



Rocoso

Adega Damm

Ribeira Sacra, Galicien, Spanien

DO Ribeira Sacra ligger i Galicien i det nordvestlige Spanien. Området er inddelt i 5 underregioner; Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Riberas do Miño og Riberas do Sil, hvor Atlanterhavet, solskinstimer, tåge, regn og de frodige kløfter skabt af millioner af års erosion fra floderne Sil og Miño, der bugter sig i bunden, skaber et helt unikt terroir! "Vinmarkerne" består af små terrasser gravet ind i skifferskrænterne med livet som indsats.

Adega Damm er grundlagt af danske Martin Damm, der har importeret vin i årevis fra blandt andet Ribeira Sacra i Galicien, Spanien. Efter lang tids søgen fandt og købte han et sted i midten af 2010'erne, som han restaurerede. Hans jagt efter gamle vinstokke på terrasserne hugget i de syd- og sydøstvendte skrænter er blevet til sammenlagt 1 hektar med 40, 60, 80 og helt op til 130 år gamle vinstokke. For Martin er terroir altafgørende og hans mål er at lave vine fra hvert terroir han kan få fingrene i. Men det skal være hans egne marker om end den totale produktion i 2021 kun ligger på mellem 7000 – 8000 flasker. Han håber på, på et tidspunkt, at kunne frigive 15-18 forskellige vine på markedet. Martins tilgang til dyrkning er med den danske økologiske indstilling til tingene. Han sprøjter ikke, kravler på hænder og knæ for at fjerne ukrudt mellem stokkene og svovler minimalt. Men han har umiddelbart ingen ambition om at blive certificeret. Stilen af hans vinen er til den "nørdede" side. Det er utrolig vellavet, stramt, elegant og urtet. Forestil dig en kombination af Cabernet Franc fra Loire, Pinot Noir fra Bourgogne bare mere rustikt og uden den tørre gærsvure, men med en præcis bitterhed i syren.

Druerne stammer fra ekstremt stejle terrasser, anlagt af romerne for 2000 år siden og dyrket uden sprøjtemidler på over 45 graders hældning, hvor de mere end 60 år gamle vinstokke giver små, koncentrerede høstudbytter, påvirket af den varme eksponering og det krævende terræn. Den høje hældning sikrer effektiv dræning og langsom modning, hvilket styrker druernes strukturelle udvikling og udtryk fra de gamle vinstokke. Højden, eksponeringen, jordbunden og den korte maceration giver en helt fin og lys rødvin - claret i stilen.

Druesort: 80% Mencia, 20% Palomino

Vinifikation: Kort maceration som giver en clarete-stil, spontangæring uden tilsat gær, minimal svovl og let syrejustering, separat vinificering af alle parceller og lagring i ca. 1 år på brugte franske bourgognefade.

Smagsnoter: Let og saftig rødvin med blide tanniner og frisk struktur, fulgt af luftige røde frugtaromaer og elegante, lyse smagsnoter, der fremstår ubesværede og fint afrundede.

