



Rias Baixas – Albariñoens rike

Heidi Jaksland Kvernmo

+ Rias Baixas

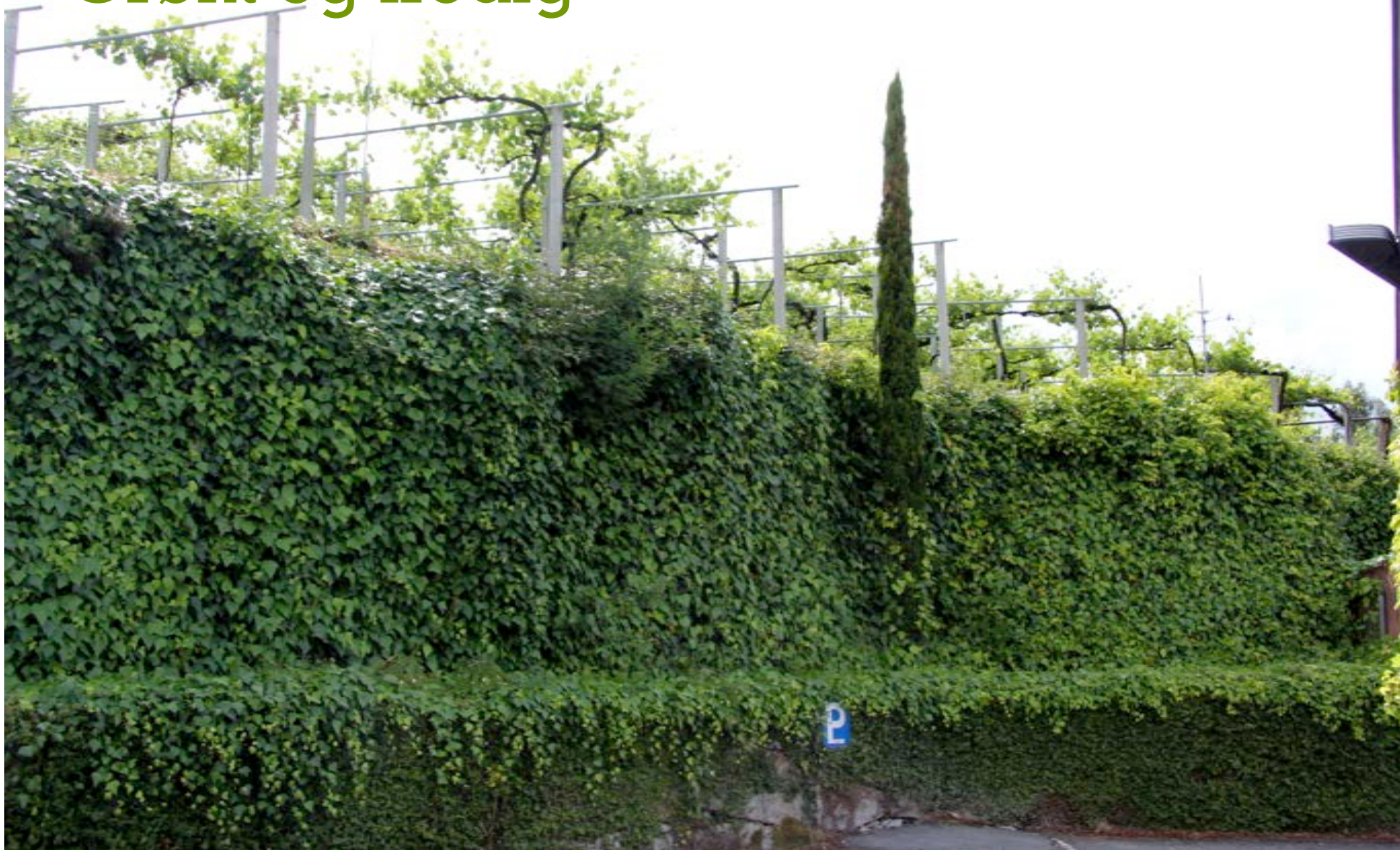
- Nordøstlige hjørne av Spania
- Eneste appellasjon i Spania for kun hvitvin
- Rias Baixas betyr de nedre fjordene
- Legende sier at etter å ha skapt verden hvilte Gud i Galicia og satte fra seg et fingeravtrykk



100



Grønt og frodig





Mildt og vått

1786 mm årlig nedbør
(dobbelt så mye som
Trondheim)

