

MÅNADENS VINTEMA
GODELLO ELLER ALBARINO?

Spanien och vin väcker förstås associationer till rödvin, både enklare bordsvin på karaff och prominenta producenter i Rioja, Priorat och Ribera del Duero med mera. Men den spanska produktionen av vita viner är på stark frammarsch. Inte minst i nordvästra Spanien, i distrikt som Rias Baixas, Valdeorras, Ribeiro och Bierzo. Denna del av Spanien benäms ibland som "det gröna Spanien". Här uppe finner vi ideala förhållanden för spanska vita druvor som Godello och albarino. Medans albarino har blivit en mycket välkänd druva för en bredare publik är godellon som faktiskt var på väg att försvinna på 1970-talet, är nu istället påväg att etablera sig som en given konkurrent till albarinon. Båda druvorna är inte helt unika för norra Spaninen utan odlas även i Portugal. Med det sagt så är det framförallt i Spaninen vi finner en kultivering av druvan som på senare tid varit minst sagt imponerande. Frågan som kvarstår är vilken druva som är Spaniens kung på den vita sidan - albarino eller godello?

Det finns likheter såväl som skillnader värda att trycka på och svaret på frågan är en fråga om preferenser. godellon hem är distriktet Valdeorras (Guldens dal). Här finner vi de finaste uttrycken av godello. En av pionärerna som satte Godellon på kartan igen med utgångspunkt i Valdeorras "terroir" var Rafael Palacios (varav några viner vi har på vår lista, bland annat Lourio på glas). I Valdeorras skifferrika jordmån får godellon sin ofta distinkta mineralitet som tillsammans med druvans lagringsduglighet och relativt höga syra ger perfekta vilkor för komplexitet hos vita viner. Godellon trivs i torra och svala klimat. Godellon beskrivs ofta som en spansk version av chardonnay, både chardonnay och godello är generiskt neutrala som druvor och påverkas mycket av klimat och arbete i vingården.Ytterligare paralleler med chardonnayn är dess lagringsduglighet och förmåga att utveckla stor komplexitet på ekfat. godelloviner som är ekfatslagrade och genomgår en malolaktisk jäsning renderar ofta i ett vin med vaxig textur, fyllig munkänsla och aromatik som, lätt smörighet, honung, stenfrukt och diverse örter.

Albarinon klarar av ett betydligt blötare klimat än godellon, därav trivs den utmärkt närmare kusten än Valdeooras, i framförallt Rias Baixas, dock så kräver det extremt regninga Rias Baixas att rankorna spaljeras upp i en pergolaliknande struktur ("emparrado") för att inte fara illa av den omfattande fukten. Albarino görs numera även för att lagra, och andelen seriösa projekt där albarino även får se lite ekfat ökar. Den gamla myten om att albarino inte kan lagras kan vi med andra ord begrava här och nu. Albarinon gör sig mest betjänt av en försiktig ekfatlagring, helst med gamla stora fat (Se Granbazan Limousin som vi har på glas). Albarinon har ännu högre syra än godello, ibland beskrivs den som knivskarp. Den höga syran ackompanjeras av ett härligt batteri av aromer såsom mandel, stenfrukt, citrusfrukt(framförallt grapefrukt).

MÅNADENS GLASVINER

MOUSSERANDE PÅ GLAS

NV Mont Ferrant Americano Brut Nature 160/810
Druvor: 25% chardonnay 25% macabeo, 25% parellada, 25% Xarel.lo
Välbalanserad och frisk med inslag av grapefrukt och röda äpplen, med torrt avslut.

VITA VINER PÅ GLAS - ALBARINO OCH GODELLO

2021 Mara Moura 180/890
Druvor: 92% Godello, 8% Treixedura
Distrikt: Monterrei
Komplex med viss fetma tillsammans med välbalanserad syra och fin struktur av vit frukt och mineraltoner och sidenmjukt avslut. Ett fruktigt, elegant och aromatiskt vin.

2023 Rafael Palacios Louro Godello 205/1010
Druvor: Godello
Distrikt: Valdeorras
Aromatiskt mycket komplext vin med fin attack, stor fräschör och oljig textur. Aromatiken bjuder på toner av citrus, kastanjenötter, blöt sten och sälta.

2022 Tilenus Entrecuestas Godello 210/1030
Druvor: Godello
Distrikt: Bierzo
Här bjuder druvan Godello på sin sedvanliga grapefrukt och pepprig med livliga citrus-toner. Lagringen på jästfällningen i fat bidrar med nötiga och smöriga toner som fint gifter sig och bidrar med komplexitet. Smaken är fyllig och förenar en fin stramhet och vigör med citrusbetonad stenfrukt och krossade nötter. En lång eftersmak med lätt salta toner.

