

WINE TRADE

Teneriffalåda 2021!

Vina ner dig i vinerna från Teneriffa, ön som du hittar ute i Atlanten väster om Marocko/Västsahara men som ändå tillhör Spanien. Här kommer några rader om maten, druvorna, jordmånen och såklart människorna bakom vinerna! Saludos!

Teneriffa är Kanarieöarnas största ö och är känd för att vara ön med evig vår. Här finns flera vulkaner bland annat Pica di Teide som ligger 3 718 möh och på dess sidor och vid foten finns många av öns vinodlingar. Vulkanens senaste utbrott var 1909, men det finns fortfarande en stenöken runt omkring och den vulkaniska jordmånen ger en alldeles särskild terrior som alltid speglas i vinerna. Historiskt producerades söta och fortifierade viner på Teneriffa. Numera är det det de torra vinerna, både vita och röda, som dominerar vinproduktionen och många av vinerna hyllas på vinbarer och restauranger världen över.

De flesta vingårdarna ligger mellan 500-1000 möh i områdena Valle de la Orotava på sluttningarna nedanför vulkanen Teide och kring Taganan längst norr på ön. Den viktigaste gröna druvan är Listan Blanco (aka Palomino Fino) men vi hittar även druvor som Marmajuelo och Pedro Ximenes. När det gäller de blå druvorna dominerar Listan Negro samt att man hittar lite Listan Prieto, Listan Gaucho, Vijariego Negro m.fl. En gemensam nämnare för druvorna är att de alla växer i vulkanjord som kommer till uttryck i vinerna i olika grad. När det är extra tydligt kan den första sniffen av vinet påminna om krut/svavel/rökighet om så är fallet håll gärna vinet på karaff och låt det luftas en lite stund så framträder alla de andra finstämda dofterna.

Matmässigt tycker vi om lokala smaker till vinerna:

Gastronomin består av spanska rätter med influenser från norra Afrika och Latinamerika. Här under kommer exempel på några. Prova dig fram och se vad du tycker vinerna lilar till!

Gofio har alltid varit en av basvarorna i den kanariska mathållningen och är rostat mjöl av olika sädesslag. Man tror att det var den viktigaste maten Guancherna åt, Teneriffas urbefolkning och än i dag är det en populär rätt.

Kanariska potatisar. Den mest välkända kanariska maten är Papas arrugadas, potatis som kokas med skalet på tillsammans med mycket salt. När potatisen har kokat klart håller man av vattnet och låter den torka i kastrullen på svag värme. Potatisen får då sin skrynkliga salta yta. Till den här rätten serveras oftast mojo picón och mojo verde. Picón är en röd sås som är gjord på chili och verde en grön sås som är mildare och gjord på örter.

Om man gillar fisk är Teneriffa rätta platsen! Här finns mängder av härliga skaldjur och färsk fisk. Hummer, krabba, dorada (guldbaxen), musslor, ostron och många andra läckerheter. Typiska fiskrätter är till exempel caldereta de pescado (fiskgryta) och sancocho canario (kanarisk gryta), en gryta på saltad fisk i kryddig sås.

WINE TRADE

Envinate betyder 'att vina ner sig'! Det är ett samarbete mellan fyra vinmakare som träffades när de pluggade tillsammans i Alicante 2004. Gänget består av **Roberto Sanatana** som ansvarar för vingårdarna på Teneriffa, **Alfonso Torrente** som styr i Ribeira Sacra, **Laura Ramos & José Martinez** som håller till i både Alamansa och Extremadura. De har stor förkärlek för viner med tydliga influenser från Atlanten. Deras projekt påbörjades 2008 och präglas av en stor passion för lokala druvsorter som de önskar att ge kärlek och lyfta fram igen. Ofta arbetar de med extremt gamla eller svårtillgängliga vingårdar. Alla Envinates viner präglas av en lätthet och elegans som vi kanske inte förknippar spanska viner med tidigare. Filosofin är enkel; låt alla vingårdar få visa och uttrycka sig i det färdiga vinet genom att använda sig av gammaldags och naturligt jordbruk samt vinmakningsmetoder. Stilmässigt inspireras de av svalklimateksområden som Bourgogne och Jura och vinstilen är långt från traditionell Rioja eller kraftig Priorat. Gänget bakom Envinate var tidigt ute med att peka ut en ny riktning för hur vi ser på spanska viner idag. Det är något vi vill skåla för!

