

## MÅNADENS VINTEMA I NOVEMBER: PRIORAT!

För andra året i rad kör Spanjorskan Prioratviner som månadens vin-tema. Början på en tradition kanske! Vi sätter upp ett stort antal Prioratviner på glas av olika karaktär, annordnar specialkvällar med vinimportörer som har Prioratviner som specialitet samt annat kul.

På en Spanienkarta hittar vi Priorat sydväst om Barcelona, i Katalonien. I Priorat har man förvisso odlat dluvor sen åtminstone medeltiden och den äldsta vingården Santa Maria de Scala Dei startades av munkar redan under 1100-talet (förövrigt en vingård vi har representerad på vinlistan).

Priorats karga och ogästvänliga topografi är nästan det perfekta läget för att få fram djupt koncentrerade röda viner. Men det var först på 1979 som René Barbier övertygade Palacios-familjen (som drev vingårdar i Rioja) om regionens dolda potential - mycket tack vare insikten om hur bra den berömda jordmånen skifferjorden katalanerna kallar för "Llicorella" visade sig vara för att producera djupt koncentrerade viner med en fantastisk mineralitet. Skiffern i Priorat gör det enormt svårt för vinrankornas rötter att ta sig neråt för att ta upp vatten, men de små sprickor som ofta bildas möjliggör ändå för rötterna att ta sig djupt ner. Ibland så långt ner som 25-30 meter! Det är framförallt koncentrationen i druvorna som uppstår pga dessa svåra villkor som ger Priorat vinerna sin distinkta stil med kraftigt koncentrerad frukt och mineralitet. Barbier la grunden för de vinmakarna som under 1980-talet producerade de ikoniska 5 "clos"-vinerierna som är det alla förknippar Priorat med idag; Clos Dofi, Clos Mogador, Clos de l'Obac, Clos Martinet och Clos Erasmus är monumentala för Priorat och kvaliteten hos dessa vinerier har bara höjts ytterligare med åren.

Priorat är sen år 2009 en av Spaniens enda två DOQ tillsammans med Rioja. Priorat är en liten kommin och vinregion. På 2 200 hektar, uppdelat på cirka 460 vingårdslägen i tio byar husseras cirka 120 producenter med vingårdar situerade från 100-1000 meter över havet. Bland dessa 120 producenter hittar vi mycket som avviker från den traditionella stilen hos de 5 ikoniska clos-vinerierna men också mycket vin som fortfarande görs i den andan. 10 röda och 9 vita druvor är tillåtna i Priorat. Internationella druvor som exempelvis Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah eller Chenin Blanc används regelbundet men trots vinmakarnas individuella vinstil är druvorna Garnatxa (både vit och röd) och Carinyena fortfarande utgångspunkten för nästan allt vin.

Salud!

## PRIORAT-VINER PÅ GLAS

### RÖDA VINER

**2021 Mas Viló, Maset del Lleó** **180/910**  
Garnatxa, Cariñena  
Rubinröd i färgen, på paletten röd och mörk frukt som jordgubbar, biggaråer och plommon. Lakrits, tobak, grus och en viss mineralitet framträder i aromatiken. Pigg syra och påtagliga lätt spretiga tanniner. Bra till mat.

**2014 Humilitat, Franck Massard** **185/1800(MGN)**  
Garnatxa, Cariñena  
En elegant Priorat. Rubinröd i färgen, med en lätt saltig och kryddig doft blandat med röda bär och en touch av trä. Medelfylligt vin med tät frukt, mineralitet och en finstämd uppfreskande syra.

**2015 Lo Caboló, De Muller** **195/950**  
75% Garnatxa, 5% Cariñena, 10% Merlot, 10% Syrah  
En inte helt stiltytisk Priorat men ändå en typisk Priorat -alkoholen känns såväl faten som samsas med en frisk syra. Torkad mogen frukt såsom plommon och svarta vinbär samsas med inslag av tobak, vanilj och vitpeppar.

