

vinforum

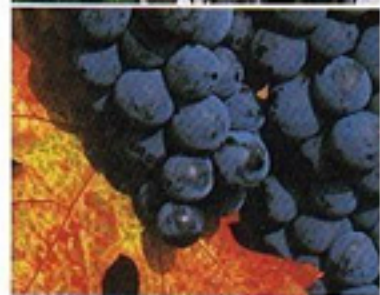
magasin for gourmetter og vinelskere

Spanske stjerner

I en minibus med dårlige fjærer på en humpete vei tusen meter over havet og med dårlig rygg, tar vi oss møysommelig frem i et godt og flatt landskap, så langt øye rekker. Visste vi ikke bedre kunne det være lett å henfalle til den destruktive tanke om hvorfor vi gjør nettopp dette. På høysletta La Mancha er vi i ferd med å avslutte en vintur i regi av ICEX, den spanske stats kontor for promotering av eksportartikler. Og siden vi i dette området det siste døgnet har fått bekreftet vår anelse om at masseproduksjon ikke lar seg forene med vinkvalitet, var det bare gamle golfvitser som evnet å holde humøret oppe i bussen! Da plutselig, som et fatamorgana, dukker det opp en liten intim bygning foran oss, som ga bud om liv. Et inntrykk som festnet seg ved den entusiastiske mottagelse vi fikk. Ungguttene på 22 år, Manuel Manzanogue Suárez og hans søster Sofia Manzanogue, noen år eldre og nettopp kåret til den vakreste kvinne i dagens spanske vinverden, er barn av eieren Manuel Manzanogue. En mann som kan sin liden skulle vi tro, gitt alle teaterplakatene over lisen stykker som beklær veggene i oppholdsrommet, og hvor Manuel

hadde hatt en av hovedrollene. Hovedrollen har han også på Finca Élez, som nylig ble kåret til en av Spanias mest innovative og beste bodegaer. Som skuespiller og senere teaterregissør ser Manuel denne eiendommen som en naturlig forlengelse av sin karriere. Eller som han selv har uttalt det «Både teaterregi og vin har sin diskrete, men komplekse og arbeidskrevende foem som ikke avsluttes premieredagen. I vingården, som i teateret, må man hele tiden holde fokus – i forestilling etter forestilling og årgang etter årgang, hvis man ønsker publikums oppmerksomhet.» Finca Élez har gjennom sitt spesielle jordsmonn og mikroklimate dominert av den høye beliggenheten, hvor temperaturen mellom dag og natt varierer med opptil 20 grader, gitt verden viner med en stor grad av personlighet. Så høyt verdsett er den at Finca Élez, som en av kun to eiendommer i landet, får lov å benytte en ny klassifikasjon i den spanske vinlovgivningen, Vinos de Pago Calificado (VP), som i praksis betyr at Finca Élez har fått sin egen Denominación de Origen (DO) knyttet til eiendommens helt spesielle egenart.

Ola Dybvik



Fernández dekanterte Pasquera 1996. Foto Sten V. Holt. Under: Tempranillo. Foto Cephas.



Over: Vinmakeren på Finca Élez, Manuel Manzanogue Suárez. Til: Hans søster Sofia Manzanogue. Foto Sten V. Holt.

Familien Manzanogue har forlenget skjønt at markedet ønsker fruktigere viner og har derfor droppet kategoriene Reserva og Gran Reserva blant rødvinene.

Det er altså sønnen, som må være en av de yngste vinmakere vi har møtt, som har ansvar for 85 hektar vinmark plantet med internasjonale druesorter som cabernet, merlot, chardonnay og syrah ved siden av den lokale tempranillo. Med alt moderne utstyr i kjelleren kan ungguttene trylle frem viner som høster stor anerkjennelse. Siden den første årgangen var 1992, høver det med til historien at andre har gått foran. Og ikke hvem som helst har vist. Den genierklærte Michel Rol-

land, som av mange betegnes som fadderen til den moderne bordeauxstilen, har hatt stor innflytelse. Andre har fulgt etter, inntil sønnen nå har tatt bolig i et krypinns vegg i vegg med ståltankene for å ha full kontroll med fremstillingsprosessen ofte lunefulle årganger.

De grønne chardonnaydrueene plukkes om natten for å bevare de friske aromaene best mulig. Drueene knuses, og skallene ligger 12 timer med mosten før en nennsom pneumatisk pressing finner sted.

Gjæringsprosessen foregår på små eikefat, men siden vinen ikke lagres videre på eik, fremstår den som ekstremt tydelig i sin kjellige fruktaktighet, kombinert med flotte syrer. Selv om chardonnaydrueene kler, og i mange tilfeller trenger, eik vil vi hevde at Finca Élez her leverer et solid bidrag til debatten om chardonnaydruens potensial. Krystallklar og vibrende frisk i syren bringer den tanken hen mot økologisk produksjon. Noe de ikke er spesielt opptatt av, siden det knapt forekommer skadelige insekter i 1000 meters høyde, og jordsmonnet er passe naturlig fertil i å vinplanten den motstand som trengs for at kvaliteten blir hva den er.

