

Vinskolan Spanien del 4: Fernando Remirez de Ganuza - vingårdsspecialist och modernist

”FRÅNSETT DETTA ONÖDIGA SNEDSTEG HAR Fernando Remirez de Ganuza varit en av de bidragande orsakerna till att Rioja sedan mitten av 1990-talet genomgår en stor renässans. Han föddes i Navarra och hade varken då eller i ung vuxen ålder någon bakgrund inom vinbranschen. Därför tyngs han heller inte traditioner som hindrar honom från att söka nya vägar, istället har han byggt upp sina filosofier på sunt förnuft. Det var under sitt tidigare arbete som vingårdsmäklare, då han köpte, restaurerade och sålde vingårdar, som hans längtan efter en egen vingård växte fram. Under dessa år kom han till insikten att många, för att inte säga de flesta av riojavinerna inte höll måttet med tanke på de fina vingårdar de kom från. Under ett par år sparade han de bästa vingårdslotterna till sig själv och började 1989 på experimentell basis att framställa viner från sina egna vingårdar i byn Samaniego. Ambitionen var då liksom idag att producera viner som skulle föra riojavinet till en högre nivå än tidigare. Målsättningen var att landa på en produktion kring 200 000 flaskor per år, vilket han nu 20 år senare har lyckats med. De första vinerna gjordes 1989 och 1990, men eftersom Fernando inte var nöjd med resultatet lanserades dessa viner aldrig. Inte heller 1991, som han dock fann vara bättre, buteljerades eftersom han inte kände att de var tillräckligt bra för att skapa uppmärksamhet på marknaden. Ändå hade Fernando samma år blivit den första vinmakaren i Spanien att sortera druvorna inför vinifiering. ””Jag hade jobbat i tolv år inom vinindustrin, och hade länge undrat över varför vi inte var noggrannare med sortering av druvorna””, berättade han när vi provade igenom hans viner på vineriet för några år sedan. Han lade till att han med erfarenhet från livsmedelsindustrin var förvånad över detta, och i början 1990-talet började ifrågasätta allt det slarv som förekom i bodegorna, och hur han som första vineri i Spanien började sortera druvorna 1991. Först 1992 stod kvaliteten i paritet med hans ambitioner och detta år var därför hans första på marknaden, och direkt vann han statusen som en av de allra bästa vinproducenterna i Rioja. Året efter gjorde han inget vin, återigen fann han att kvaliteten inte var tillräckligt bra, men sedan 1994 har han gjort vin varje år. Och allt bättre viner, ska tilläggas. DE EGNA VINGÅRDARNA TÄCKER IDAG CIRKA 62 HEKTAR, och de ligger i alla i det finaste distriktet Alavesa, utspridda i små lotter på 550-600 meters höjd omkring byarna Samaniego, Leza, Elciego och Laguardia. Precis nedanför vineriet i Samaniego ligger den drygt 10 hektar stora vingården Viña El Sotillo, i vilken stockarna är mellan 40 och 80 år gamla. Till en början var alla stockar friväxande enligt metoden en vaso, men redan i början av 1990-talet lät Fernando dra upp rankorna på vajrar. Anledningen var att man dels vill dra upp kvistarna med löv upp mot 180 centimeter för att få ett större lövverk och bättre fotosyntes med en maximerad effekt av solljuset, dels för att grenarna inte ska bli så tunga att de bryts av. Alldeles intill ligger den 5.50 hektar stora vingården Viña Coqueta, planterad 1972 och den enda vingård från vilken Fernando buteljerar ett vingårdsbetecknat vin. De senaste två åren har vi gjort ett flertal minivertikaler från Bodegas Remirez de Ganuza. Fokus har legat på deras reserva och gran reserva. Ett vin som har börjat dala utför är 1994 Gran Reserva (89 LGP), en årgång som i Rioja hölls som stor men som till följd av

