



SPANIA FORDYPNING



Fagmål: Spania

Fag



Spania

Målpunkt



Studenten skal:

- kunne landets plassering i 30/50-sonen og kunne plassere landet geografisk på verdenskartet.
- vite hvor de viktigste vinregionene i landet ligger og ha oversikt over deres typiske vinstiler.
- forstå den historiske utviklingen, og kunne forklare Spanias rolle i verdens vinhistorie.
- ha oversikt over de mest brukte druesortene i landet.
- forstå oppbygningen av den spanske vinloven.
- kjenne til de spanske lagringsbetegnelsene og forskjellene mellom disse.
- forstå hvordan fjellkjedene i Spania skaper definerte klimatiske soner i landet, og hvordan klimaet skifter fra maritimt klima, til kontinentalt klima og middelhavsklima.



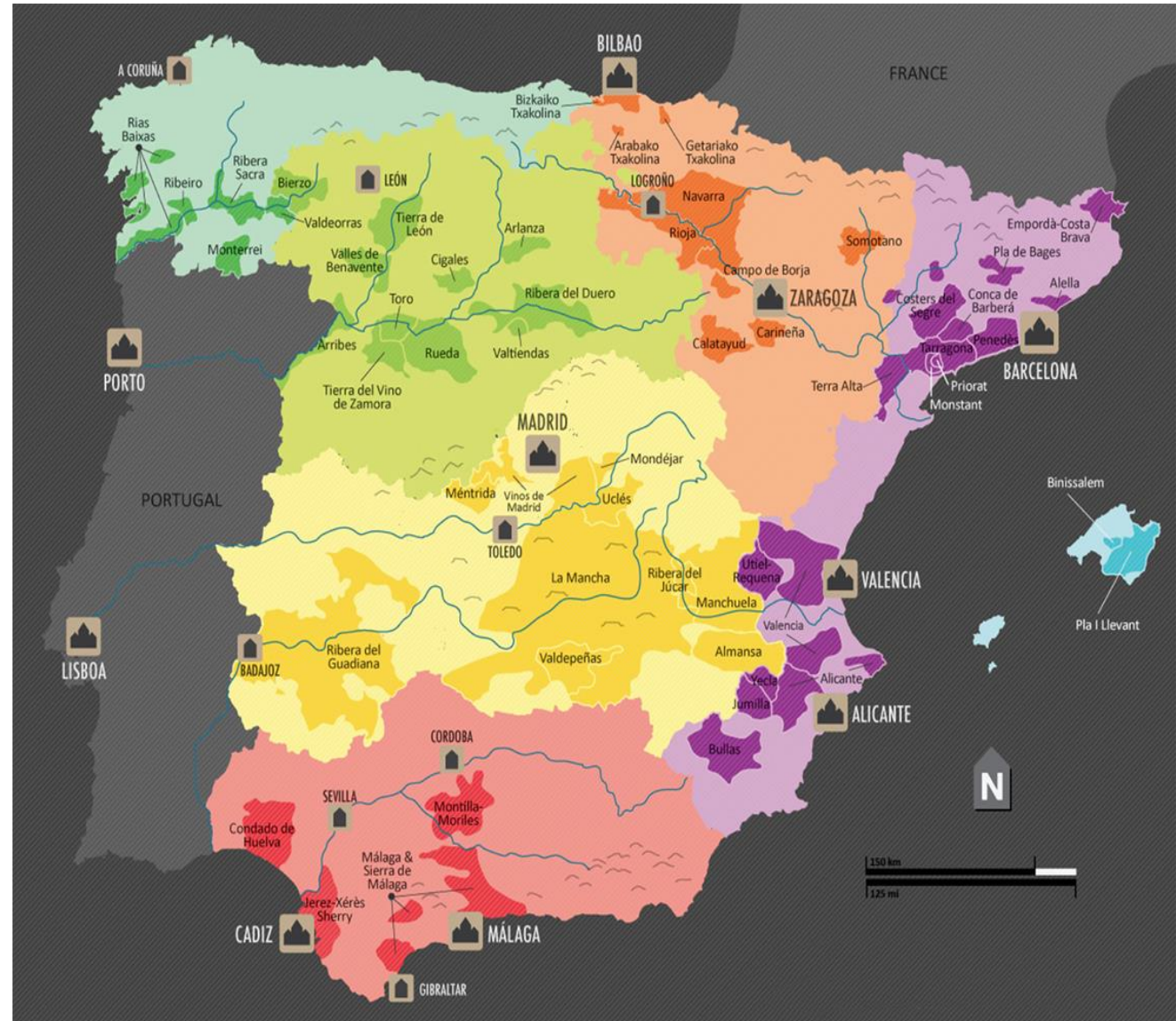
DAGENS PROGRAM

La Rioja

Ribera del Duero

Priorat

Rias Baixas





Rioja



Innhold

- Introduksjon av region
- Geografi - kart og plassering
- Klima
- Særegenheter
- Druesorter
- Underområde
 - Beliggenhet
 - Jordsmonn
 - Vintyper og - stiler
 - Produsenter





