



RØDVIN FRA KYST-GALICIA

TEKST & FOTO VIDAR K. JOHANSEN

Både klimaendringene og til en viss grad en forandring i folks vinsmak har mange steder ført til et skifte av fokus. Kysten av Galicia har lenge vært betraktet som ledende innen spansk hvitvin. Men det gode grunner til å anta at Rías Baixas, Ribeiro og områdene lenger innover i landet vil stjele markedsandeler fra varmere distrikter, også for rødvin.

Områder lenger inn i landet begynner for alvor å få et fotfeste, spesielt med druesorten mencia. Særlig gjelder dette Ribeira Sacra og Bierzo (tidligere en del av Galicia) – og til en viss grad Valdeorras. Området vi skal se mest på her er den hvite albariñoens festning Rías Baixas med omegn, som nå for alvor melder seg på i kampen om rødvinsdrikkernes oppmerksomhet. Vi skal også innom Morraza, halvøya mellom ria-ene (fjordene) Pontevedra og Vigo. Og så skal vi snakke litt om det lovende området Ribeiro.

Her er noen av de viktigste røde druene i kystområdet:

Caíño tinto må sies å være den viktigste druesorten for rødvin her. Den har opprinnelse i Minho i Nord-Portugal. Det offisielle navnet er borraçal, men det er på spansk side at den nyter størst respekt og virker å ha den mest lysende framtiden. Det finnes varianter som kalles caíño longo, caíño redondo, caíño bravo (disse med mer rødbærsfruktighet) – og, selvsagt, caíño blanco. Tinta femia er i *Wine Grapes* (det grundige verket til Robinson, Harding og Vouillamoz) kun oppført som synonym til borraçal. Det må godt sies å være en variant med egne trekk, som produsentene særlig i Morraza-området, omtaler med stor lidenskap.

Caíño-druen står generelt for aromatiske, middels strukturerte viner, med moderat til høy alkohol og mye syre. Fargen er gjerne medium lys. Jeg setter pris på den «lange» syren og den spesielle salt- eller jodkaraktene som man ofte finner. I vinmarken modner den seint og gir middels til lave, ujevne avkastninger. Den byr også på andre utfordringer, idet den er motakelig for de fleste kjente vinmarksykdommer. Best kvalitet gir den i skrint jordsmonn. I Spania har den oftest tykkere skall enn i Portugal, med et knepp opp i syrlighet, av og til også bitterhet. Dette tones ned med druer fra gamle vinstokker, og i unge viner er det ikke uvanlig med karbonisk maserasjon.

Espadeiro har antakelig også opprinnelse i Minho. Det er mange druesorter som heter noe med espadeiro, eller bare padeiro, enten i sine lokale hjemstaver eller i det galisiske navnet for druene. Så mulighetene for forvirring er absolutt til stede. Den galisiske espadeiro, som vi snakker om her, kan ifølge José Vouillamoz egentlig være den samme som camaraou noir fra Sørvest-Frankrike. I alle fall er den produktiv, men modner seint. Den tåler vind og fuktighet, men trenger mye varme for å modnes helt. Det sies at den trives godt på granittbunn. Ifølge vinmaker

friske, aromatiske viner (røde bær) med relativt høyt alkohol- og glyserininnhold. Aphros' sin endruevin Ouranus er tilgjengelig i Norge, for den som har lyst til å sjekke ut en typeriktig portugisisk variant. Mens i Galicia har den mindre bær og tykkere skall – og gir dermed mer farge og struktur.

Pedral har opprinnelse i Minho (også under synonymet alvarinho tinto), men er nå mer vanlig på den galisiske siden av grensen, der den oftest opptrer i blandinger. Den finnes også i mindre skala over grensen fra Douro, under synonymet verdejo colorado i

Caíño tinto må sies å være den viktigste druesorten for rødvin her. Den har opprinnelse i Minho i Nord-Portugal. Det offisielle navnet er borraçal, men det er på spansk side at den nyter størst respekt og virker å ha den mest lysende framtiden.

Rodri Méndez gir den mørkere viner enn caíño, har noe kraft, men har fortsatt en fin tekstur.

Brancellao heter offisielt alvarelhão og kommer sannsynligvis fra Douro eller Dão. Det er en drue som modner tidlig. I Portugal har den relativt tynt skall og gir typisk

Arribes del Duero. Det er en drue som modner relativt seint.