**2020 Joan Simó Les Sentius, Celler Joan Simó** **205/995**  
60 % Garnatxa, 10 % Cariñena, 15 % Syrah, 15 % Cabernet Sauvignon  
Det från Joan Simó lätt identifierbara "frimärksvinet". Ett mycket lagringsdugligt vin som även går att dricka ungt för den som vill få en dos av Priorats djuriska kraft i en otämd version! Kraftigt mörk frukt dominerar tillsammans med än så länge påtagliga, unga, relativt torra taniner samt en penetrerande syra och en fin mineralitet. Läder och svarta oliver framträder i aromatiken.

**2021 Negre de Negres, Alfredo Arribas** **220/1080**  
Garnatxa, 30% Cariñena, 10% Syrah  
Ovanligt raffinerad Priorat som förvisso bär på den förväntade kraften, men en krafts om hålls ihop av en fin syra och fräsch mineralitet. En viss "stallighet" märks initalt i doften men efter en tid i glaset harmoniserar med vinets andra doftelement. Mörk mogen frukt återfinns tillsammans med läder, choklad, lakrits och lätt pepprighet i ett långt avslut.

**2018 Cartoixa, Cellars Scala Dei** **250/1200**  
75 % Garnatxa, 25 % Cariñena 60%  
Från Priorats äldsta vineri - Scala Dei. Den djupa färgen i vinet matchar en armoatik av djup mörk lätt mogen frukt med viol och choklad som inslag samt en viss mineralitet. Taninerna är väl integrerade och vinets fylliga munkänsla är runt med ett rejält långt avslut.

**2013 Triaca, Ca l'Apotecari** **290/1400**  
65 % Garnatxa, 35 % Merlot  
En favorit hos personalen. I byn Porrera producerar den gamla apotekarens bror son Santi Puig viner som sänder en tribut till Porreras siste apotekare vilket syns redan på flaskans etikett. Triaca är ett majestätiskt och maffigt vin där inslaget av Merlot ger det kraftiga vinets taninstruktur en silkeslen känsla. Den höga alkoholen dämpas av den stiltytiska fräschören hos ett Prioratvin. Rubinröd i färg och röd samt mörk kokt frukt av olika slag är framträdande i både i doft och smak och i bakgrunden aromer som kaffe, svarta oliver och kanel. Majestätiskt!

### VITA VINER

**2021 Massipa, Cellars Scala Dei** **225/1095**  
80% Garnatxa Blanca, 20% Xenin Blanca  
Ett mycket elegant lätt ekat vitt vin från Priorat. Gula plommon, anisfrön, citron, gula plommon med en lätt lätt smörig arom bärs fram av en fantastisk syra och stram struktur. Ett fynd!

**2021 Garnatxa Blanca, Giol Porrera** **215/1050**  
Garnatxa Blanca  
Mogna gula äpplen, citron, valnötter lätt floral och lite smörig. Medium hög syra, en viss mineralitet. Väl balanserat vin.

## ÖVRIGA PRIORATVINER PÅ FLASKA

### RÖDA VINER

2018 Tros Nou, Celler Joan Simó	1495
2010 Clos Monlleó, Sangenis i Vaqué	1650
2007 Clos de L'Obac, Costers del Siurana	2300
2018 Garnatxa Negra i Carinyena, Giol Porrera	1130
2017 Clos Mustardó, Bodegues Ametller	1050
2015 Lluna Vella, Balaguer i Cabré	995
2020 Clos Mogador, Clos Mogador	1950
2018 Coster de l'Azina	1120
2019 Vi De Vila Gratallops, Álvaro Palacios	1385
2020 Gotes del Priorat, Alfredo Arribas	950

### VITA VINER

2021 Les Myriams Viogner, Celler Pasanau	1050
2021 Pardellases, Celler Aixalà-Alcail	1050
2021 Les Margues, Alfredo Arribas	1250
2020 Gotes Blanques, Alfredo Arribas	950