2023 Coral do Mar Albarino 175/860
Druvor:Albarino
Distrikt: Rias Baixas
En mediumstrukturerad albarino med fin fräschör från syran och viss fruktighet (stenfruktuer framförallt).

2024 Sal Albarino 185/900
Druvor: Albarino
Distrikt: Rias Baixas
Rund och frisk smak där vit persika, citrus, flinta, ostron och salta dominerar aromatiken.

2022 Granbazan Albariño Limousin 230/1120
Druvor: Albarino
Distrikt: Rias Baixas
Doften bjuder på mogen päron, fikon och ett subtilt inslag av vit choklad och örter som timjan och oregano. Smaken är initialt mjuk men snabbt uppstramad av livlig syra och tydlig sälta. Texturen är krämig men balanserad, med ett långt avslut som andas både mineralitet och elegant nyans av ekfaten.

RÖDA VINER PÅ GLAS

2021 Terra de Falanis Lo Foll 160/785
Druvor: 60% Callet 10% Mantonegro 10% Fogoneu 10% Cab Sauvignon 10% Merlot
Region: Mallorca
Fruktig karaktär, med toner av mogna röda bär som hallon och körsbär. Subtil kryddighet och en förförisk aromatisk komplexitet som inkluderar inslag av örter och blommor. Vinet ramas in av en tydlig men ändå silkeslen struktur som ger vinet stadga och textur.

2023 Los Arroyuelos 190/940
Druva: 100% Garnacha Tinta
Distrikt: Sierra de Gredos
Elegant fruktdrivet vin, med viss struktur och granit-mineralitet - typisk stil för höghöjdsodlad Garnacha från Madrids höglandsplatå.

2021 Mas Viló 190/920
Druvor: 60% Garnacha, 40% Carinena
Aromer av både röda och mörka bär, violet, lakrits, balsamico, muskot. Strukturen utmärks av semimogna taniner och pigg frukt.

2021 Marques de Murrieta Reserva 205/985
Druvor: Tempranillo
Distrikt: Rioja Alta
Smakrik och balanserad med fruktiga toner av blåbär, körsbär och färska örter som timjan och rosmarin och inslag av kanel och mörk choklad. En lätt kryddig fatkaraktär och silkeslena tanniner följt av en frisk och elegant eftersmak.

SHERRY

Tio Pepe 85/365
Druvor:Palomino Fino
En stor, frisk, ren doft med nötighet. Helt torr, komplex smak med elegant finokaraktär. Lång eftersmak.

Del Duque Amontillado VORS (30 år) 170/810
Druvor: Palomino Fino
Del Duque har en mörk, brun bärnstensfärg. Smaken är mycket intensiv och komplex, med inslag av valnötter, blodapelsin, torkad frukt och fat. Vinet är helt torrt, och eftersmaken är mycket lång och intensiv, fortfarande med den typiska nötigheten hos amontillado i botten.

Nectar Pedro Ximenez 85/350
Druvor: Pedro Ximenez
Kraftfull, mycket söt. Med smak av fikon, choklad, torkad pomerans, mörk sirap, russin och nötter. Lång simmig eftersmak.

ÖVRIGT VIN PÅ GLAS

VINO DULCE

2014 Dolc de Mendoza 115/gl
2016 Moscatel de la marina, Alicante 100/gl
Gran Reserva de Fondillon 175/gl
Jordi Miro Serendepity Late Harvest 145/gl

VERMOUTH

Iris Vermouth på tunna (röd vermouth) 8cl/95

ÖL OCH CIDER

ESTRELLA FATÖL 4,6 % 40 cl 95 / 20 cl 50
DAURA DAMM (GLUTENFRI)5,4 % 33 cl 85
VICTORIA MALAGA 4,8 % 33 cl 85
SAN MIGUEL FRESCA 4.4% 33 cl 85
ALHAMBRA RESERVA 6.4 % 33 cl 95
PETRICOR IPA (GLUTENFRI) 6% 33 cl 105
CERVEZA CON LIMONADA 40 cl 80
INEDIT 4,8% 33cl 95
MAYADOR M CIDER 4,1% 25 cl 75