värmen resulterade i vattenstress för rankorna och hög mognad i druvorna. Det, och det faktum att renässansen i Rioja ännu var i sin linda, är troligen den mest logiskt förklaringen till att så många nittiofyran har nått närmast full mognad nu och genast ska drickas ur. Trots att den efterföljande växtsäsongen inte anses vara lika bra, är 1995 Gran Reserva (91 LGP) ett bättre och mer välbevarat vin, förvisso med en moget granatröd färg och en stor och väl utvecklad doft. Den är emellertid mer vital och bjuder fortfarande på ett nästan blommigt stråk i den annars läckert jordigt och tobaksnyanserade doften. Den svåra och därför ojämna årgången ger sig tydligt tillkänna i 2000 Gran Reserva (89 LGP). Vinet har förvisso en mörk färg, en rätt intensiv mörk frukt med inslag körsbär och en faktiskt fortfarande livfull tanninstruktur och även en något spänstig mineralton, men slutet av smaken är förhållandevis gles, dessutom kort. Det är alltså, liksom nittiofyran, ett vin som inte bör sparas längre.

DÄREMOT ÄR 2001 GRAN RESERVA (93 LGP) ett verkligt fint vin, som enligt Fernando kunde skördas och vinifieras utan något större problem. ””Det här året sorterade vi bara bort omkring fem procent av druvorna, mot tio till femton procent ett normalt år””, avslöjar han. Vinet har en väl sammansatt doft och smak, djupt fruktig och fint komplex med en fortfarande ung men väl balanserad struktur av tanniner och fruktsyra, med en liten nyans av kalk och mineralsälta, och med en fortfarande ung och ännu inte helt utvecklad eftersmak. Den stora förtjänsten med vinet är den utmärkta balansen. Ett par år till på detta eleganta vin gör ingen skada, även om det är riktigt gott och drickmoget redan idag. Det stora samtalsämnet är dock 2004 Gran Reserva (Nr 9906 / 1 689 kr / 94-95 LGP), det vin som i Wine Advocate hyllades med full pott, 100 poäng. I detta håller jag inte alls med, vinet är förvisso väldigt bra men det finns andra exempel i Rioja som mer än detta vin förtjänar högsta poäng. Efter 53 månader i helt nya franska ekfat är det dock anmärkningsvärt att vinet inte har en mer fatmarkerad karaktär, i själva verket är faten väldigt väl integrerade. Det bidrar såklart till det höga betyget, precis som den fylliga kroppen, den djupa och eleganta frukten, blommigheten och den fina syran såväl som mineralspänsten gör. För närvarande är vinet en aning återhållet, en del av dess storhet kommer troligen inte att lyftas fram till beskådan förrän efter några års vidare flasklagring. Denna årgång, liksom 2001, har gett ett vin som mycket väl kan utvecklas upp mot 20 år, eller mer. Firmans gran reserva gör till cirka 90 procent av tempranillo och resten graciano, alla druvor från omkring 60 år gamla stockar eller äldre och man använder enbart den övre delen av druvklasens druvor eftersom de nått en lite högre mognad än de nedre. Endast självavrunnet vin ingår i cuvéen, som får mogna i helt nya ekfat som till minst 80 procent är franska och resten emellanåt är av amerikansk ek. Beroende på årgång sträcker sig lagringen över tre till drygt fyra år i faten. DERAS RESERVA ÄR I GRUND OCH BOTTEN samma vin, skillnaden är egentligen bara den att det här vinet mognar i faten under 22-26 månader. Då många konsumenter lever i tron att en gran reserva är ett bättre vin än en reserva, kan vinerna från Bodegas Remirez de Ganuza agera exempel på att de snarare är lika bra, men av något annan stil. Ett lysande exempel på det är 2001 Reserva (92-93 LGP) som är ett ypperligt vin med komplexitet i form av fin tobak och bara en mild