Introduksjon

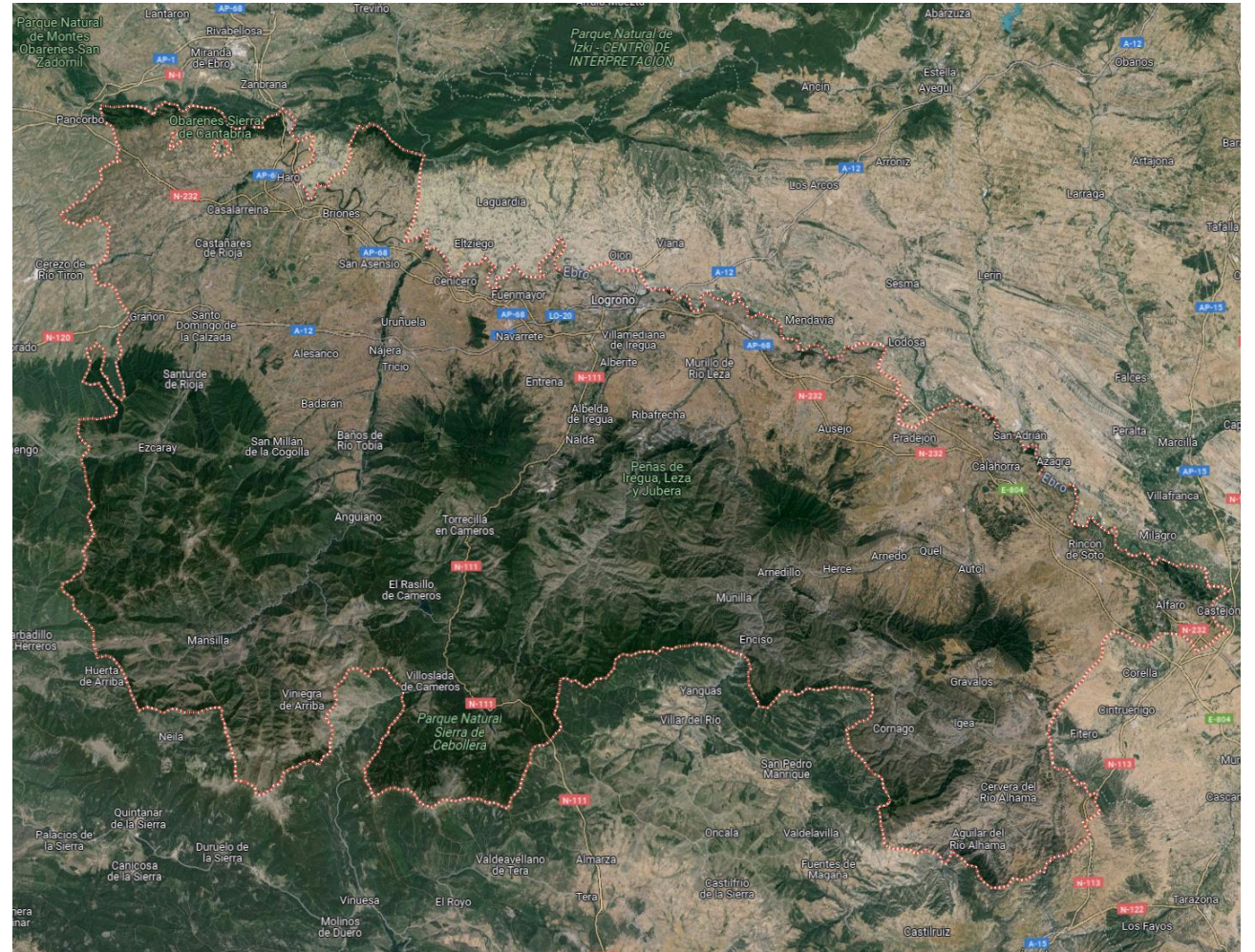
- Er både historisk og i dag det viktigste området for kvalitetsvin i Spania.
- 65811 ha. beplantet areal (2020).
- Det har vært dyrket vin i Rioja i over 2000 år.
- Området er i rivende utvikling og det er ideologiske forskjeller mellom unge og gamle, 'modernister' og 'tradisjonister' – på samme måte som i Piemonte i Italia.
- Den store elven Ebro renner gjennom Rioja, og de beste vinhusene ligger langs elven (på samme måte som Bordeaux med La Gironde).





Kart og plassering

- Rioja ligger sentralt, langt nord i Spania.
- Den viktigste elven i regionen er Ebro, selv om regionen bærer navn etter en annen elv, Rio Oja.
- Rioja grenser direkte til Navarra i nord. Ellers er Rioja omkranset av País Vasco i nord, Castilla y León i sør/vest, Aragón i sør/øst og Catalunya i øst.
- Området påvirkes av fjellkjeden Sierra Cantabria, som begrenser regn fra Atlanterhavet.





Klima

- Maritimt klima i vest (Alta/Alavesa).
- Middelhavspåvirkning i øst (Oriental).
- Nesten dobbelt så mye regn i vest som i øst.
- Milde vintre og tempererte somre i Alta/Alavesa.
- Kjøligere vintre og varmere somre i Oriental.
- Området strekker seg fra 300 meter over havet ved Alfaro til inntil 900 meter over havet ved foten av Cantrabriafjellene.
- Tørke er ofte et problem i Rioja Oriental.





Særegenheter

Fatlagring

- ▶ Selv om ikke alle viner fra området er fatlagret, er Rioja kjent for sine distinkte fatlagrede stiler som kan være svært lagringsdyktige.
- ▶ Mange søker mindre preg av fat og Joven viner, ses også ofte fra Rioja.
- ▶ 225L barrique av tradisjonelt amerikansk, etter hvert også fransk eik.
- ▶ Lengre lagringskrav for Rioja enn for resten av Spania:
 - ▶ Crianza – 2 års lagring hvorav 1 år på fat
 - ▶ Reserva – 3 års lagring hvorav 1 år på fat
 - ▶ Gran Reserva – 5 års lagring hvorav 2 år på fat



Druesorter

Røde druer

- Tempranillo er Riojas viktigste drue. Står for rett under 80% av områdets totale beplantning.
- Druen har medium fargeintensitet. Rubinrød som ung, mursteinsrød som eldre.
- I Rioja får den som oftest medium+ tannin og medium+ syre.
- De beste vinene fra Rioja har et tydelig preg av eik.
- Dufter av kirsebær, plomme, tomat. Får preg av tørket fiken, sedertre, lær og tobakk når den modnes.
- Garnacha, mazuelo (carignan) og graciano og matorana tinta brukes som støttdruer.
 - garnacha gir mer kropp
 - graciano gir aroma og friskhet
 - mazuelo gir tannin og farge
 - matorana tinta gir farge og friskhet



Moden tempranillo med dens karakteristiske blåsvarte farge.