BEBIDAS CON CAFE

CARRAJILLO 80
ESPRESSO MARTINI 170
HOT SHOT 110
SPANISH COFFEE 155

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri cava 90
Alkoholfrisangria 95
Estrella alkoholfri öl 0.0 % 33 cl/55
San Miguel Raddler alkoholfri (citron-ö)l 0.0% 33cl/55
Läsk - Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Fanta Citron 45
Lemonad -passionsfrukt/citron 65

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

Veterano	30/cl
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
Fernando Castilla	50/cl

SPANSK GIN

Gin Eva	32/cl
Gin Eva S´horabaixa	35/cl
Larios	20/cl
Macronesian	37/cl
Astobiza	42/cl
Gin Mare	32/cl
Fifthy Pounds Oak Cask Gin	85/cl

SPANSK LIKÖR

Hierbas Pazo Pondal	30/cl
Anis del Mono Seco	30/cl
Anis del Mono Dulce	28/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

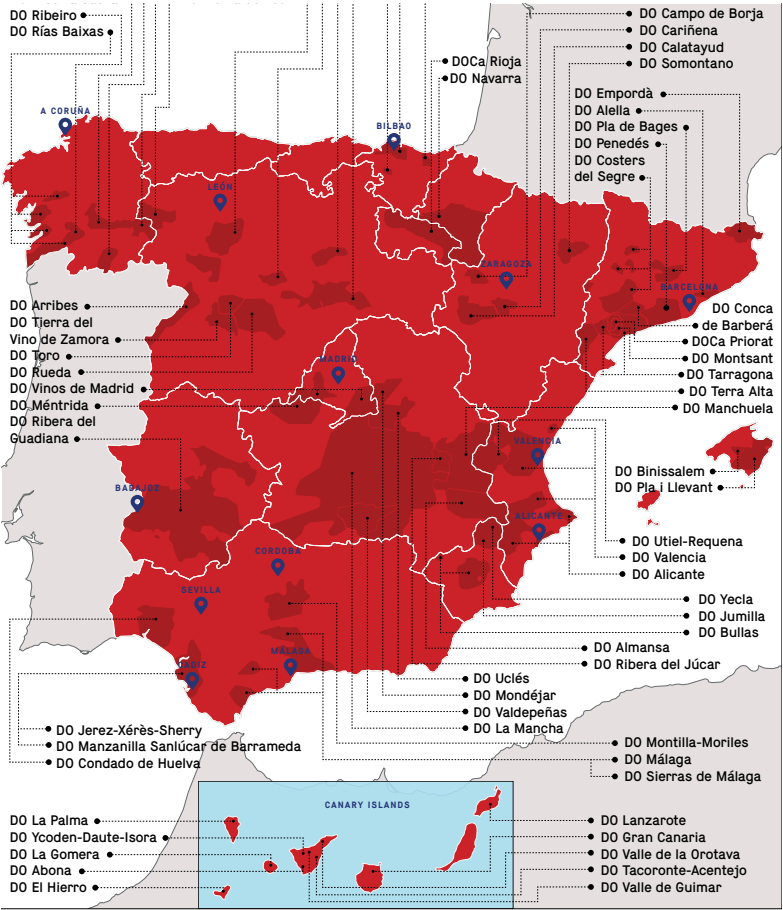
Ingenio Manacas Ron Extra Anejo	40/cl
Siderit Vodka	28/cl
Orujo Citron	28/cl
Orujo Naturell	25/c

FIESTA!

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

695 KR/ PERSON

SPANJORSKANS DRYCKESMENY



COCKTAILS OCH DRINKAR

Croft Twist - Rebutito	95
Rebutito på Tio Pepe, fläder och mynta (endast 5,5% alkohol)	
Rosa del Dia	165
Spansk "dagens" på rosévin; rosévin, sprite, passoa och mynta-	
MANGOMOJITO	180
Mango, ljus rom, sodavaten, limejuice	
HUSETS GIN OCH TONIC	170
Larios gin, Franklin tonic, citron	
MALLORQUIN GIN OCH TONIC	185
Gin Eva Bergamott,bergamott, Franklin tonic, bergamott	
GIN MARE GIN OCH TONIC	185
Gin Mare gin från Katalonien , Franklin tonic, gurka	
GINPASSION	170
Passionsfruktssour på Eva-gin från Mallorca	
BUBBLIG-SANGRIA	160
Cava, gin, vit vermouht, passionsfrukt och fläder, fanta citron	
RÖD-SANGRIA	160
Rödpang, röd vermouht, brandy, hemligt sockerlagsrecept, fanta citron	