



## Aciano 2020

**Producent:** Alvar de Dios  
**Område:** Toro  
**Land:** Spanien  
**Alkohol:** 14,0  
**Drue:** Tempranillo

Fra en lille, højtbeliggende, sandholdig parcel på sølle 3 ha i det sydlige Toro med ca. 100 år gamle, upodede Tinta de Torostokke (Tempranillo) kommer denne helt særlige rødvin, som er bemærkelsesværdig anderledes end det, man ellers forventer af en Tempranillo fra Toro.

Seneste årgang 2020 fik bl.a. følgende bemærkning med på vejen, da Luis Gutierrez smagte den:

**94 POINT** | The Wine Advocate  
*'Delicious and super elegant Toro!'*

Aciano udviser nemlig en uhyre finesserig og mineralsk stil, hvilket generelt er helt uhørt i Toro.

Marken har også en særlig status, da det var den første, som Alvar de Dios arvede fra sin bedstefar og dermed startede sit eget vineventyr med. Deraf kommer også navnet, Aciano, hvilket var bedstefaderens kælenavn.

Alvar de Dios har efterhånden fået stjernestatus for at frembringe sine yndefulde vine, der forekommer totalt atypiske for området.

For fans af de sorte powervine er Alvar de Dios en slags enfant terrible.

For tilhængere af de mere elegante vine og for områdets vinforandring nærmer han sig heltestatus. Som kældermester hos Bodegas Marañones i Sierra de Gredos og ven af områdets andre "rebeller" Fernando Garcia (Marañones) og Dani Landi (Comando G) har de tre dog nærmest formet en trekløver for forandringen af vine i Arribes, Sierra de Gredos og Toro.

Markerne dyrkes efter økologiske principper med fokus på det



hårde arbejder i marken. Al høst foretages ved håndkraft, hvorefter vinen gennemgår gæringen spontant og med en stor andel hele klaser på neutrale fade. Aciano har gennemgået en hele 75 dages lang og blid maceration, før vinen slutteligt lagrer 12 måneder på store neutrale egestræsfade og efterfølgende 6 måneder på cement, før vinen tappes.

Svovl bliver kun tilsat i mængder, der nærmer sig "naturvinsgrænsen" - og udelukkende ved selve tapningen.

### **Druesammensætning:**

Tempranillo

Robert Parker's Wine Advocate: **93+ point**

### **Beskrivelse af producenten**

At lave vin fra ukendte Arribes del Duero og det så vin-brutalberyggede Toro lyder ikke som den bedste opskrift, såfremt man vil opnå stjerner på skulderen og storsalg af mere elegante og afbalancerede vine.

Ikke desto mindre er det netop her, at Alvar de Dios efterhånden har fået stjernestatus for at frembringe sine yndefulde og terroirtro vine, der forekommer totalt atypiske for området. Man kan vel nærmest sige, at Alvar de Dios har genopfundet "det gamle" Toro og sat Arribes del Duero på verdenskortet.

Alvar de Dios can be considered the pioneer in the new wave of Arribes producers.

- Luis Gutierrez, The Wine Advocate

For fans af de sorte powervine er han en slags enfant terrible.

For tilhængere af de mere elegante vine og for områdets vinforandring nærmer han sig heltestatus. Som kældermester hos Bodegas Marañoses i Sierra de Gredos og ven af områdets andre "rebeller" Fernando Garcia (Marañoses) og Dani Landi (Comando G) har de tre dog nærmest formet en trekløver for forandringen af områdernes vine.

"Alvar de Dios vender nærmest Toro på hovedet."

- René Langdahl

Under sin ansættelse hos Marañoses arvede Alvar de Dios 'Aciano'. En højtbeliggende og sandholdig vinmark med uhyre



gamle, upodede Tempranillo-stokke ved El Pego i Toro.

Herefter tog det fart.

Året efter blev den lille og forladte Vagüera på ca. 0,5 ha opkøbt. En fascinerende mark beliggende i ca. 950 meters højde og beplantet med et virvar af hvide sorter, som menes at være plantet i 1921 på en jordbund af både sten og rødt ler med underliggende kalksten. Marken er beliggende ved El Maderal lige syd for grænsen til Toro, hvilket efterfølgende fik Alvar til at opsøge marker ved det nærliggende Arribes, hvor de stejle granit- og sandholdige skråninger med det store indhold af mica kan få de gamle lokale druesorter til at udtrykke en helt særlig elegance og friskhed.

Det er netop her, at Alvar laver sine andre enkeltmarksvine som Las Vidres og Yavallo samt den hyper-elegante Camino de los Arrieros

Atypiske spanske vine, som bør opleves.

These are fresh wines with good acidity; they are a different, more elegant style of Toro. A name to follow.

- Luis Gutierrez, The Wine Advocate