først er frigivet hele 4 år efter høsten. Først er den lagret på gærresterne i 12 måneder, hvorefter den er tappet på flaske og har gennemgået 3 års yderligere flaskelagring.

Terroiret, som den kommer fra, er et kapitel for sig.

Areas de Arra er nemlig en helt særlig og mikroskobisk parcel beliggende tæt ved havet vest for byen Sanxexno.

At havet har indflydelse her, ser man hurtigt, da en stor del af parcellen består af en stor sandbanke skabt af fygesand fra havet. I den ene ende af marken står de gamle stokke plantet på et 4 meter dybt lag (havfossil-holdigt) sand med underliggende granit, hvilket skaber en helt unik vin, som på mesterlig vis kombinerer finesse og mineralitet.

Rodrigo Mendez viser jord-(sand)bunden på Areas de Arra-parcellen.

Forjas del Salnés holder til i Rias Baixas' køligste subregion "Val Do Salnes", hvor gennemsnitstemperaturen fra april til oktober ligger omkring de 16 grader - og der årligt falder mere end 1½ meter regn! Området er derfor langt fra det solbrændte landskab, som mange forbinder med Spanien. Og det kommer virkelig til udtryk i vinene.

Manden bag Forjas del Salnés hedder Rodrigo Méndez, der i fællesskab med den verdensberømte spanske vinmager [Raúl Pérez](#) frembringer helt særlige vine efter meget naturlige



principper.

Vinen er spontangæret på 1500 liters neutrale egetræsfade og efterfølgende lagret på samme med gærresterne i 12 måneder inden tapning. Dette før den som omtalt er flaskelagret hele tre år inden frigivelsen.

Vinbeskrivelse:

Stærkt begrænsede mængder får vi tilbudt af denne eftertragtede og uhyre terroirtro Albariño, som af vin-aficionados bør opleves.

Areas de Arra smyger sig stilfuldt og aromatisk op af glasset med citrus, æbler, champignon, nødder, våde sten og hvid peber.

Smagen følger mesterligt op, hvor koncentreret og detaljerig frugt balanceres af krystal-klar og smertende intens syrefokus og en uhyre stenet finale, som bare varer ved i evigheder.

En monumental, lagringsværdig, ultra-præcis og nørdet Albariño, som her efter 4 års lagring viser stor kompleksitet og imponerende balance.

Og ikke mindst en hvidvin, der kan hamle op med klodens helt store af slagsen. Bravo!

Druesammensætning:

100% Albariño

Robert Parker's Wine Advocate: **96 point**

Beskrivelse af producenten

Nord for den portugisiske grænse i det nordvestlige hjørne af Spanien laves landets bedste hvidvine. Her i Rías Baixas frembringer de granitholdige vinmarker, som er beplantet med op til hele 200 år gamle vinstokke, nogle exceptionelle, mineralske hvidvine lavet på Albariño og en række lavalkoholiske, elegante rødvine lavet på blandt andet Caíño, Espadeiro og Loureiro.

Hvis man skulle udvælge områdetets mest eftertragtede producent, må det være Rodri Méndez og hans "Forjas del Salnés":



"If anyone qualifies as a cult winemaker in Rías Baixas, then it's arguably self-effacing Rodri Méndez"
Decanter

"...without a doubt one of the leading producers in the Rías Baixas region of Galicia."

"...A dry Mosel meets Puligny with granite electricity"

Luis Gutiérrez, The Wine Advocate

Rodrigo Méndez har i mange år udvekslet erfaringer med den berømte spanske vinmager Raúl Pérez - og får nu lavet begrænsede mængder imponerende elegante vine efter meget naturlige dyrkningsprincipper. Her ønsker man at udtrykke terroirtro vine fra denne unikke beliggenhed tæt ved Atlanterhavet, hvor de tudsegamle vinstokke virkelig får lov at arbejde.

"Hans Leirana Genoveva 2017 rykker albariño til verdensklasse, op til Montrachet og morstein..."

- René Langdahl, Gastro (Om Leirana Genoveva 2017)

Kendskabsgraden til Rías Baixas og Albariño er stadig ret begrænset. For selvom der historisk set er blevet dyrket vin i mange år tilbage, er det først inden for de sidste 30 år, at man virkelig har fået fokus på at lave kvalitetsvine. Også derfor kan vinene på trods af vilde lovprisninger fra anmelderne fortsat anskaffes til fornuftige priser.