2019 Benje Blanco

100 % Listan Blanco. Benje är det lokala namnet på den andra vulkanen som ligger väster om Teide. Oympade 'bush vines' (tänk bärbuskar) på kring 70 till över 100 år växer i vulkanisk jord ca 1000 möh. Manuell skörd i små korgar i slutet på september. Druvorna kommer från flera olika vingårdar som vinifieras separat. Jäsning sker i en blandning av öppna betongkar och fat. Klasarna avstjälkas där 75 % direktpressas och resterande ligger kvar med skalen mellan 14-40 dagar. Vinet får sedan vila 8 månader på 60 % betong och resterande använda franska barriquer innan buteljering. Något rikare i stilen, och gyllene i färgen tack vare skalkontakten vi tänker heta skaldjur såsom räkor & pilgrimsmussla med smakrika kryddor.

2019 Palo Blanco

100 % Listan Blanco. Palo Blanco är namnet på vingården (1,5 ha) med + 100 åriga rankor som ligger i Valle de Orotava, ca 600 möh. Området är extra lummigt och grönt jämfört med resten av ön tack vare att det är hög luftfuktighet här. För att underlätta för luftgenomströmningen i vingården är rankorna ihopflätade, sk 'Cordon Trenzado'. Med hjälp av denna uppbindnings teknik (finns bara här) så kommer vinden åt och torkar upp (för mycket fukt i vingårdarna betyder ofta problem med sjukdomar). Druvorna pressas hela och jäser sedan på betong. Därefter flyttas vinet över på använda neutrala ekfat där det ligger kvar i ca 10 mån. Det här är ett stort vitt vin, inte i kraft men i längd och smak. Antingen till smakrik fiskrätt eller gå all in med ljust kött & kryddiga tillbehör - vinet klarar det.

2018 Benje Tinto

Mestadels Listan Prieto (känd som både País och Mission) & lite Tintilla. Oympade, 70-105 år, gamla bush vines (tänk bärbuskar) växer i vulkanisk jord i nordväst sluttning fördelat på flera vingårdar som ligger på ca 1000-1200 möh. Druvorna skördas för hand i små korgar i slutet på september. Jäsning sker i öppna betongkar med 10-20 dagars maceration. Vinet får sedan vila 8 månader på använda franska barriquer innan buteljering. Som nämnt tidigare är Benje det lokala namnet på vulkanen som ligger väster om Teide. Vinet har en ljus röd färg och är något lättare i stilen. Doften för oss direkt till den svarta askan rankorna växer i. Antingen: snurra vinet i glaset o var med om samma resa, eller håll vinet på karaff för att få fram fler doftnyanser. Servera svalt och tänd grillen.

WINE TRADE

2019 Migan Tinto

100 % Listan Negro. Migan är Envinates senaste tillskott, vingården köptes år 2015. Druvorna kommer från två olika lägen; 60 % från **La Habanera** med vulkanisk sandsten 600 möh och resterande från **San Antonio** som ligger längre ner på 350 möh och där finns mer lera i jorden. Båda vingårdarna har mycket gamla flätade vinrankor, sk 'Cordon Trenzado'. Druvorna skördas för hand, fottrampas och jäser separat i betonkar. La Habanera jäser med 100 % hela klasar medan San Antonio endast behåller 15 % hela klasar. Vinet hamnar därefter på använda neutrala franska ekfat där det genomgår malolaktisk jäsning och vilar 11 månader innan buteljering. Detta är ett charmigt och smakrikt vulkaniskt bergsvin med rökiga jordgubbstoner, kanske läge för karaffen här med? Passar fint till rätter av grillad fisk eller kött med mojo rojo som de gör på ön.

2019 Taganan Tinto

En blend av för många olika druvsorter att det går att nämna här, men några av dem är; Listan Negro, Lista Prieto, Baboso, Negramoll, Malvasia Negra m.fl. Detta fenomen är typiskt för riktigt gamla planteringar på Teneriffa, att många olika druvsorter växer tillsammans. Vinrankorna är inte uppbundna utan växer vilt på marken på sin egen rotstock pre-phylloxera. 30 % av druvorna vinifieras i hela klasar och jäser med naturliga jästen. Druvorna kommer från 3 olika vingårdar där samtliga som vetter ut mot havet. Lagrat på gamla ekfat i 12 månader innan buteljering. Vinerna från Taganan är alltid aningen lättare i stilen, funkar därför fint att servera lätt kylt en varm sommardag.

2019 Taganan Margalagua

Samma princip och druvor som för Taganan Tinto här över. 'Margalagua' betyder 'Mother of the Water' och är en egen liten vingård, en mycket brant sådan och ligger ca 150-250 möh på norra spetsen av ön. Jäser med hela klasar på 500 l använda neutrala ekfat där det även vilar 11 månader innan buteljering. Ett elegant vin som dricks fint nu, men som definitivt kommer ännu bättre till sin rätt med några år på nacken. Det här är ett stort rött vin, inte i kraft men i längd och smak. Elegant i stilen, håll gärna på karaff nån timme innan servering och matcha med en elegantare rätt av fisk eller ljust kött.

Är du nyfiken på mer info eller har frågor? Hör gärna av dig / Maria@winetrade.se