

OMRÅDE
Salamanca

APPELLATION
Sierra de Salamanca

DYRKNING
Biodynamisk - under omlægning

JORDBUND
Granit og skifer

DRUER
Rufete

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Medium rødvin

Viñas Serranas

Vinas Serranas, Fuente Grulla, Rufete Molinillo 2021

"Rufete er en indfødt rødvinsdrue fra Den Iberiske Halvø, hvor den historisk typisk har indgået i blends eller i roséproduktion, men den har tydeligvis også sin berettigelse i rollen som solodanser, for druen taler ind i tidsånden og markedets tørst efter let, aromatisk, terroirdrevet vin pakket ind i friskhed og mild tannin. En slags spansk pendant til beaujolais eller en kølig variant af garnacha, kunne man også sige. Denne spændende enkeltmarksvin har netop disse karaktertræk. Let på tå, lav på ampere, men pokkers aromaintens, saftspændt vin. Oser af lyse kirsebær, granatæblejuice, kvas og spagnum. Let røget, flintet charme over sig. Smagen har god balance. Moderne opvisning i håndholdt vinmagerkunst og autentisk spansk vinkultur." 92p. 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten Fuente Grulla er Vina Serranas topvin og stammer fra marker ved landsbyen Molinillo. Her er det en mikroskopisk parcel på blot 0,55 hektar, der tilbage i 1918 blev tilplantet med rufette druen. Her er jordbunden primært bestående af skifer, granit og ler. Her i 850 meters højde med en sydøstvendt orientering bliver druerne optimalt modne over en lang periode. Vinen gærer som alle vinene på vildgæren i små tanke med skindkontakt i op mod 2 uger. Herefter lagrer vinen i to brugte 500 liters franske egetræsfade. Den meget lille produktion på blot 1300 flasker, giver en Rufete med en meget høj koncentration og dyb generøs frugt. Den mineralske friskhed slår dog tydeligt igennem og balancerer vinen så den aldrig virker ekstraheret. Fremragende eksempel på Rufetes store kvaliteter.

OM PRODUCENTEN

Sierra de Salamanca er en region med en lang vintradition, der går helt tilbage til romertiden. Her vest for Madrid i direkte forlængelse af Gredos bjergene ligger det blidt bakkede landskab helt op af den portugisiske grænse. Her dyrkes primært den lokale Rufete drue, der på mange måder kan minde om Beaujolais druen Gamay, med sin saftige frugt, søde tanniner og sprøde mineralske friskhed. Jordbunden her er også som i Beaujolais præget af nedbrudt granit, og enkelte områder med skifer.

Tilbage i 2017 startede sommelier, importør, vinbutiksejer, vindistributør m.m. Cesar Ruiz sit eget vinhus Vinas Serranas. Han købte et tidligere vinhus, og tilkøbte kort efter yderligere vinmarker, så de i dag har 12 hektar tilplantet med gamle vinstokke. Til at lave vinene samlede han et team af sine bedste venner, herunder præsidenten for DO Sierra de Salamanca Miquel Udina, Bosi Jimenez der er områdets største ekspert på biodynamisk vindyrkning, og den talentfulde lokale vinmager Alberto Martin.

Den stadig meget lille produktion af vine er under omlægning til biodynamisk vinbrug, og vinene er primært lavet på den lokale drue Rufete. Samtidig laver de en lille mængde Rufete Blanco – hvilket egentlig er misvisende da den intet har med Rufete druen at gøre. Dertil en lille mængde Calabrés (lokal udgave af Grenache) samt Aragones der kan minde lidt om Tempranillo.

I øjeblikket er vinene tappet under den lidt større Castilla Y Leon appellation for at undgå en interesse konflikt da Miquel Udina fungerer som præsident for den lokale (og korrekte) appellation Sierra de Salamanca.