

Dominio del Águila - enastående Ribera del Duero långt bortom den extraherade stilen



Kanske det framförallt var Jorge clarete som fick oss att stanna upp initialt. En rosé som skapats utifrån en gammal iberisk mall där blå och gröna druvor samjäst och lagrats på fat. Stilen fanns även på andra sidan floden Duero, när den blir Douro och flyter vidare längs portvinsdalen, men precis som i Spanien så försvann den lite mörkare och mer tanninstinna samt småoxiderade rosén från kartan. Tills för ett decennium sedan när intresset för historien åter fick en skjuts och det började experimenteras med clarete igen.

I just Ribera del Duero var dessutom clarete förr en stor del av produktionen och höll snarare igen på rödvinstillverkningen i vissa delar av regionen. Kanske inte så konstigt egentligen då Ribera ligger på 700 till drygt 900 meters höjd och växtsäsongen kan vara knapp för vissa sorter. Druvmixen var således logisk. Jorge Monzón har återskapat clarete på sitt sätt genom att samjäsa tempranillo, blanca del país och några ynka procent andra sorter som garnacha och bobal. Allt är med klasar och efter jäsningen så pressas vinet direkt ner till gamla franska fat där det lagras 10 månader. Ingen malolaktisk omvandling, klarning eller filtrering. Resultatet? Bland de godaste rosé vi provat! Dessutom extra skoj att skriva om då 2016 lanseras i maj i små partier.

Men det som ändå är mest utmärkande och befriande att prova är de röda för de tar upp kampen mot det ideal som rått ett par decennier nu i Ribera del Duero med täthet, extraktion och nya fat som ibland visserligen kan vara fantastiskt men lika ofta så tröttnar man snabbt efter ett-två glas. Förvänta dig dock inte en transparent lättsam stil nu från Jorge Monzón som har sin önologutbildning från Bourgogne och Bordeaux och som jobbat bland annat på DRC och Vega Sicilia. Jorge jobbar nämligen med väldigt gamla rankor som har en naturlig täthet men det han lyckas med är dels att skörda i rätt tid så syran fortfarande är distinkt samtidigt som han är försiktig med extraktion och enbart arbetar med använda fat. Att han tagit till sig från sina gamla arbetsplatser är märkbart och det uttryck Jorge får till i sina röda viner talar ett växtläges språk och inte en källarmästares. Vi har provat de två som just nu finns tillgängliga i små mängder på Systembolaget.



Clarete

2016 Pícaro del Águila, Ribera del Duero (lanseras i maj, datum inte satt, 299 kr)

Rosén som tar dig till en helt ny nivå och samtidigt ger dig en titt i backspegeln. Inleder überspankt med kraftsmör, nötiga, lätt oxiderade toner och med diskreta bärtoner och svalt uttryck. Med luft släpper faten och istället får du en osande, lätt stenkrossrökig känsla med örtiga undertoner, Smaken är inte din genomsnittliga rosé för här är det första intrycket struktur. Täthet och friskhet i ett samtidigt som du har tanniner och en distinkt syra lämnar dig med ett stort smil. Givet köp i maj! **93/100 LGP**

Rött

2016 Pícaro del Águila Tinto (artikel 90036, 299 kr)

Gamla rankor i nordvänt läge och där merparten är tempranillo med några procent garnacha och den gröna albillo. Den sistnämnda ger ofta tack vare sin höga glycerol en rondör till vinerna. Precis som fallet är med clareten så samjäser druvorna med stjälkar och naturlig jäst. Dessutom fottrampat. 19 månader på gamla franska fat ger ett som direkt på första sniffen har höghöjds känslan i doften. Det är återhållsamt floralt med svala toner av björnbär, svarta vinbär och mörka plommon samtidigt som det finns ett litet nötigt inslag från träet. Örtigheten accenturerar fräschören i smaken med en myntakvist och blomstjälkighet samtidigt som de markerade tanninerna är så snyggt svarvade. Ungt men redan idag väldigt tilltalande och vackert. **93/100 LGP**

2014 Dominio del Águila Reserva (artikel 94234, 599 kr)

Ett av årets främsta spanska såhär långt! Snuddar vid världsklass trots att det blott är ett av de första vinerna ut från domänen som Jorge började jobba heltid med 2013. Mer än hundra år gamla rankor, vissa innan vinlusen till och med, och läget är på 880 meters höjd med lera och kalksten i jorden. Samjätta druvor igen med mest tempranillo men även blanca del país, bobal, garnacha och tempranillo gris. Stjälkar, naturlig jäst och 35 månader i använda franska fat. Som alla andra vingårdar så är det ekologiskt certifierat.

Alltså, den doften med mörka svala bär, blodapelsin, osande stenkross och den snyggaste finstämda ekkryddigheten tillsammans med myntaörtighet är to die for. Andas och lever terroir. I gommen handlar allt om balans, yin och yang, och stramheten i den svala frukten hör till en mästaress touch för det är få som får till detta. Kryddigheten är diskret, faten ger en den där fuktiga piptobaken och nötheten samtidigt som citrusfrukterna lilar i periferin. Tanninerna är det schvung i men tar aldrig över och syran visar på hög höjd och skörd vid rätt tillfälle. Ett vin vi gärna provar om 7-10 år igen. **95/100 LGP** Mängderna från Dominio del Águila är små, än så länge producerar Jorge Monzón blott fyra viner och resten av druvorna säljr han till andra, så passa på att köpa av de röda och notera rosén i kalendern för maj!

Importör i Sverige: Terroir Vin