Druesorter

Hvite druer

- Den viktigste hvite druen er viura (macabeo) og deretter malvasia, garnacha blanca, chardonnay, sauvignon blanc, verdejo, maturana blanca, tempranillo blanco, torrontés.
- Den tradisjonelle stilen for hvite viner, har vært fyldige viner med lang tids eikelagring.
- I dag produseres mange viner i en nøytral, fruktig stil ettersom den tradisjonelle stilen faller popularitet.



viura (macabeo)



Underområde: Rioja Alavesa

- Det minste underområdet (13178 ha).
- Strekker seg fra Logroño til nordbredden av Ebroelven og vest for Haro.
- De kantabriske fjellene gir beskyttelse fra regn og vind nordfra. Her er atlanterhavspåvirkningen sterkest: mer fuktighet og lavere temperature enn de to andre underområdene.
- Vinmarkene er plantet på terrasser mot sydøst eller sydvest – som garanterer maksimal soleksponering.
- 90% tempranillo.
- Jordsmonn: leire-kalkstein.
- Kvalitetsmessig viner som ligner R. Alta. Medium+ til høy syre og tannin.



Ved foten av fjellene: Rioja Alavesa preges av fjellkjeden Sierra Cantabrica.



Underområde: Rioja Alta

- Det største underområdet (27871 ha).
- Vinmarkene er plantet langs åssiden ved elven og ut på de lavereliggende åser og sletter.
- Strekker seg fra Logroño på den sydlige bredden av Ebroelven til den vestlige grensen av DOCa'en.
- Krysser Ebroelven med vinmarker på elvens nordlige bredde.
- Jordsmonn er en miks av leire- kalkstein, jernholdig leire og alluvialt jordsmonn.
- Områdets beste viner kommer herfra. Kvalitetsviner med medium+ til høy syre og tannin.



Jernbanen var svært viktig for utviklingen av Rioja. Bodegas Muga flyttet i 1970 hovedkvarteret sitt fra Haro sentrum til Barrio de la Estación (bildet).



Underområde: Rioja Oriental

- 25191 ha. Regionen starter i Logroño og ligger lengst øst av de 3 underområdene.
- Regionen er flatere enn de to andre, siden Ebro dalen åpner seg opp øst for Logroño.
- Middelhavsvind preger regionen da fjellkjedene har åpning mot havet.
- Den høyeste prosentandelen av garnacha er plantet her.
- Jordsmonn: jernholdig leire og alluvialt jordsmonn.
- Varmest av de tre underområdene.
- Høyere alkohol og mer bløte viner, mindre syre og tannin enn de to foregående.





2017 "NY RIOJA"

• **Viñedos Singulares**

- Må komme fra en spesifikk, definert plot.
- Min. 35 år gamle vinstokker
- håndplukkede druer

• **Vinos de Municipio**

- Kommuneviner
- Må komme fra én av 144 kommuner
- Produksjon, modning og flasking i kommunen

• **Vinos de Zona**

- Viner fra én av de tre underområdene i Rioja (Alta, Alavesa, Oriental).
- Produksjon, modning og flasking må skje i den angitte sonen

• **Espumosos de Rioja** – musserende viner

- Generico – trad. metode. Alle druer fra kvalitetsregelverket lov Min. 15 mnd i flaske.
- Espumoso Reserva – trad. metode. Enten innhøsting om natten eller for hånd. Min. 24 mnd i flaske.
- Espumoso Gran Añada – trad. metode. Innhøstet for hånd. Min. 36 mnd i flaske.



Castilla y León

Ribera del Duero



Innhold

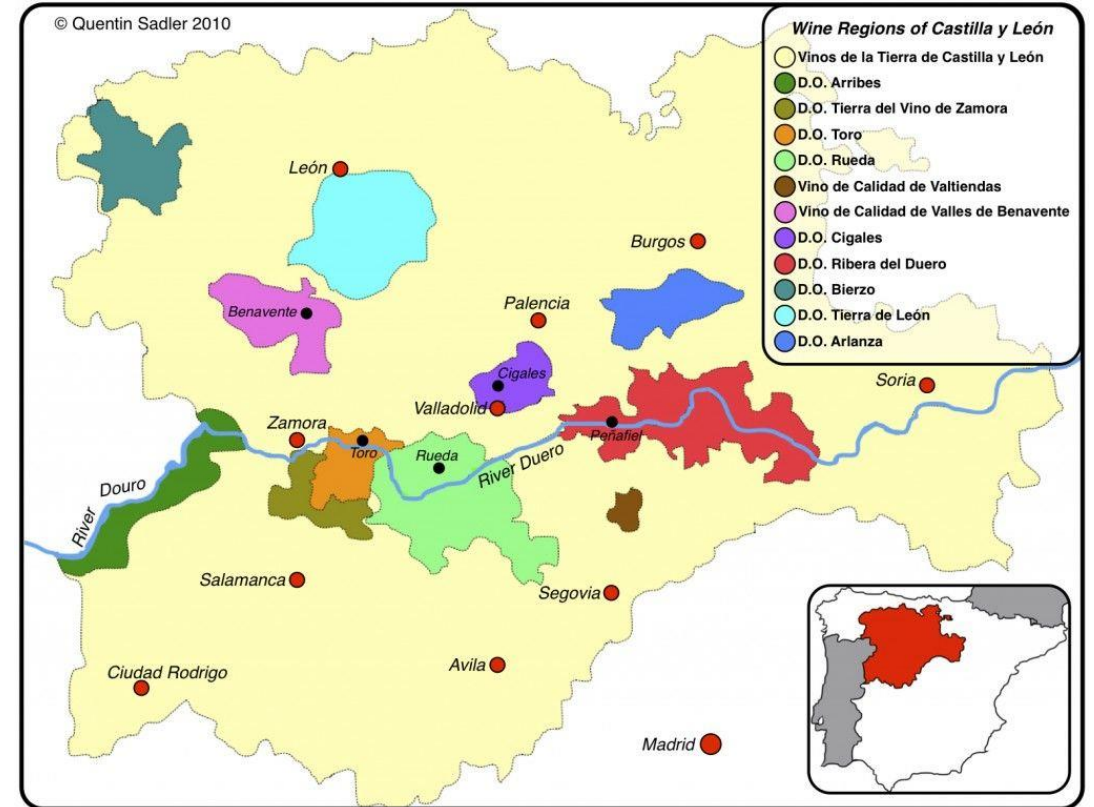
- Introduksjon av region
- Geografi - kart og plassering
- Klima
- Underområde
 - Beliggenhet
 - Druer
 - Jordsmonn
 - Vintyper
 - Vinstil
 - Produsenter