Må sprøytes mot sopp og
meldugg

2200 soltimer



Fantastisk sjømat

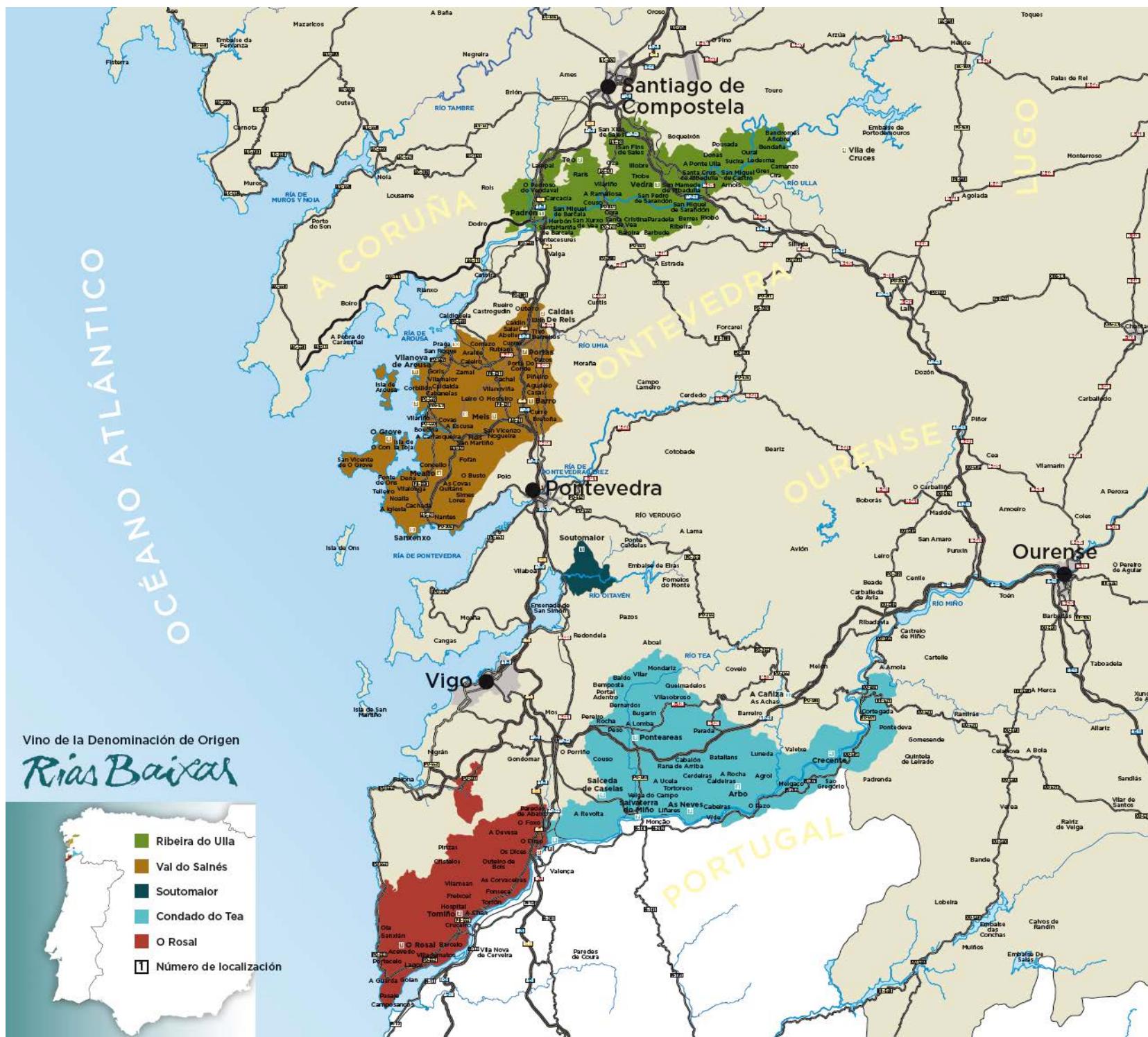


+ Denominación de Origin

- D.O. Albariño i 1980, D.O. Rias Baixas i 1988 (EU)
- 4048 hektar
- 6712 vinbønder
- 6 druesorter: Albariño (94 %), loureira branca, treixadura, caiño blanco, godello og torrontés
- Røde: Caiño tinto, espadeiro, loureira tinto, sousón, mencia, brancellao and pedral. Mindre enn 1 % rødvin.
- Rias Baixas Albariño = 100 % albariño
- 5 underappellasjoner som kan sette navn på etikett



