



Vidueño 2022

Producent:	Ocampo Vinos
Område:	Tenerife
Land:	Spanien
Alkohol:	12,5
Drue:	Malvasía, Marmajuelo, Listán Blanco, Albillo Criollo

Små 2.000 flasker er der her i debutårgangen produceret af Ocampos Vidueño, som er et brag af hvidvin frembragt fra højtbeliggende marker nordvest for vulkanen Teide på den nordlige del af Tenerife.

En vin, der virkelig forener lagfyldt, cremet frugt med mineralsk finesse.

Bag vinen står Jonatan Garcia, der nærmest kan betegnes som en af forgangsmændene til det kæmpe kvalitetsløft, som nogle af vinhusene på de kanariske øer har gennemgået. Han er manden bag det nærtliggende Suertes del Maques på Tenerife og Bodegas Tameran på Gran Canaria. På sidstnævnte domæne har den tidligere verdensmester i fodbold for Spanien og Premier League-vinder for Manchester City (David Silva) allieret sig med Jonatan. Dette efter at have smagt vinene fra Suertes del Marques med et efterfølgende håb om, hvorvidt man kan lave tilsvarende topvine på nabøen, hvor David Silva oprindeligt kommer fra.

Nu har vinhuset Ocampo så også allieret sig med Jonatan, hvor han indtil videre har lanceret en separat serie af vine fra. Disse med en helt uhørt høj kvalitetsstandard - med det in mente, at det er en "debutårgang".

Markerne tæller øens nordligt- og højtbeliggende af slagsen, hvor stabilt, men relativt køligt vejr sikrer en lang modningsperiode. Vi er i Tacoronte Acentejo-området, som er beliggende på skråningerne nordvest for Spaniens højeste bjerg - vulkanen Teide. Her står gamle, upodede vinstokke (vinlusen kom aldrig til Tenerife) plantet på næringsfattig, vulkansk jordbund, der sammen med klimaet kan frembringe uhyre elegante, terroirtro og dermed stenede vine.



De "nye" Ocampo-vine er af den type, som virkelig giver en på AHA-oplevelsen. Vine som flertallet slet ikke ville tro, der kunne produceres i Spanien!

Al høst fra de vinstokke er her foretaget ved håndkraft, hvorefter vinen er spontangæret på brugte "kæmpefade" (1500 liters eg), før vinen slutteligt lagrer 9 måneder med gærresterne på samme fade.

Vinen indgik i Vin for begynderes afsnit om Tenerife. Lyt til afsnittet her:

Vinbeskrivelse:

Vinen åbner med højintense aromaer af citrus, hvide ferskner, gule æbler, havvand, smør, nødder og knuste sten.

Smagen folder sig storslået ud med dyb og lagfyldt frugtkoncentration og en nærmest elektrisk syre, før den lange, saltede og stenede finale afslutter denne kæmpe hvidvin med bravur.

En seriøs og opsigtsvækkende sag, der fortjener dyb fokus - og som bør nydes ved 10-12 grader af den store Bourgogne-bowle!

Druesammensætning:

30% Malvasía Volcánica
30% Marmajuelo
20% Listán Blanco
10% Albillo Criollo

Rasmus Christensen - **94 point**

Winewherever:

Robert Parker's Wine Advocate: **92 point**

Vinexpressen: **92 point**

Vinexpressen: **Anbefalet**

Beskrivelse af producenten

Flertallet forbinder ganske givet Tenerife med sol, ferie og kolde cervezas. Ikke desto mindre har vindyrkning på øen været udført siden 1500-tallet. Faktisk var det øens vigtigste indtægt indtil starten af det 19. århundrede. Altså længe inden turismens indtog.



Nok har der været dyrket vin her i mange år, men kendskabet til vinene har mildest talt været ret begrænset ude i den store verden. Svingende kvaliteter og det faktum, at man alligevel nemt har kunnet afsætte vinen lokalt til turister, har betydet en begrænset andel af eksport og mangel på fokus fra omverdenen (og dermed også vinjournalisterne).

Langsomt begynder der dog at komme international fokus på øens vine, hvor en af foregangsmændene uden tvivl er Jonatan Garcia.

Jonatan er efterhånden blevet en ombejlet vinmand. Selv kommer han fra Tenerife og fik for alvor sin introduktion til vinens verden, da faderen i 2005 besluttede at lave sin egen kvalitetsvin i stedet for blot at sælge druerne videre. Han blev bidt af målet om at lave den bedst mulige vin. Dermed blev domænet Suertes del Marques skabt - og sidenhed stor-rost på den internationale vinscene.

“That’s when I became more and more interested, initially out of necessity because I wanted to do things well, but wine hooks you in such a way that in the end it becomes your passion and obsession. I left my job to devote myself completely to wine.”

- Jonatan Garcia

Efterfølgende blev Jonatan kontaktet af den tidligere fodboldspiller (verdens- og europamester David Silva), som efter en begejstring over at have smagt Jonatans vine spurgte, om han kunne hjælpe ham med at lave vin på nabøen Gran Canaria, hvor David selv kommer fra. Med investering fra ham blev Bodegas Tameran så skabt, og begge domæner er i dag at betragte blandt de ypperste på de kanariske øer - og for den sags skyld i Spanien.

“Suertes del Marqués, from the Orotava valley in Tenerife, have together with Envínate revolutioned the Canary Island's wine scene.”

- The Wine Advocate

Nu er turen så kommet til Ocampo Vinos på hjemlandsøen Tenerife - ikke langt fra Suertes del Marques, hvor hele eventyret startede. Her har et gammelt vinhus allieret sig med Jonatan for på sigt at forandre stilen. Dette startende med en separat og langt mere kvalitets-minded serie af vine, hvor



første årgang var 2022.

Markerne tæller øens nordligt- og højtbeliggende af slagsen, hvor stabilt, men relativt køligt vejr sikrer en lang modningsperiode. Vi er i Tacoronte Acentejo-området, som er beliggende på skråningerne nordvest for Spaniens højeste bjerg - vulkanen Teide. Her står gamle, upodede vinstokke (vinlusen kom aldrig til Tenerife) plantet på næringsfattig, vulkansk jordbund, der sammen med klimaet kan frembringe uhyre elegante, terroirtro og dermed stenede vine.

De "nye" Ocampo-vine er af den type, som virkelig giver en på AHA-oplevelsen. Kæmpe vine, som flertallet slet ikke ville tro, der kunne produceres i Spanien!