Sousón (offisielt vinhão), også den sannsynligvis med opprinnelse i Minho, er en drue med høy syre, nesten beksvart farge og som ofte gir rustikke, men fascinerende viner. Også her >

Sousón (offisielt vinhão), også den sannsynligvis med opprinnelse i Minho, er en drue med høy syre, nesten beksvart farge og som ofte gir rustikke, men fascinerende viner. I Douro kalles den sousão.

har Aphros en god og typeriktig endruevin kalt Silenius. I Douro kalles den sousão. Det er en drue med relativt lav produktivitet, og modningssyklusen er lang.

Loureira tinta (loureiro tinto) har små, runde bær. Den produserer kvalitetsviner med mye aroma, men antakelig fordi det dyrkes så lite brukes den mest som komplementærdruer og er vanskelig å finne som endruevin. Rodri

dyrkere i området. I 2019 dekket albariño eksempelvis 96 % av arealet i et område som Rías Baixas. Noen gamle stokker av røde sorter finnes fortsatt, men det er stort sett nyere plantinger man finner i dag. Ribeiro er mindre kjent, men det er et sentralt og viktig område i Galicia. Mange mener det er et Galicia i miniatyr, med trekk fra «mencía-land» lenger inne. Det er også lett å finne vin som har likhet

en vinmark på 2,5 hektar på granittgrunn, 10 kilometer fra havet. 70-80 % består av nesten 200 år gamle stokker av caíño tinto og den hvite albariño. Rodris bestefar var visjonær nok til å plante ikke bare caíño, men også espadeiro og loureira tinta tilbake i 1980, på en tid da, som vi har hørt, de fleste gikk motsatt vei.

Rodri kalte sitt firma opp etter bestefarens virke som smed, da han lanserte Forjas del Salnés (forjas = smier) i 2001. Han er for øvrig nevø av Gerardo Méndez fra Do Ferreiro (som betyr av/fra smeden), som er kjent for å ha de eldste albariñostokkene i Rías Baixas, utgamle, vridde.

Rødvin har dype røtter i området. Men den kommersielle suksessen til hvitvinene av albariño endret dette bildet radikalt; de ble glemt, de ble rykket opp for å gi plass til det siste nye. Alle ville være med på vogna.

Méndez kommenterer at den sammen med sousón er den druen som gir mørkest most, samt at den kan lukte av blekk, akkurat slik den ser ut. Mange kjenner nok den hvite varianten, som er mer vanlig og gir sitrusaroma og mye syre.

Rødvin har dype røtter i området. Men den kommersielle suksessen til hvitvinene av albariño endret dette bildet radikalt; de ble glemt, de ble rykket opp for å gi plass til det siste nye. Alle ville være med på vogna. Mange bodegaer fra andre områder etablerte seg også i Rías Baixas eller kjøpte druer fra

med vinene helt ute ved kysten. De siste årene har jeg besøkt mange av produsentene i de omtalte distriktene. Her er noen av de jeg mener er de sterkeste stemmene.

Rodrigo «Rodri» Méndez, som allerede er nevnt, kommer fra en slekt som er svært respektert blant vindyrkere og andre innvidde. Han har mye godt druemateriale å jobbe med. Jeg møtte ham i sommer på Finca Genoveva, sammen med skribenten Malena Fabregat. Vi ble vist rundt av forvalter Rodri González. Lola, som eier gården, var også der. Hun har oppkalt den etter sin mor, Genoveva. Dette er

Rodri Méndez arbeid har vært en kilde til inspirasjon for mange andre produsenter, og det mangler aldri på gode råd fra denne erfarne produsenten. Selv fikk han drahjelp av Raúl Pérez fra Bierzo. Pérez har den røde mencía, også den tillatt i Rías Baixas, som spesialitet – og er også kjent for å dele ut gode råd med rund hånd. Ikke bare det, men Pérez hadde også med vinene på sine forretningsreiser. Foranledningen var at Pérez lette etter materiale til sin Sketch Albariño, og Rodri lot ham velge fritt fra sin families marker.

Forjas del Salnés disponerer 12 hektar druer i landsbyene Meaño, Sanxenxo og Barro i Salnésdalen. Det er i sistnevnte vi finner Finca Genoveva. Her lages enkeltmarksvinene av samme navn, den røde av 100 % caíño tinto, som er gjæret med hele klaser. I vinmarken vokser mynte fritt og avgir lukter som kan gjenfinnes i vinene.