Rias Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



+ Underappellasjoner

- **Val do Salnés** - den eldste og opprinnelige appellasjonen. Utgjør halvparten av arealet i dagens D.O. 70 % av vinbøndene holder til her. Jordsmonnet er elveavsetninger med granitt under og viner herfra er syrefriske, melonaktige med en ørliten salt smak.
- **O Rosal** - ligger langs Miño-elven og på andre siden av elven som også danner grensen til Portugal ligger Vinho Verde. Mye grus og sand fra elven gir god drenering. Granitt finnes her også, men mye dypere nede. Mindre syre enn i Salnes, mer smak av mineraler og et tydelig ferskenpreg. Minst 70 % albariño og loureira
- **Condado do Tea** - ligger ved elven Tea, en bielv til Miño. Siden dette området ligger lenger inn i landet er det tørrere og varmere her og vinene er ikke fullt så aromatiske og fruktige. Mer jordlige toner. Minst 70 % albariño og treixadura
- **Soutomaior** - Minste område, ligger i åsen over Vigo-elva. Registrert i 1996.
- **Ribeira do Ulla** - Nyeste sub-appellasjon (2000) sørøst for Santiago de Compostela

+ Consejo Regulador

- Inspeksjon i vinmark: druesorter, plantetetthet, beskjæring og oppbinding
- Inspeksjon kjeller: sporbarhet og avkastning, druemost tilsvarende innhøstet mengde druer.
- Før tapping: smaking fra hver tank - kvalitetsvurdering
- Minimum alkohol: 11,3 % for albariño, 11,5 % for fatlagrede og 11 % for andre hvite blends. 10 % for røde og musserende.
- Maksimal avkastning for albariño: 11 000 kg/ha
- Hvis alt er bra: klistremerke fra Consejo Regulador på tank og segl på flaske





+ Albariño

Teorier om opprinnelse:

- Avkommer etter riesling som tyske pilegrimer brakte med seg til Santiago de Compostela
- Cisterciensermunker fra Burgund tok den med på 1200-tallet
- Innført av romerne/innfødt lokal drue
- Stor variasjon i morfologi indikerer at den er svært gammel



- Små klaser (rundt 150 gram),
- Liten/middels stor drue, tykt skall
- Motstandsdyktig
- Slik smaker albariño:



- Aroma- og smaksbilde spenner seg fra det grønne, urtete til blomstret duft av hvite blomster, melon, akasie, appelsinblomst, fersken, aprikos og mandler. Ofte streif av salte mineraler
- Middels fyldig, høy syre, moderat alkohol 12-13 %
- Noen fellestrekk med riesling, chenin blanc og grüner veltliner, ferskenkarakteren kan også minne om viognier og blomsteraromaen om pinot gris.

+ De andre druene

- **Loureira** dufter av laurbærblader og bidrar med balsamico-aromaer og en bløt ferskenkarakter i vinen.
- **Treixadura** må plukkes tidlig for å beholde syre og gir da en frisk fruktaroma i en blend, men bidrar ikke særlig på fylde.
- **Godello** og **torrontés** er svært aromatiske.
- **Caiño blanco** har mineralsk karakter



Pergola (parrales)



- 
- Historisk: plassbesparende, dyrke grønnsaker under
 - Beskyttelse mot regn og vind → bedre blomstring
 - Ikke fuktighet fra våt jord, dvs mindre råteproblemer
 - Skygge for sol på varme dager
 - Viktig med riktig beskjæring og soleksponering – må tenke flere år framover for at hele "taket" skal bli dekket med druer
 - Mange går over til *espaldera-system* som gir lavere avkastning, mindre syre, bedre modning og konsentrasjon. Mindre problem med meldugg (Terras Gauda)



+ Vinifikasjon

- Høsting for hånd
- Pre-gjæring masserasjon på ca 10 grader C for farge, aroma og kompleksitet. 6-10 timer
- Temperaturkontrollert gjæring på rustfri ståltank, ofte lav temperatur
- Ny trend: malolaktisk gjæring for hele eller deler av vinen for mer kremete, fyldigere munnfølelse, bedre lagringskapasitet
- Sjelden eikefatlagring men noen fatgjærer i fransk, amerikansk eller galisisk eik. Ny trend?





KVELDENS VINER



■ **Funambul Cava Brut Nature, Equilibri Natural**

- Varenr. 978701 – Pris: kr. 139,90
- 50 % Xarel-lo, 25 % Macabeo, 25 % Parellada- stokkene er mellom 20-50 år gamle. SERTIFISERT ØKOLOGISK
- Håndhøsting, lett pressing med noen timers skallkontakt før førstegangsgjæring i ståltanker med stedegen gjær. Gjæringen skjer over 20 dager på ca 16 grader. Vinen har fått annengangsgjæring i flaske og 22 måneder på bunnfall før degorgering som skjer for hånd.
- Alkohol 11,50% Sukker: 1,6 g/l Syre: 4,2 g/l

+ Gauda Abadía de San Campio Albariño 2013

- O Rosal
- Varenr. 511901 – Pris: kr. 139,90
- 100 % albariño
- 6 timers kaldmasserasjon før gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker med selektert gjær.
- Alkohol 12,50%
- Sukker: 1,0 g/l Syre: 7,0 g/l



