



Godeval Godello 2022

Producent: Bodegas Godeval SL
Område: Galicien
Land: Spanien
Alkohol: 13,0
Drue: Godello

Fra ca. 25 år gamle vinstokke plantet på de sydvendte, stejle skråninger i Valdeorras-dalen i Galicien kommer denne sprøde prusbasket af en hvidvin, som år efter år har begejstret anmelderne.

92 POINT | Flaskehalsen (2021)
'Virkelig flot repræsentant for Godello-drue'

TESTVINDER | Gastronom (2020)
'Cremet, fyldig og intens'

★★★★★ | Flaskehalsen (2018)
'Outstanding til prisen'

★★★★★ | Ekstra Bladet (2018)
'Fyldig vin på den spændende drue godello. Melon, fersken i duften og fortsætter i smagen med limefrugt, abrikos og blomsterner. Pæn syre og længde'

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2018)
'Hvor smager vinen godt, mens prisen samtidig er total venlig'

★★★★★ | Din VinGuide (2021)
★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2021)

Vinen er lavet på den ret ukendte Godello-drue, som lige netop her på de skiferholdige skråninger i 500 meters højde ved Galiciens højeste bjerge frembringer sprøde og alligevel ret koncentrerede hvidvine, som gør sig så fantastisk til fisk.

Al høst foregår ved håndkraft, hvorefter druerne nænsomt selekteres. Gæringen sker på naturlig vis på stål uden brug af malolaktisk gæring.

Vinbeskrivelse:



Bodegas Godeval, Godello er en uhyre forfriskende hvidvin, der med sin lettere fedme og let "grønne" stil kan minde om en kombination af en hvidvin fra Bourgogne og Loire.

Vinen fremstår strågul i farven med intense, præcise aromaer af citrus, græs, blomster, stål og mineralitet.

I smagen har frugten mere fedme, end duften umiddelbart antydede.

Dette kombineret med vinens ranke syre og udtalte mineralitet understreger på smuk vis en forfriskende, madvenlig hvidvinsoplevelse.

Druesammensætning:

Godello

Rasmus Christensen -

93 point

Winewherever:

Vinkataloget:



Wine Enthusiast:

92 point

Wine Enthusiast:

90 på TOP 100-listen, 2023

Din Vin Guide:



Beskrivelse af producenten

Siden 80'erne har Bodegas Godeval produceret vine fra Atlanterhavsklimaet i Galicien. Nærmere bestemt Valdeorras-dalen, som dog slet ikke har samme berømmelse som Galiciens andre vinregioner - fx Rias Baixas og Bierzo. Det skyldes tildels områdets beskedne størrelse på kun 200 ha, men også fordi områdets vinmarker nærmest var ikke-eksisterende i starten af 70'erne.

Manden bag Bodegas Godeval hedder Horacio Fernandez. En kendt person i regionen, da han også var manden bag foreningen RE.VI.VAL, der tilbage i 70'erne blev stiftet for netop at beskytte og udbygge mængden af vinmarker i Valdeorras.

I 60'erne havde mange vinbønder nemlig forladt området pga. den økonomiske krise, som Francos regime havde efterladt. Og dermed var vinmarkerne tæt på at være udryddede.

Lige netop her i dalen godt 50 km nord for grænsen til Portugal



og ca. 150 km øst for Atlanterhavet - tæt ved Galiciens højeste bjerge - stortrives druesorten Godello, som er grundlaget i Bodegas Godevals fremragende, sprøde hvidvine.

Vinmarkerne står plantet på stejle, sydvendte og skiferholdige skråninger, mens vinificeringen noget atypisk indtil for nyligt blev foretaget i det smukke San Miguel Xagoaza-kloster fra det 12. århundrede. Med domænets udvidelse de seneste år, har man dog været nødsaget til at bygge nyt vineri.

Det er traditionelle og usminkede vine, der typisk lagres på stål, så druen på bedste vis taler områdets sprog.