vaniljnyans från faten i den generösa, fortfarande vitala men lena frukten. Det som skiljer något är att den här tappningen har något silkgigare tanniner och att vinet därmed, bland annat, känns moget att med full behållning dricka idag och några år framöver. Den efterföljande årgången var både svalare och fuktigare och krävde betydligt striktare beskärning i vingården och sortering av druvorna. Detta arbete har uppenbarligen fallit väl ut, för 2002 Reserva (92 LGP) är ett minst sagt oväntat bra vin för årgången. Att vinerna från Bodegas Remirez de Ganuza normalt sett är fylligare än genomsnittliga riojor har högst säkert bidragit till att den här är årgången inte alls saknar djup, utan istället snarare bör beskrivas som mer elegant än andra årgångar av samma vin. Det är också därför både syra och mineral har tagit ett kliv framåt och hjälpt upp poänget genom stilfullhet. Denna nolltvå är god, men troligen inte lika lagringsduglig som nollettan eller den fortfarande rätt knutna 2004 Reserva (93-94 LGP) som har provats ett antal gånger de senaste två åren och först nu börjar släppa fram mer frukt i den mineraliska och eftersmaken. Balansen i detta vin är emellertid fantastiskt även om tanninerna, myckna men fysiologiskt sätt helt mogna, fortfarande håller vinet i ett fast grepp. Men här finns en mörk körsbärsfrukt, bara en svag nyans av vaniljämnet från faten, den från Rioja Alavesa typiska energin av kalkmineral, en god syra och en kvardröjande eftersmak med utsökt balans. I enlighet med årgången är 2005 Reserva (93 LGP) ett större och tätare vin med generösa drag av mörka körsbär och björnbär och med en nyans av grafit och mandel. Egentligen är det ett lika bra vin som nollfyran, men det saknar lite av stringensen och den finare komplexiteten som nollfyran har. Trots att säsongen var besvärande varm även uppe i höglandet Alavesa, gjorde man en riktigt bra 2003 Reserva (91 LGP), ett vin som dock har en mycket mer kolalikt sötaktig frukt jämfört med vinerna i de intilliggande årgångarna. Samtidigt finns här en viss komplexitet med nyanser av lakritskrydda och grafit, och vinet har till och med både mineralitet och en fin om än inte frisk syra. Det har dock, vilket är vanligt i varma årgångar, en lite mer uttalad karaktär av ekfaten och en mer markerad strävhet. Trots strävheten är det troligen inte ett vin som bör sparas mer än fem till maximalt tio år till. För fyra år sedan provades en 1994 Reserva (87 LGP) ur magnumbutelj, men precis som firmans gran reserva från samma år var vinet på väg utför. Det var förvisso gott och även komplext, men tunnades ut mot eftersmaken och saknade spänst och struktur. FIRMANS MEST UNIKA VIN, tillika deras prestigevin och det kraftigaste, är Trasnacho. Det görs märkligt nog uteslutande av pressvinet sedan det självavrunna vinet har dräneras ur tankarna för att lagras till firmans reserva och gran reserva. Då stoppar man ner en stor säck i jäskaren, som rymmer cirka 7 000 liter vin och pressrester, fyller säcken med svalt vatten, cirka 20 grader, och kommer sedan under 24 timmar att långsamt och ytterst skonsamt låta säckens tyngd pressa ut ungefär 400 liter vin ur de pressrester som finns kvar i tanken. Vinet dras sedan över till helt nya franska ekfat för att genomgå malolaktisk jäsning och sedan lagring under 18-24 månader. Märkligt nog är detta pressvin inte alls det strävaste, tvärtom är exempelvis 2006 Trasnacho (93 LGP) ett mycket nyanserat, mörkt fruktigt och förvisso ordentligt strukturerat men samtidigt behagligt strävt vin med en mild fruktsötma, fin syra och en aning fatkrydda. Detta vin, liksom