+ Terras Gauda

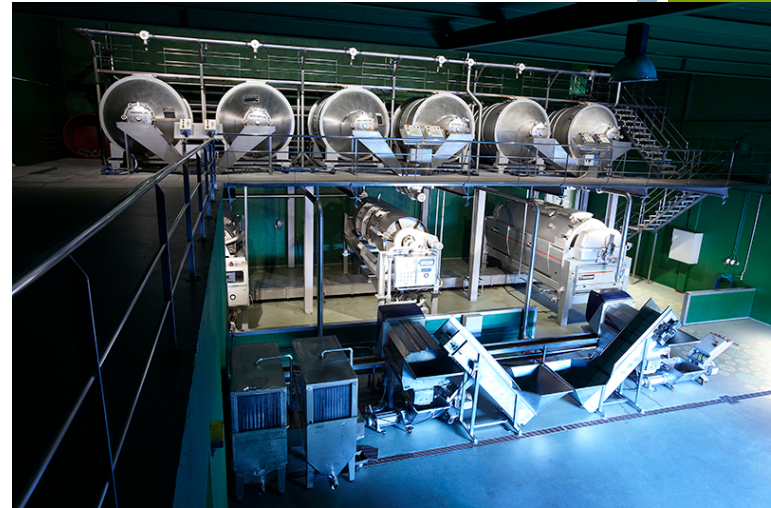
- 156 hektar, 87 ha selveiet
- Albariño, loureiro, **caiño blanco**
- Single Guyot i vinmark
- Ledende innen forskning og utvikling i området og forsker både i vinmark og på kjellerteknikk





Forskning og patenter/R+D+I prosjekter

- Albariño kloneutvelgelse
- Patent 1: kultivering av stedegen gjær (2008)
- Patent 2: mannoproteiner i anaerobisk biologisk modning (2010)
- Patent 3: melkesyrebakterie for malolaktisk gjæring av caiño blanco (2012)



+ Paco & Lola Albariño 2013

- Val do Salnés
- Varenr. 5142901 – Pris: kr. 159,70
- 100 % albariño
- Kaldmasserasjon før gjæring i temperaturkontrollerte ståltanker
- Alkohol 12,50%
- Sukker: 3,0 g/l Syre: 6,2 g/l



+ Cooperativa Vitivinícola Arousana

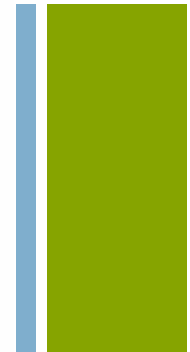
- Kooperativ med 420 medlemmer
- 200 ha – 1900 vinmarker
- Paco & Lola merkenavn
- Kapasitet 3 millioner liter
- Bærekraftig vinproduksjon
- Ungdommelig og innovasjonsorientert





+ Santiago Ruiz 2013

- Varenr. 3132801 – Pris: kr. 189,-
- 72% albariño og loureira, 8 % caiño blanco, 10 % treixadura, 10 % godello
- Alkohol 13,00%
- Sukker: 1,40 g/l Syre: 6,40 g/l



+ Santiago Ruiz



Bestefar Ruiz startet å lage vin i 1895
55 hektar + kjøper druer
Kjøpt opp av Sogrape, Portugal i 2012



+ Pazo Señoráns Selección de Añada Albariño 2007

- Val do Salnés
- Varenr. 6163601 – Pris: kr. 379,90
- 100 % albariño
- 32-36 måneder sur lie med battonage
- Alkohol 13,00%
- Sukker: 2,30 g/l Syre: 6,90 g/l



+ Pazo de Señorans



- Årlig produksjon 300 000 flasker
- Kjøper druer fra 160 bønder i tillegg til egne vinmarker
- Marisol Bueno skapte D.O.en for albariño og ledet D.O. Rias Baixas fra 1986-2007
- Første årgang Pazo de Señorans i 1989
- Investert mye på ønologisiden

+ Vinmakingsfilosofi

- Ingen kald-masserasjon fordi pH går opp, tartarisk syre ned og man får utfellinger
- Ingen gjæring på lave temperaturer fordi det gir for mye tropisk aroma og kortere ettersmak
- Opptatt av munnen, ikke nesen
- Vil ha mye tørrstoffer og struktur for stor munnfølelse og utvikling på flaske
- Ingen malolaktisk gjæring – må høste på optimalt tidspunkt for å få perfekt nivå på eplesyren



+ Dominio do Bibei Lacima 2010

- Ribera Sacra
- Varenr. 1110001 – Pris: kr. 375,-
- 100 % mencia
- 19 måneder på fransk eik, 16 måneder flaske
- Alkohol 13,00%
- Sukker: 1,30 g/l Syre: 5,10 g/l