Nå er heller ikke eik noe stort tema i familien. De har forlenget skjønt at markedet ønsker fruktigere viner og har derfor droppet kategoriene Reserva og Gran Reserva blant rødvinene. Den enkleste Finca Élez Tinto 2000 med 75% cabernet sauvignon, 10% merlot og 15% tempranillo som vil koste rundt 130 kroner i Norge, hadde en flott tett struktur, aroma av røde frukter, lekker syre og god mandelfølelse. Mer kompleksitet fant vi i Nuestra Selección 2000 med litt mindre cabernet og mer

Finca Élez er en av kun to eiendommer i Spania som får lov til å benytte en ny klassifikasjon i den spanske vinlovgivningen, Vinos de Pago Calificado (VP).

tempranillo fra eldre vinstokker. Strammere, tettere og med et diskret og velintegret fâtpreg. Prestisjevinen Escua 2000 har i tillegg noe merlot som gjør vinen mer kjøttfull og jordpeget og tvers igjennom elegant. Sannhetens øyeblikk ble dog for oss Nuestra Syrah 2000. En kjøttfull vin med aromaer av bjørnebær og krydder i kombinasjon med modne tanniner og med en friskhet og renhet som gjør den til noe av det beste vi har smakt av denne stadig mer populære druen.

Pappa Manuel har grunn til å være stolt over regionen, i hva som kan bli hans livs rolle.

En annen aktør med høy faktor på den spanske vinnens scene i øyeblikket er Alejandro Fernández. Opphavsmannen til kultvinen Pesquera i Ribera del Duero hviler heller ikke på sine laurbær. Med fire dotre målte det bli fire eiendommer, spredd ut over Spania. På vår tur fikk vi anledning til å møte trolldammen i fri utøvelse på Dehesa La Granja i Zamora, på grensen til det mer kjente og etter hvert mye ettertraktede området Toro. Her boltrer Fernández seg på store landbruksområder som inkluderer hold av 5000 sauer, 1000 okser, hester og villsvin. De sistnevnte gresser i nattelunder og blir etter hvert til skinke som forvares den eksklusive betegnelsen Jamon Iberico. Eiendommen er selvforsynt med alt, og når vi fikk vite at det går det med ca. 4 tonn før om dagen for å holde liv i dyreflokkene,

aneri vi dimensjonene. Dimensjoner er det også over vinene. På 160 hektar plantet med kun tempranillo produseres det år om annet 450.000 flasker fra et utbytte på 40 hl/ha. 24 måneder på amerikansk eik med i snitt en alder av fem år gir intet sjenende eikepreg, men heller et behov for å gi vinen tilstrekkelig lagring på flaske. Vi smakte La Granja 1998, 1999 og 2000. Alle var i forskjellige faser av utvikling, men viste med all tydelighet et stort potensial med lag av frukt og flott syrestruktur. 20-30 år vil Alejandro gi vinen, og hvem vet om ikke han selv vil oppleve nettopp dette. Aldri før kan vi huske å ha møtt en så sprek 71-åring. Full av markedsbehov tralte han eiendommen, off road, som sjåfør på sin egen Hummer og med oss på sleep. Mens han villig poserte på panseret og utla -at resepten for det gode liv er å drikke én flaske vin hver dag og ikke spise på sexlivet!

Obligatorisk, og med stort velvære, smakte vi oss gjennom hele porteføljen. Pasquera 2001 var barneov, Condado de Haza 2000 mer i puberteten og Pasquera 1996 på magnum overraskende langt kommet. Her var det preg av kaffe, mørk sjokolade og ditto bær med den franske eikens umiskjennelige krydderpreg. Allikevel var det El Vinculo 1999 som overrasket mest. Fra en for oss ukjent bodega som Fernández av alle steder har etablert i La Mancha leveres en fruktig, tett, ungdommelig bløt og velbalansert

vin vil ikke trodde fantes i de trakter av Spania. Men det var altså for Finca Élez!

Skulle noen kunne hoppe etter Winkola denne dagen måtte det være Bernardo Fariña Pérez. Ønologen på Bodegas Fariña i nabolikstrøket Toro valgte å la vinene snakke for seg selv. Slik en drevne vinmaker med respekt for sitt produkt skal gjøre. Det oppleves nemlig ofte som et hårt møte tid og sted å bli tatt i mot på en vineiendom av en markedsansvarlig som drar deg gjennom tonnevis av rustfritt stål og eikefat, samt metervis av tappelinjer og etiketteringsmaskiner. Mot det å bli



Foto Sten V. Holt