



Ramón do Casar Varietal 2023

Producent: Ramón do Casar S.L.
Område: Galicien
Land: Spanien
Alkohol: 12,5
Drue: Godello, Treixadura, Albariño

Spansk hvidvin rykker for tiden, hvor især Galicien ved Atlanterhavet i det nordvestlige hjørne af Spanien efterhånden tegner sig for et af Europas mest spændende hvidvinsområder.

Et område, hvor man virkelig kan få exceptionelle vine til prisen.

Dette gælder ikke mindst denne entry-level fra Ramon do Casar, der indtil denne årgang var navngivet "Blend" - og som både kunder og anmeldere har haft et kærligt øje for, siden vi fik den i sortimentet tilbage i 2019:

93 POINT | Vinhjernen (2022)
★★★★★ | Vinministeriet (2022)
91 POINT | Vinexpressen (2022)
★★★★★ | Din VinGuide (2021)
95 POINT | Decanter WWA (2019)
94 POINT | Flaskehalsen (2020)
★★★★★ | Gastromand (2019)
★★★★★ | VinAvisen (2019)
94 POINT | Flaskehalsen (2019)
HØJ GENKØBSFAKTOR | Vinexpressen (2020)
★★★★★ | Ekstra Bladet (2020)
★★★★★ | Flaskehalsen (2018)

Vinen kommer fra de granitholdige bakker ved Miño-floden på en blanding af områdets typiske druer, Treixadura, Godello og Albariño.

Al høst foregår ved håndkraft med en nænsom selektering af druerne i marken. Ved ankomst til vineriet selekteres druerne igen, hvorefter de afstilkes.



Man benytter sig af koldmaceration og gærer med kvaset under temperaturkontrollerede forhold.

Vinbeskrivelse:

Ramón do Casars VARIETAL er en givende og afbalanceret hvidvin, hvis sprøde stil viser sig som et signatureksempel på disse fokuserede hvidvine fra Spaniens nordvestlige afkrog.

Vinen stråler i glasset og viser givende, nuancerede aromaer af pære, lime, roser, nyslået græs, granit og sæbe.

Rank og fokuseret folder den sig flot ud i smagen, hvor den udtalte frugt på smuk vis afbalanceres af dejlig syrefriskhed og en lang, lang eftersmag.

En elegant og forfriskende hvidvin, som kan nydes til et bredt udvalg af fisk og skaldyr, og som bør serveres ved ca. 12 grader. Altså ikke helt køleskabskold.

Lyt med, når Christine Feldthaus smager vinen i podcasten Livsnyder her:

Druesammensætning:

Treixadura, Godello og Albariño

Beskrivelse af producenten

Ramón do Casar er ikke alene fantastiske vine fra det barske område i Galicien, men også historien om en mand (Ramón), der - på grund af Spaniens økonomiske situation i "Francotiden" i 50'erne - blev nødsaget til at forlade familiens vingård ved floden Miño.

Ramón immigrerede til Venezuela, hvor han med hårdt arbejde i løbet af årene fik oparbejdet økonomi til at købe vinmarker i Galicien igen for derefter at returnere til området.

I respekt for Ramón bærer etiketterne på vinene fra vingården i dag fotografier fra den (nu) berømte fotograf Alberto Marti, som fotograferede de mange spanske immigranter på havnene i Vigo og Coruña, inden de drog af sted til Sydamerika.

I dag producerer Ramón do Casar her fra det barske område ved Ribeiro godt 40 km øst for Atlanterhavet nogle af Spaniens absolut bedste hvidvine lavet på druerne Treixadura, Godello og Albariño.



Klimaet er primært Atlanterhavsklima, og i kombination med den dybe, granitholdige jordbund bidrager det til koncentrerede og alligevel sprøde, fokuserede hvidvine, der generelt godt kan minde om stor, hvid Bourgogne tilsat en snert af top-riesling.