## ÖVRIGT VIN PÅ GLAS I NOVEMBER

**Albet I Noya, 2022 (bubbel) 12 cl** **150/795**  
Xarel.lo, macabeu, och parellada

**Blanc de Blancs 2022, Raventós (bubbel)12cl** **165/860**  
Xarel.lo, macabeu, och parellada

**Cérvoles Colors Blanc 2022, Cérvoles Celler (vitt)** **165/790**  
Macabeo, Chardonnay, Albarino, Petit Manseng

**Lohas Vinedos 2018, LOHAS Vinedos SL (rött)** **155/730**  
Bobal, Monastrell, Tempranillo

**Erial 2021, Epifanio Rivera (rött)** **185/890**  
Tempranillo

### SHERRY

Tio Pepe, Gonzales Byass 8 cl/120

Manzanilla, Alegria 8 cl/95

Amontillado, Romate NPU 8 cl/155

Alvear PX Anada 130/gl

### VINO DULCE

2014 Dolc de Mendoza 115/gl

2016 Moscatel de la marina, Alicante 100/gl

Gran Reserva de Tondillon 175/gl

Jordi Miro Serendepity Late Harvest 145/gl

### VERMOUTH

Iris, De Muller (röd vermouth) 8 cl/95

Yzaguirre, Dry Reserva (vit vermouth) 8 cl/95

## ÖL OCH CIDER

**ESTRELLA FATÖL** 4,6 % 40 cl: 89 / 15 cl: 45

**DAURA DAMM** (glutenfri) 5,4 % 33 cl 85

**MORITZ** 4,7% 33 cl 89

**VICTORIA MALAGA** 4,8 % 33 cl 85

**ALHAMBRA RESERVA** 5 % 33 cl 95

**GUINEU IPA AMARILLO** 6,5% 33 cl 105

**CERVEZA CON LIMONADA** 40 cl 80

**INEDIT 4.8% 4,8** 33cl 95

**MAYADOR M CIDER** 4,1% 25 cl 75

## BEBIDAS CON CAFE

**ESPRESSO MARTINI** 170

**HOT SHOT** 110

**SPANISH COFFEE** 155

**CARRAJILLO** 80

## ALKOHOLFRITT

Alkoholfri cava 90

Alkoholfrisangria 95

Estrella alkoholfri öl 0.0 % 33 cl/55

Mahou Tostada alkoholfri öl 0.0% 33cl/55

Läsk - Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta Citron 45

Lemonad -passionsfrukt/citron 65

Vichy Catalan 30 cl/45

Llopart Most Flor, Xarel Lo 50 cl/295

## SPANSK BRANDY

Från sherrystaden Jerez nere i Andalucien, innåtland från Jerez i rustika Montilla-Moriles men även från trendiga Penedes i Katalonien. Destillerat på vit-vinsdruvpor precis som Cognac. Oftast lagrad på gamla sherry-fat i solera-system. Spansk brandy har ofta en djupare och mer kraftig karaktär än annan brandy pga lagringen. Supergott - mer glädjefyllt än en dyr Cognac och kan även drickas "on the rocks" i sommarvärmen!

### PENEDS

Jaime I 60/cl

### MONTILLA -MORILES

Brandy Alvear Gran Reserva 38/cl

### BRANDY DE JEREZ

Carlos I 35/cl  
 UNO en MIL, single cask 38/cl  
 Cardenal Mendoza Gran Reserva 42/cl  
 Lepanto Solera 12 år Gran Reserva 40/cl  
 Grand Duke D'Alba 42/cl

## SPANSK GIN

Gin Eva 32/cl  
 S'horabaixa 35/cl  
 Astobiza 32/cl  
 Larios 20/cl  
 Macronesian 37/cl

## SPANSK LIKÖR

Hierbas Pazo Pondal 30/cl  
 Anis del Mono Seco 30/cl  
 Zoco Pacharan 28/cl  
 Likör 43 Horchata 80 kr/glas(8cl)  
 Orujo Crema 25/cl  
 Panzio Orujo Caramell 25/cl

