

**Niklas Tipsar: Gammal är äldst - garnacha från spanska Calatayud imponerar**

MARQUÉS  
NOMBREVILLA

*Old Vines Garnacha*  
2017

---

**MARQUÉS**  
**DE NOMBREVILLA**

---

CALATAYUD  
*Denominación De Origen*  
PRODUCT OF SPAIN

75cl 14% VOL

1999

**Iberiska halvön just nu är** dynamiskt vad vin anbelangar och en fröjd att följa. Ännu har konsumenten inte riktigt hängt med i samma utsträckning även om det är på väg att ändras. För allt fler inser faktum, att Spanien kan erbjuda viner från relativt okända regioner, på samma druvor som många betydligt mer namnkunniga men till helt andra priser. Garnacha, eller grenache då, är onekligen en av dessa.

**Garnacha är en druva som verkligen** visar sin potential först med riktigt gamla rankor och det har man gott om i Calatayud, många en bra bit över seklet gamla. Det kuperade landskapet medför också att regionen har fler av de högst belägna vingårdarna i landet. Varma dagar men kyligare nätter säkrar bibehållen fräschör i druvorna och de gamla stockarna har endast ett fåtal klasar per ranka vilket innebär mindre konkurrens om näringen. Mer smak och täthet men i fallet Calatayud inte utan friskheten.

Bodegas San Alejandro, ett av regionens främsta kooperativ, sitter på en hel del gamla garnacha-rankor och deras Marqués de Nombrevilla Garnacha har nu lanserats på Systembolaget.

Norrmännen har uppenbarligen tagit det till sig för det är just nu det mest säljande rödvinet i vårt grannland. Och det är lätt att förstå våra vänner i väst för 2017 Marqués de Nombrevilla levererar verkligen långt över sin prislapp.



#### **2017 Marqués de Nombrevilla, Calatayud (nr 76097, 79 kr)**

*Etiketten säger Old Vines Garnacha och visst är det ett epitet man med gott samvete kan skriva ut. Rankorna är nämligen upp till 100 år och växer dessutom på hög höjd, mellan 600 och 800 meter över havet. Garnacha är en känslig druva som lätt oxiderar och här har producenten valt att undvika ekkontakt, för att bevara druvans energi och rena bärighet.*

Doften är ungdomligt livlig och bjuder på ett skönt djup där allt från örtbukett och lakritsrot till mörka körsbär, plommon och vinbär kikar fram. I bakgrunden även en svagt gräsig ton, ett stänk ceder och osande stenar. Smaken har precis det man vill ha i höghöjdsfrukt; det är solmoget men svalt i sitt uttryck och bakom så finns tanninerna även om de i nuläget är fint inlindade. Syran pendlar mellan skönt

kärnkärv och blodgrape vilket ger vinet dess nödvändiga ryggrad och allt är snyggt sammansatt, torrt, tätt och med mineraldriven längd i den bärklingande och örtiga finalen.

När garnacha uppför sig så här så är Spanien snudd på svårslaget i prissegmentet. Prova det i sommar kylt, gärna ner mot 14 C, och upptäck hur galet gott det är med ren garnacha. På egen hand, till grillat som gärna bjuder på lite paprikakryddighet och till en hårdost med tydliga saltkristaller.

**Niklas intryck: 87 poäng**

**Vinet kan ni beställa via Systembolaget här >>**