Hovedregion: Castilla y León

- **Topografi:** Store deler på sentralplatået La Meseta, 400 til 1000 moh. Høye fjell og slettelandskap. Elven Duero renner vestover inn i Portugal. Helt i vest inkluderer området regionen Bierzo, som har liknende forhold som i Galicia.
- **Klima:** Kontinentalt klima, kort og varm sommer, lang og kald vinter. Store forskjeller på dag/natt temperaturer. Området kan oppleve temperaturforskjeller fra + 40 til - 20 i løpet av året. Vårfrost er vanlig. Høyden gir frisk luft og relativt intens lys.
- **Viti/Vini:** En vaso/bush vines og espalier (guyot). Tørre forhold så det plantes med god avstand. Innhøsting gjerne sent i oktober.





Ribera del Duero

+2,500-3,000 ft
SEA LEVEL

The native Spanish grape Tempranillo (known locally as Tinto Fino) makes up 95% of the grapes in the D.O.

+54,000 acres under vine



**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

Place of historical and artistic interest 



Underregion: Ribera del Duero

- **Topografi:** Strekker seg øst til vest fra byen Aranda del Duero til Valladolid. De fleste steder flatt, mykt bølgende og steinete med høyder mellom ca 650 til ca 850 meter over havet.
- **Klima:** Kontinentalt med korte, varme somre med opp til 40 grader og stort temperaturfall om natten. Kalde vintre. Lite nedbør.
- **Viti/vini:** De fleste av vinmarkene er bushvines/en vaso og det er en stor andel gamle vinstokker.



Vinstokker i Ribera del Duero, beskåret som gobelet.



Geologi og jordsmonn

- R. del Duero ligger på det store nordlige platået på den iberiske halvøy.
- 32 forskjellige jordsmonn, men de vesentligste er 3 som er beskrevet under:
- **Leire** formet av fine rødlig-brune korn som holder på vannet. Disse jordsmonnene gir struktur og karakter til vinen.
- **Kalkstein**, hvit på farge og rik i kalkholdige salter. Disse tørre kalksteinsjordsmonnene gir eleganse og kompleksitet til vinen.
- **Større stein** av alle størrelser, som ikke holder vann. Disse jordsmonnene gir modenhet og sødme.
- Det finnes også lag av kalkstein, skifer, mergel og noe ren kalk.





Underregion: Ribera del Duero

- **Vintyper:** Rød, rosé og hvit (fra 2019, min. 75% albillo mayor). Rødviner har min. 75% tempranillo.
- **Vinstil:** Kjent for sine kraftige røde viner med finesse og eleganse tross den noe høyere alkoholen enn i Rioja. Ofte friskere syre grunnet temperaturforskjellene dag/natt.
- **Druer:** Tempranillo (tinto fino/tinta del pais lokalt), garnacha, malbec, cabernet sauvignon, albillo mayor.





Verdt å vite

- DO'et ble opprettet i 1982 og består i dag av ca 22000 ha. vinmark.
- Området har 4 subsoner: Valladolid, Burgos, Soria og Segovia som sjeldan ses på etiketter.
- En stor romersk mosaikk (bildet) funnet i 1972 bekrefter at det har vært vinproduksjon i området i over 2500 år.
- Noen av Spanias mest kostbare viner, som Pingus, Vega Sicilia og Pesquera kommer fra Ribera del Duero.
- Har, sammen med f.eks. Rioja og Navarra strengere lagringsbestemmelser for Crianza enn den spanske vinloven krever. Reglene for Reserva og Gran Reserva er i Ribera del Duero den samme som nasjonalt.
- Bruker i større grad fransk eik, mens Rioja tenderer mer mot den amerikanske.