det djupare, mer intensivt fruktaromatiska och bättre 2005 Trasnoco (94 LGP) bör liksom de andra unga vinerna från Bodegas Remirez de Ganuza lagras i ett par tre år efter lansering för att frukten ska landa i en lite mer elegant, till strukturen och mineraliteten något mer förfinas balans. Nu behöver man inte gå upp på prisnivåer över 500 kronor för att njuta av vinerna från Bodegas Remirez de Ganuza, det utmärkt prissatta andraviner Fincas de Ganuza (cirka 260 kronor) och instegsvinet Erre Punto R (cirka 150 kronor) är goda skäl att bekanta sig med den här firman. Instegsvinet 2008 Erre Punto R (85 LGP) är som väntat det enklaste, men det har en medelfyllig och rent fruktigt doft och smak med något rödaktiga nyanser, även en lätt lakritskryddig ton, men saknar de finare vinernas nyansrikedom. Det är lättdruckat och något kort i smaken och är ett vin som bör drickas förhållandevis ungt. ””Det här är gjort precis som en modern enkelt beaujolais, delvis med metoden maceración carbonica, men det är ett bra mycket bättre och godare vin med mer frukt, rondör och struktur””, förklarar Fernando övertygande. Även om årgången i sig anses lite mer publikt lättillgänglig, är 2007 Erre Punto R (85 LGP) ett lika bra om än lite mjukare fruktigt vin i bärig stil. Av firmans totala årsproduktion på cirka 16 500 lådor, står det här vinet för omkring 2 500 lådor årligen. Hos Remirez de Ganuza är det nämligen de högre kvaliteterna som står för huvuddelen av produktionen. Sådan är ambitionen hos den kvalitetsdrivna vingårdsspecialisten Fernando Remirez de Ganuza. **Världens mest rigorösa sorteringsarbete** Fernando Remirez de Ganuza har en mycket ovanlig filosofi när det kommer till vinmakning. Efter att druvorna kommit till vineriet i små plastlådor om maximalt 14 kilo vardera, sätts de sedan 2004 in i ett kylt rum vid ungefär fem grader under ett dygn. Därefter sorteras de en första gång på ett sorteringsbord, något som Fernando 1991 faktiskt var bland de allra första med att använda i Rioja, till och med i Spanien. ””När jag började titta runt i vinvärlden efter utrustning för att sortera druvor, hittade jag ingenting i vare sig Frankrike, USA eller Australien””, berättar Fernando om de första åren av sortering. Först avlägsnas alla omogna, övermogna och skadade druvor. ””Lösna druvor anser vi vara av dålig kvalitet och därför är sorteringsbordet konstruerat så att dessa rullar av bordet””, förklarar han. Därefter tar man varje druvklase och klipper dem i två stycken, den övre delen som kallas hombros, läggs åt sidan till de bästa vinerna, alltså Reserva och Trasnoco, och den nedre delen, som kallas puntas, hamnar i en låda för att ge vinet Erre Punto. Denna selektering, som Fernando började med 1998 (innan det använde han hela klasar) är unik och Fernando menar att den direkt ger hans viner högre kvalitet. ””Den övre delen av druvklasen exponeras mer mot solen och därför ger den viner med bättre färg, mognare tanniner, mer socker och djupare, finare smak””, säger han och lägger till att den nedre delen av druvklasen ger viner med lättare kropp och mildare aromer. Den nedre delen av klasen kommer heller inte att avstjälkas eftersom stjälkarna där är spädare och har nått en lite högre mognad och därför inte tillför någon direkt bitterhet till vinet. All den must som sipprar ur druvorna under selekteringen används aldrig till de egna vinerna, däremot använder man den för att tvätta de druvor man ska använda till vinet, därefter säljs den musten till andra vinerier. ””Jag har noterat att dammet på druvans skal kan ge en något oren nyans i

vinerna, men genom att låta druvmusten skölja över druvorna, avlägsnas detta damm""", förklarar Fernando. Sorteringsarbetet är krävande och gör att bara kan processa ungefär tio till tolv ton druvor per dag, att jämföra med upp mot 20 ton per dag om man inte hade gjort samma noggranna sortering. När druvorna väl ska vinifieras, inleds processen med en 48-72 timmars cold soak, varefter en drygt två veckor lång alkoholjäsning tar vid. Man tillämpar daglig remontage, ibland också delestage, både för att ge vinet en finare struktur, men också för att förhöja vinets fräschör. En annan teknik som man har börjat experimentera med sedan 2004, är att vid jäsning av de röda vinerna tillsätta ungefär fem procent skalkross från de gröna druvorna. Detta ger, enligt Fernando, en lite djupare och mer fixerad färg (!), men egentligen ingen doft eller smak. Han gör jämförelser med hur man i Côte-Rôtie gör motsvarande med viognier och syrah."