

Emne: Vine fra Mallorca

Lars Andersen fra La Vina var inviteret til at fortælle om kvalitetsvine fra Mallorca. Lars har specialiseret sig i kvalitetsvine fra Mallorca. Smagningen: 1 CAVA, 2 hvide vine, 1 rosévin og 4 røde vine. Vinene var fra 4 forskellige vinhuse.

Indledning:

Formand Annie Holm Pedersen bød velkommen til Lars Andersen og 44 Vor-Vin medlemmer.

Lars Andersen indledte kort med baggrundshistorien for sin store interesse for Mallorca vine.

- Mange ferieophold både som barn og voksen på Mallorca
- I 60'erne og 70'erne var Mallorca lig med "grisefest" og dårlig vin
- Nu er der sket en fantastisk turist udvikling og vinkvalitet udvikling
- I Danmark ser vi ikke særlig meget til Mallorca vine fordi: ca. 80% drikkes Spanien selv, ca. 9% eksporteres til Tyskland. Kub ca. 10% eksporteres til lande udover Spanien.
- **Lars Startede La Vina i 2016**

Smagning og Lars kommentarer.

1. Smagning

Pearls of an Angel Cava Brut

- Producent Castell Miquel
- Område: Vi de la terra Mallorca
- Drue: Xarel-Lo, Macabeo og Parellada
- Alkohol: 11,5%

Kommentarer

- Nuværende ejer af vingården er tysker
- Opstart i 1990'erne
- Alt høstning sker med håndkraft
- Vinmarkerne ligger op af skråninger (som "trapper")
- beliggenhed er den nordlige del af Mallorca

2. Smagning

Stairway to Heaven (Sauvignon Blanc Owners Edition)

- Producent Castell Miquel
- Område: Vi de la terra Mallorca
- Årgang: 2017
- Drue:100% Sauvignon Blanc
- Modning: Ståltank
- Alkohol: 13%

Kommentarer

- 14900 flasker (ca.) bliver der produceret



3. Smagning

Sincronia Blanc

- Producent: Mesquida Mora
- Område: Pla i Llevant Mallorca
- Årgang: 2016
- Drue: 60% prensal Blanc og 40% Chardonnay
- Modning: Ståltank
- Alkohol: 13%



Kommentarer

- Det var det første sted, der blev brugt ståltanke
- Området er sydligt på Mallorca
- 2007 startede BIO dynamisk produktion
- Ingen svovl tilsætning
- Produktion: ca. 20000 flasker

4. Smagning

Stairway to Heaven Rosado

- Producent: Castell Miquel
- Område: Vi de la terra Mallorca
- Årgang: 2016
- Drue: 50% Shiraz og 50% Cabernet Sauvignon
- Modning: Ståltank
- Alkohol: 13%

Kommentarer

- 300.000 flasker produceres

5. Smagning

José L. Ferrer Crianza

- Producent: José L. Ferrer Crianza
- Område: Binissalem, Mallorca
- Årgang: 2014
- Drue: 53% Mantonegro, 22% Cabernet Sagvignon, 19% Tempranillo samt callet og Shiraz
- Modning: Min. 9 mdr. I franske og amerikanske egefade
- Alkohol: 14%

Kommentarer

- Binnissalem er byen
- Vinhuset startede produktion år 1931
- Det er ikke en gemmedrue
- Crianza: er lig med 24mdr. lagring i alt. Minimum 6 mdr. i egefade. Hos José er det 9 mdr. på egefade. (rest lagring i flaske)



6. Smagning

Monte Sion Cuvée

- Producent: Castell Miquel
- Område: Vi de la terra Mallorca
- Årgang: 2012
- Drue: 40% Shiraz, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot og 10% Monasrell
- Modning: 12 mdr. i nye franske, ungarske og amerikanske egefade
- Alkohol: 15,5%

Kommentarer

- Monte Sion er opkaldt efter klosteret Monte Sion

7. Smagning

Trispol Negre

- Producent: Mesqueda Mora
- Område: Pla illevant, Mallorca
- Årgang: 2015
- Drue: 40% cabernet sauvignon, 43% callet og Mantonegro samt 17% Syrah
- Modning: 12 måneder i nye og gamle franske egefade
- Alkohol: 13%

Kommentarer

Trispol Negre er BIA dynamisk (ej svovl)

8. Smagning

Ribas Sió Negre

- Producent: Bodega Ribas
- Område: Binissalem, Mallorca
- Årgang: 2016
- Drue: 55% Mantonegro, 15% Shiraz, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
- Modning: 6 måneder i nye franske fade og 6 måneder i 2.års franske fade
- Alkohol: 15%

Kommentarer

- Bodega Ribas. Vinproduktion helt fra år 1711
- Det er samme familie fra 1711 til nu
- Trispol negre er fra druer på 35 år gamle vinstokke
- Franske fade: 1år
- Brugte franske fade: 2år
- Årlig produktion: 54000 flasker

En fantastisk interessant og smagfuld aften blev afsluttet med VOR-Vins sædvanlige lodtrækning. 2 heldige medlemmer gik hjem med hver 1 flaske Mallorca vin.

Annie afsluttede med stor tak til Lars Andersen fra La Vina.

Referent/Oluf Ewertsen



La Viña
— SMAGEN AF MALLORCA —