ETIQUETAS LABELS

TINTOS
REDS

ROSADOS/CLARETES
Y BLANCOS
ROSÉS/CLARETES
AND WHITES

	<p>Envejecimiento mínimo <i>Minimum ageing</i></p> <p>Tiempo en barrica roble (≤ 330l) <i>Time in oak barrels (≤ 330l)</i></p>	<p>24 meses <i>24 months</i></p> <p>≥ 12 meses <i>≥ 12 months</i></p>	<p>18 meses <i>18 months</i></p> <p>≥ 6 meses <i>≥ 6 months</i></p>
	<p>Envejecimiento mínimo <i>Minimum ageing</i></p> <p>Tiempo en barrica roble (≤ 330l) <i>Time in oak barrels (≤ 330l)</i></p> <p>Resto del tiempo <i>Rest of the time</i></p>	<p>36 meses <i>36 months</i></p> <p>≥ 12 meses <i>≥ 12 months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>	<p>24 meses <i>24 months</i></p> <p>≥ 6 meses <i>≥ 6 months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>
	<p>Envejecimiento mínimo <i>Minimum ageing</i></p> <p>Tiempo en barrica roble (≤ 330l) <i>Time in oak barrels (≤ 330l)</i></p> <p>Resto del tiempo <i>Rest of the time</i></p>	<p>60 meses <i>60 months</i></p> <p>≥ 24 meses <i>≥ 24 months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>	<p>48 meses <i>48 months</i></p> <p>≥ 6 meses <i>≥ 6 months</i></p> <p>en botella <i>In bottle</i></p>
	<p>Joven <i>Young wines</i></p>	<p>Sin barrica <i>Unoaked</i></p>	
	<p>Roble/Barrica <i>Wines with oak</i></p>	<p>≥ 3 meses en barrica de roble <i>≥ 3 months in oak</i></p>	
	<p>Otros vinos <i>Other wines</i></p>	<p>Otros vinos que no se ciñen a los parámetros de menciones tradicionales. <i>Other wines that don't meet the traditional classification criteria.</i></p>	



