



El Surco 2022

Producent: A Pie de Tierra
Område: Sierra de Gredos
Land: Spanien
Alkohol: 13,5
Drue: Garnacha

El Surco er vinen, der i sidste årgang gik under navnet A Dos Manos, og som er blevet særdeles vel modtaget af både kunder og anmeldere, siden vi fik første årgang (2020) hjem i 2022:

95 POINT | Houlbergs Vinblog (2021)

'En stjernegod vin. Virkelig læskende og saftig. Lækkert og utrolig imponerende til en utrolig attraktiv, gaveagtig pris. Sjældent finder man så god vin til så anstændig pris'

93 POINT | Robert Parker WA (2021)

'A bargain to buy by the case'

★★★★★ | Jyllands-Posten (2021)

'Hvilken uhyre indsmigrende vin. Lys, læskende, levende vin. Fem store stjerner'

★★★★★ | Flaskehalsen (2021)

'Imponerende. Charmerende og anderledes Garnacha fra Spanien'

95 POINT | Houlbergs Vinblog (2020)

92 POINT | Robert Parker WA (2020)

★★★★★ | Din VinGuide (2020)

94 POINT | Flaskehalsen (2020)

Begrænsede mængder laves der af denne elegante Garnacha, der på smuk vis repræsenterer den saftige og mere "røde" Garnacha -stil, som virkelig er kommet på folk læber! Tænk ikke på alkoholtung og mættende Garnacha - men ret derimod mere tankerne mod elegant Châteauneuf-du-Paps møde med en Pinot Noir. En uhyre elegant, rødfrugtet og struttende frisk vin.

A Pie de Tierra blev en realitet tilbage i 2015 da de dengang to



(vin- og ønologistuderende) i Madrid besluttede at drive Davids allerede familiearvede vinmarker i Méntrida som et fælles projekt.

David havde før arbejdet med vin, mens Aitor Paul er uddannet sommelier med egen vinbutik i Madrid.

Vininspirationen kommer fra det hæderskronede Comando G, som David arbejdede hos lige efter sine studier, og hvis vinstil de begge har stor begejstring for.

Dvs. at man også her kan finde den elegante, rødfrugtede og "jordbær-agtige" Garnacha-stil, som de højtbeliggende sand- og granitholdige marker i Sierra de Gredos kan frembringe så flot, når vinen ikke overgøres. Og det gør den absolut ikke her, hvor de gamle vinstokke dyrkes ud fra en biodynamisk filosofi og vinen vinificeres på naturlig vis med brug af spontangæring med en stor andel hele klaser (her 60%), længerevarende maceration og udelukkende lagring på brugte fade.

Vinbeskrivelse:

El Surco står med en transparent rød farve og viser osende, kølige aromaer af jordbær, krydderier, hindbær, røde kirsebær og rosenblade.

Munden følger smukt op, hvor silkeblød frugt og spjættende syre på svævende vis charmer sig frem i mundhulen, før finalen med balance, længde og knasende mineralitet skaber en særdeles elegant og befriende let-drikkelig udgave af en Garnacha.

Druesammensætning:

Garnacha

Houlbergs Vinblog:



Houlbergs Vinblog:

95 point

Flaskehalsen:

94 point

Beskrivelse af producenten

At de to kammerater Aitor Paul og David Villamiel på så kort tid ville få en sådan succes med deres "hobby-projekt" i udkanten af Sierra de Gredos kom mildest talt bag på dem selv. For på trods af de befinder sig i ingenmandsland vest for Madrid, og produktionen begrænser sig til små 10.000 flasker, fik Luis Guttierrez fra The Wine Advocate alligevel smagt deres



første årgang og tildelte dem særdeles rosende ord med på vejen:

"...like Gredos meets Châteauneuf, finesse and elegance..."
- The Wine Advocate

Projektet A Pie de Tierra blev en realitet tilbage i 2015 da de dengang to (vin- og ønologistuderende) i Madrid besluttede at drive Davids allerede familiearvede vinmarker i Méntrida som et fælles projekt.

10.000 flasker - anden årgang - allerede anmeldt af Parker.

David havde før arbejdet med vin, mens Aitor Paul er uddannet sommelier med egen vinbutik i Madrid.

Vininspirationen kommer fra det hæderskronede Comando G, som David arbejdede hos lige efter sine studier, og hvis vinstil de begge har stor begejstring for. Dvs. at man også her kan finde den elegante, rødfrugtede og "jordbær-agtige" Grenache-stil, som de højtbeliggende sand - og granitholdige marker i Sierra de Gredos kan frembringe så flot, når vinen ikke overgøres. Og det gør den absolut ikke her, hvor de gamle vinstokke dyrkes ud fra en biodynamisk filosofi, og vinen vinificeres på naturlig vis med brug af spontangæring med en stor andel hele klaser, længerevarende maceration og udelukkende lagring på brugte fade.

Man ønsker at frembringe en kølig, usminket og terroirtro Grenache-stil, hvorfor vinhusets navn da også er afstedkommet af deres fælles mål. "A Pie de Tierra" betyder nemlig "en fod på jorden".