## ÖVRIG SPRIT OCH AVEC FRÅN SPANIEN

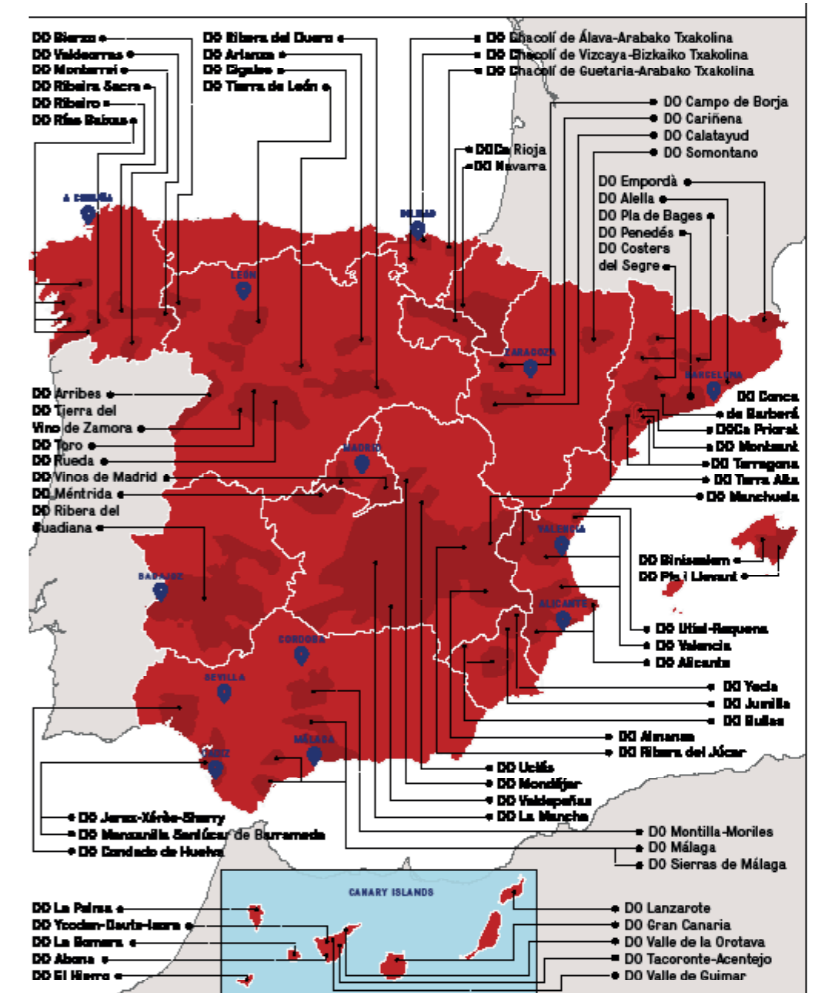
Ingenio Manacas Ron Extra Anejo 40/cl  
 Siderit Vodka 28/cl  
 Orujo Citron 28/cl  
 Orujo Naturell 25/c

## FIESTA!

Det är såhär vi själva äter när vi umgås med våra nära och kära, luta er tillbaka så låter vi maten och drycken flöda! Vi väljer det bästa från köket för kvällen.

695 KR/ PERSON

## SPANJORSKANS DRYCKESMENY



## COCKTAILS OCH DRINKAR

**BUBBLIG-SANGRIA** 155  
 Cava, gin, vit vermouth, passionsfrukt och fläder och fanta citron

**RÖD-SANGRIA** 155  
 Rödpang, röd vermouth, brandy, hemligt sockerlagsrecept och fanta citron

**HUSETS GIN OCH TONIC** 170  
 Larios gin, Franklin tonic med citron

**ASTOBIZA GIN OCH TONIC** 180  
 Astobiza gin från Baskien, Franklin tonic med gurka

**ALEGRIA MINT** 150  
 Liknar den spanska törstsläckaren - Rebutito! Torr ljus sherry blandas med färskpressad lime, sodavatten och mynta

**GINPASSION** 170  
 Passionsfruktssour med Eva gin från Mallorca