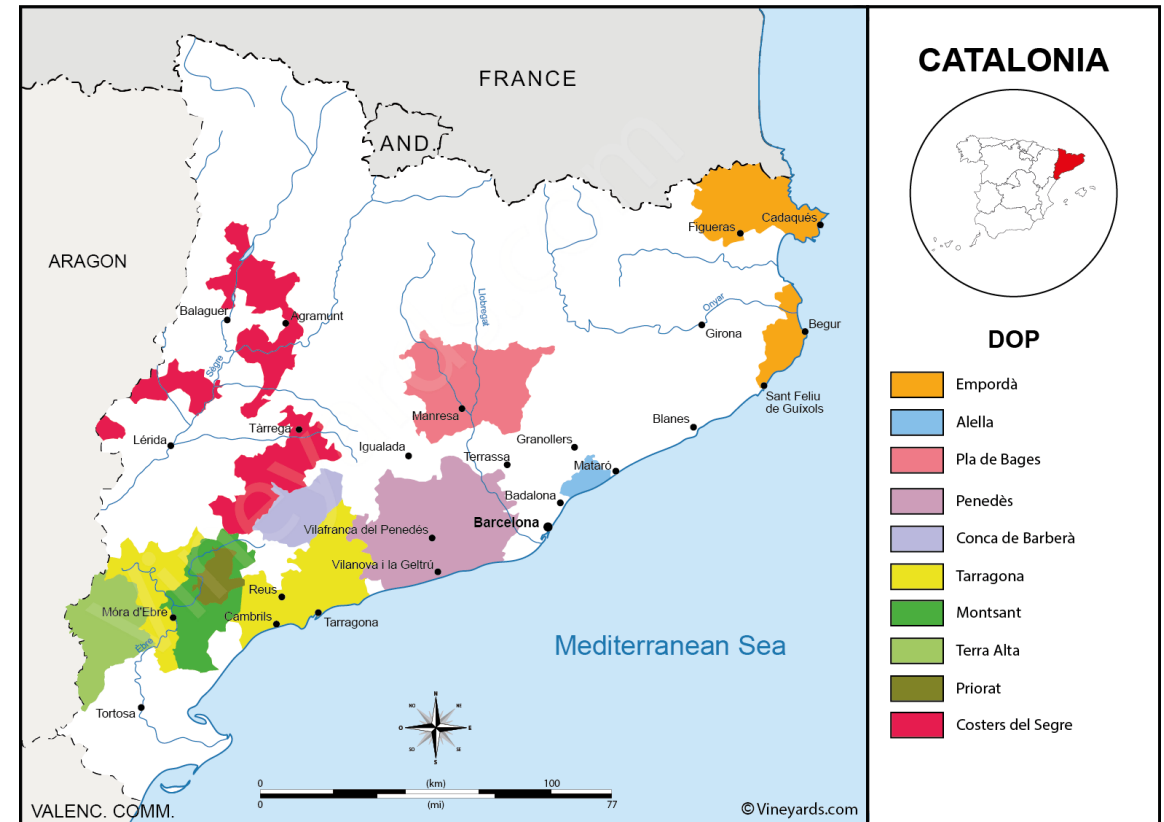
Cataluña

Priorat



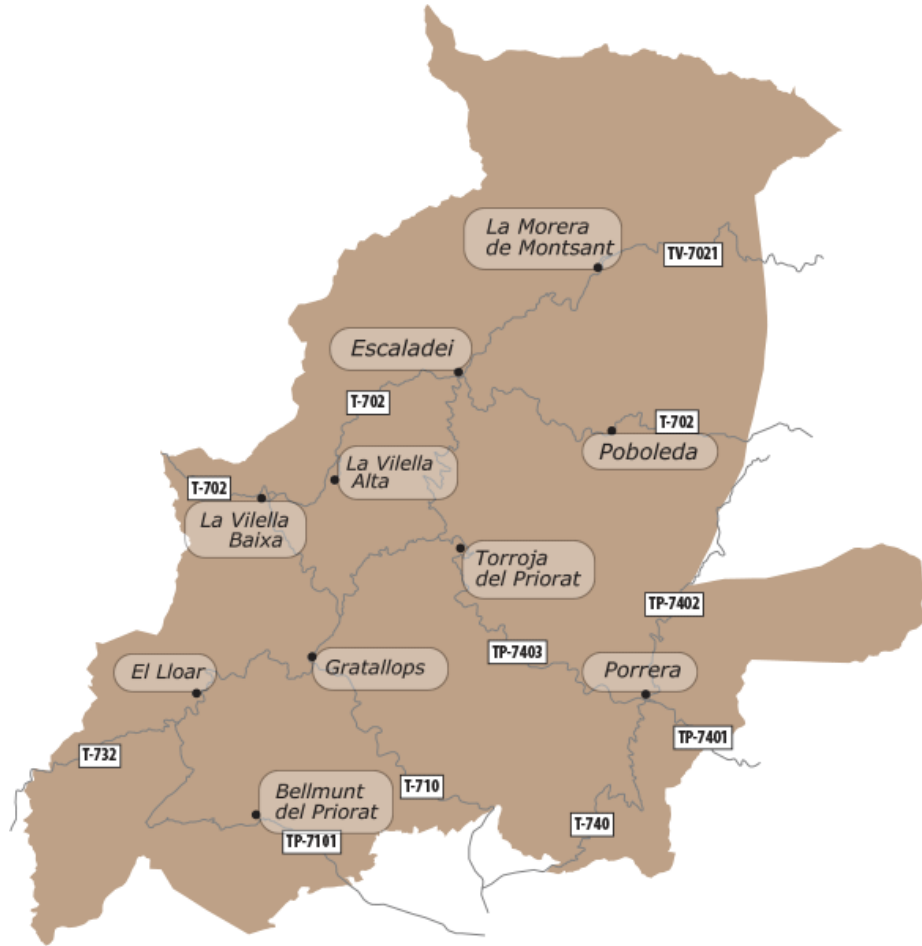
Hovedregion: Catalunya

- **Topografi:** Lang kystlinje til Middelhavet. Pyreneene avgrenser området fra Frankrike i nord. Montserrat-fjellene ligger nordvest for Barcelona, og Ebro-elven fra Rioja renner ut i havet sør i regionen.
- **Klima:** Middelhavsklima langs kysten varmt med moderat nedbør. Kontinentalt og tørrere i innlandet, og betraktelig kjøligere oppover i fjellene.
- **Viti/Vini:** Catalunya har 36 forskjellige tillatte druesorter og er kjent for vidt forskjellige vinstiler, fra kraftige røde viner til musserende viner laget på tradisjonell metode.





Underområde: Priorat





Underområde: Priorat

- **Topografi:** Det produseres vin fra 100 m.o.h. fra de lavereliggende delene av Bellmunt del Priorat og el Molar – opp til 750 m.o.h. i de høyereliggende delene av La Morera de Monsant og Porrera. Vindyrkningen er karakterisert av åssider som har helninger fra 15 grader og noen steder helt opp til 60 grader. Gratallops er den viktigste byen i området, med mange av de beste vinmarkene.
- **Klima:** Kontinentalt klima med lange varme og tørre somre og kalde vintre – og med risiko for frost, hagl og tørke. Påvirkes av kalde vinder fra nord og den varme Mistralvinden fra øst.
- **Geologi/jordsmonn:** Jordsmonnet domineres av skifer og quartz som lokalt kalles 'llicorella'.



Llicorella-jordsmonn.



Underområde: Priorat

- **Røde druer:** **garnacha, carinena**, garnacha peluda, tempranillo, picapoll negre, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot, syrah
- **Hvite druer:** garnacha blanca, macabeo, Pedro Ximénes, chenin blanc, moscatel de Alejandría, moscatel de grano menudo, blanquilla, picapoll blanc y vigonier.
- **Vintyper:** På tross av at mange hvite druer er tillatt, er over 90% av druene (og dermed det meste av vinene) som produseres, røde viner.
- **Vinstil:** Rike og samtidig friske rødviner laget hovedsakelig på blends av garnacha, med aromaer av bringebær, sorte kirsebær og timian - og carinena, med aromaer av tranebær, lakris og garrigue. De beste vinene regnes blant Spanias aller beste.





Vinifikasjon og vitikultur

- De bratteste vinmarkene er terrasserte og må høstes for hånd. Her er også utbyttet fra vinmarken svært lavt.
- Lang innhøstingsperiode, fra midten av september i de lavtliggende områdene til begynnelsen av november i de høyestliggende områdene.
- I motsetning til de fleste andre kvalitetsområder, som har sørlig eksponering, har mange av Priorats vinmarker nordøstlig eksponering, som betyr at de ligger i skyggen om ettermiddagen. Tilstrekkelig sol og varme er aldri en utfordring i Priorat. Her handler det om å begrense solens intensitet.



Ekstremt bratte, terrasserte vinmarker i Priorat.



Klassifisering

- I 2019 innførte Priorat et klassifiseringssystem etter modell fra Bourgogne:
- Regionale viner kan komme fra hele appellasjonen.
- *vi de vilas* (kommuner) må komme fra de angitte kommunene
- navngitte parajes (vinmarker) er viner fra enkeltvinmarker
- Krav om minst 60% garnacha og/eller carinena.
- Strengere krav til vinmarksalder- og utbytte.
- I tillegg kan viner klassifiseres som *Vinya Clasificada* og *Gran Vinya Classificada* (etter modell fra premier og grand cru i Bourgogne).





