

rp.pl » [Wiadomości](#) » [Styl Życia](#) » [Kuchnia](#) » [Wino](#)

Tamaral z Ribery, wino na weekend

Wojciech Gogoliński 13-06-2008, ostatnia aktualizacja 13-06-2008 23:46

Bodega Tamaral powstała zaledwie dziesięć lat temu i pewnie niejeden by się zdziwił, że wystawia swoje wina do prawie wszystkich rodzimych i międzynarodowych konkursów.



I do tego zawsze znajduje się w czołówce. Dziwić może, gdyby nie drobny fakt: winiarnia pochodzi z regionu, gdzie wszystko – za wyjątkiem zasiedziałej i słynnej Vegii Sicilii – jest w zasadzie nowe, in statu nascendi. Ledwie rok temu apelacja obchodziła swoje 25-lecie, a prawdziwy szturm na tutejsze ziemie zaczął się tak naprawdę jakieś 15 lat temu. I trwa nadal.

Reserva 2001 to zasługa dwójki enologów Patricii Duez i Fancisco Javiera Gallego, który jest również dyrektorem technicznym oraz odpowiada za winograd. To zaledwie ich czwarta reserva, bo wystartowali z tym typem wina eksperymentalnie w roku 1998. A leżąca u stóp monumentalnego zamku w Penafiel, sercu Ribery, winiarnia dysponuje tylko tysiącem beczek.

Jednak kolejny raz wino udało im się znakomicie i połowa na pniu trafiła na eksport. Jest intensywne, ale nie atramentowe. Pachnie dojrzałymi lub nawet podsuszanymi czerwonymi owocami z nutami śliwek i dębinowej wanilii.

W ustach pełne, zdecydowane, ale nie ostre, można spokojnie pić już. Pójdzie dobrze z czerwonymi mięsami, pieczenią, ale również z suszonymi szynkami i dojrzałym serem. Potencjał – przynajmniej 10 lat.

Tamaral Reserva 2001, D.O. Ribera del Duero Bodegas y Vinedos

Tamaral, Cena: ok. 68 zł, Zasada Import Win, www.wina.zasada.com.pl

Rzeczpospolita

-  DRUKUJ
-  WYŚLIJ
-  KUP ARTYKUŁ
-  WYKOP
-  GOOGLE
-  BLIPNIJ
-  STUMBLEUPON