Verdt å vite

- En av to DOCa'er i Spania, sammen med Rioja. Består i dag av rett over 2000 ha. vinmark.
- Navnet Priorat – som betyr kloster – har oppstått fordi det for rundt 1000 år siden ble anlagt et kloster på det stedet en hyrde hadde opplevd et syn: en flokk engler i fullt ornat gikk opp en trapp mot himmelen. Klosteret ble kalt Priorat de Scala Dei. Landsbyen har bevart navnet Scala Dei – Guds trapp – og det har firmaet som lager vin i det gamle klosteret også gjort.
- Priorat er en av få toppviner i verden laget av garnacha og carinena. Vinplantenes alder og svært lave utbytter er viktige for vinenes styrke og intensitet.
- Appellasjonen Monsant omkranser Priorat – og lager lignende viner.



Scala Dei-klosteret.



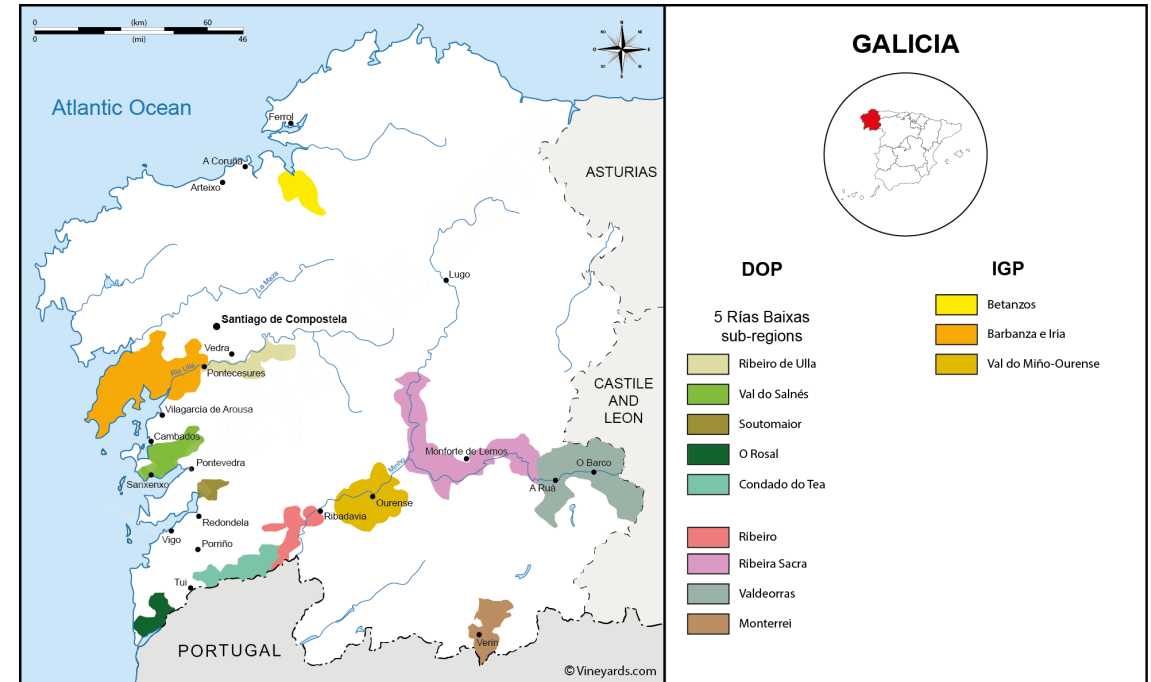
Galicia

Rias Baixas



Hovedregion: Galicia

- **Plassering:** Kystlinje med vikler og fjorder mot Atlanterhavet. Grense til Portugal i sør. Landskapet stiger bratt opp fra kysten til kupert landskap med lave fjell, elver og grønne daler. Elven Miño som renner ut i havet ved grensen til Portugal er den viktigste i regionen.
- **Klima:** Temperert maritimt klima, mildt og regnfylt. Varm sommer og mild vinter. Mye vind, og det maritime påvirker omtrent hele regionen. Frost er sjeldent.
- **Viti/Vini:** Tradisjonelt pergola, med horisontal oppbinding.





Underområde: Priorat





Underområde: Rias Baixas

- **Topografi:** Fjordlandskap som mange sammenligner med mer Irland enn resten av Spania. Vinene er stort sett plantet på mellom 100 og 300 meters høyde over havet.
- **Klima:** Maritimt klima med lav forskjell på årstidstemperaturer og dag- og nattemperaturer. Nærheten til Atlanterhavet gir høy fuktighet som gjør at soppsykdommer og råte er de største farene for vinproduksjonen, derav pergola. 1700 mm årlig nedbør.
- **Geologi/jordsmonn:** Granitt og schist som bygger opp syrligheten i druene. Noen lommer med alluviale jordsmonn. Det er lite organisk materiale men mye mineraler i den tynne toppjorden – noe som gir ideelle forhold for albariño.



Dekomposert granitt, lokalt kalt xabre, er typisk for Rias Baixas.



Vinifikasjon og vitikultur

- Tradisjonelt har vinrankene vært bundet opp som pergola for å lufttørke druene/ plantene og dermed unngå råte.
- Moderne vinmarker beplantes med en mer praktisk, lokal variant av *Geneva double curtain*.
- Rias Baixas praktiserer egne, strengere regler for albariño enn for de andre druesortene.
- De øvrige hvitvinsdruene brukes gjerne som støttdruer for viner som ikke har albariño anført på etiketten.
- Druene er for det meste håndplukket for å bevare friskhet.



Tradisjonell parrall (pergola)-oppbinding i Rias Baixas.



Underområde: Rias Baixas

- **Hvite druer:** albariño, treixadura, loureira, caiño blanco, torrontés og godello.
- **Røde druer:** caiño tinto, espadeiro, loureiro tinto, sousón, mencia, brancellao og castañal.
- **Vintyper:** Det meste av produksjonen er syrlige hvite viner basert på druen albariño, som står for 95% av det beplantede området. Det produseres også noe røde viner samt musserende vin laget på tradisjonell metode.
- **Vinstil:** De fleste hvite vinene er laget i en reduktiv stil uten bruk av eik eller malolaktisk gjæring. Finnes endel viner med utstrakt bruk av lagring på bunnfall. Albariño gir noter av aprikos, sitrus og fersken og kan ligne en grüner veltliner, men uten hvit pepper. De musserende vinene er laget på tradisjonell metode. De røde vinene lages i en aromatisk, syrlig og frisk stil.



Det er tungt innhøstningsarbeid når alle druene henger over hodet ditt.



Klassifikasjon

Rias Baixas har 5 subsoner som kan brukes på etiketten.

- **Val do Salnés** er den originale og eldste, så vel som den kjøligste og våteste. Granitt med alluvial toppjord. Lang modningstid og saltaktig Albarino.
- **Condado do Tea** er den nest største sub-sonen, og lengst inne i landet. Granitt og skifer – og det varmeste området i Rias Baixas.
- **O Rosal** ligger langs Miñoelven hvor den renner ut i Atlanterhavet, noe som gir et kjøligere kystklima. Vinmarkene er terrasserte langs elven og plantet på alluviale jordsmonn over granitt.
- **Soutomaior** er den minste subsonen. Ligger langs kysten. Lette, sandholdige jordsmonn over granitt karakteriserer området.
- **Ribeira do Ulla** er det eneste området som er fullt omkranset av landjord, selv om det deles av Ullaelven. Dominert av alluviale jordsmonn.

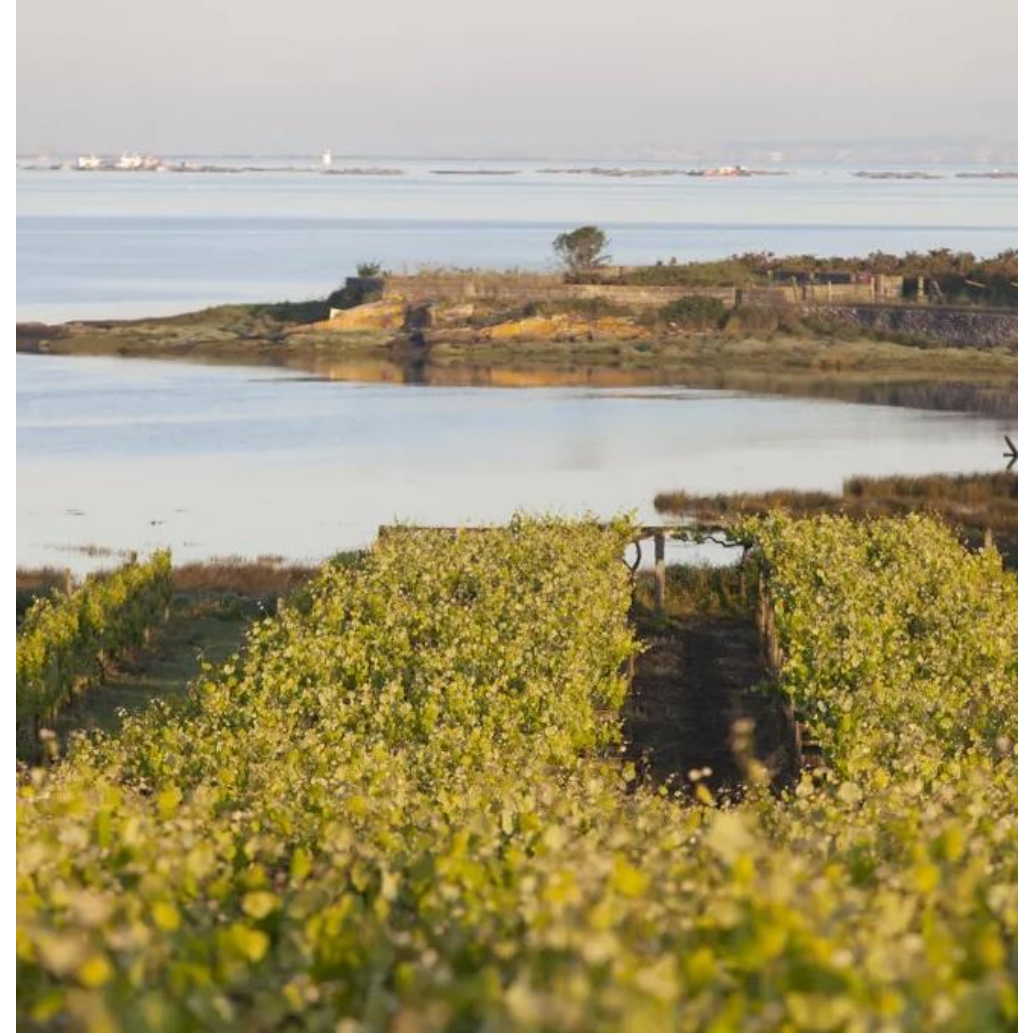


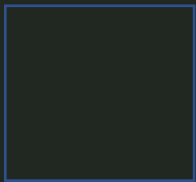
Drueplanting i sjøkanten i Rias Baixas.



Verdt å vite

- Vinproduksjon var relativt utbredt på begynnelsen av 1800-tallet, men ble hardt rammet av oidium og phylloxera. Det var først mot slutten av 80-tallet at vinene herfra igjen begynte å bli etterspurte.
- Rias Baixas produserer i dag noen av Spanias mest ettertraktede hvite viner. Fra 237 ha. i 1987 har området vokst til 4321 ha. i 2022.
- Uttrykket *Paso* brukes i dag mer eller mindre tilsvarende det fransk *Chateau*. Pasoene tilhørte opprinnelig adelen – og mange av dem står fremdeles i dag.





Norsk
Sommelier-
Utdannelse