For rødvinene er ekstraheringen svært forsiktig. Både for røde og hvite viner mener han at gamle, store eikefat, er viktig for å oppnå best resultater, at vinen får «puste» uten å gi fátpreg, samt at syren blir avrundet på en måte som han liker, altså mer skånsomt enn i små, nye fat. I vinmarken brukes ingen midler; det eneste er en liten dose SO₂ i kjelleren, først når de kommer inn og senere for å kutte malolaktisk gjæring i de hvite vinene. I de ferdige vinene er SO₂-innholdet typisk 20 mg/L. Noen pirkete



naturvinfantaster synes at vinene kan være litt vel «korrekte». Men Rodri har begynt eksperimenter med null tilsetning, og prosjektet virker spennende.

Selve kjelleren, den ligger imidlertid i et alt annet enn pittoresk strøk, midt i et industriområde i utkanten av Cambados, den viktigste byen i Rías Baixas. Rodri begynte i huset til besteforeldrene, men måtte flytte i 2011 for å oppfylle krav innen DO-en, og dette var det beste han kunne finne på det tidspunktet. Siden har det bare blitt slik. Men roen har senket seg her, midt i Covid-Spania den siste dagen i juli 2020. Ikke en lyd og tilsynelatende ingen aktivitet her blant lagerhusene. Rodri leder oss rundt i lokalet med avveide skritt. -Det er fundamentalt for meg ikke å ha det travelt, sier han, men sikter nok mest til arbeidet med vinene. Når det er sagt kom besøket til å vare hele dagen, for han tok oss med til Taberna A Curva i Portonovo, ikke langt fra Sanxenxo, en restaurant som er kjent som et paradys for sjømat og god vin.

Blandingsvinen kjent som Bastión de la Luna (caíño, espadeiro og loureira tinta) kommer nå under merket Goliardo. I serien finner vi også endrueviner fra alle tre. Rodri lager også en vin fra pinot noir, kalt As Covas, som kommer fra sandjord i Meaño og som av forståelige grunner ikke omfattes av DO Rías Baixas.

I 2011 lanserte han en serie under sitt eget navn,

I 2019 dekket albariño eksempelvis 96 % av arealet i et område som Rías Baixas. Noen gamle stokker av røde sorter finnes fortsatt, men det er stort sett nyere plantinger man finner i dag.

mest albariño-vin. Serien Tras la Canda innbefatter en rødvin fra et kupert område i 230 meters høyde. Jordbunnen er sand og kvarts, druene er de tre samme, og vinmarken omgis av eukalyptustrær. Vinmarken regnes som svært lovende. Trærne beskytter mot vindene, men hvert tredje år må de enorme røttene rykkes opp, da de stjeler vann fra vinstokkene.

I serien har han også en pinot noir, laget i Bierzo i kompaniskap med Raúl Pérez. Han lager også O Raio da Vella fra unge vinstokker nær havet. Den røde er fra espadeiro og caíño. Vi nevner bare

kort at Rodri også holder på med et prosjekt på Morrazo, i to vinmarker helt nede ved stranden. Druesorten i en av dem er tinta femia, en variant av caíño, og vinene heter O Santo do Mar.

På A Curva hadde vi deilig blekksprut, kamskjell og annen sjømat mens vi smakte oss gjennom et titalls røde og hvite viner; en caíño med 100 % hele klaser, en caíño 2018 fra Goliardo-serien, Genoveva 2018 (også den med hele klaser) – og avsluttet med Goliardo 2011, også den en endrue caíño. Denne var en del utviklet, men full av bær- og urtekarakter >



Rodri Méndez kalte sitt firma opp etter bestefarens virke som smed, da han lanserte Forjas del Salnés (forjas = smier) i 2001.

fortsatt. Lett og elegant, noe tørr mot slutten, før en flott, integrert syre kom og løftet den opp igjen.

Vi skal snart tilbake til Morraza. Men etter å ha snakket om og med Rodri Méndez er det naturlig å legge turen innom *Eulogio Pomares*, som også har marker i Meaño i det sentrale Salnés. Bodegas Zárate startet med albariño i 1950-årene, og Ernesto Zárate var den som innstiftet Cambados' albariño-festival. Eulogio Pomares, som er sjuende generasjon, prøver å lage viner for et relativt langt liv og som uttrykker stedets terroir. Et godt eksempel på det er Tras da Viña fra en sand- og leirholdig parsell som ble omplantet i 1970 med stiklinger

fra den kjente El Palomar-marken. Vinen lagres tre år i ståltank.

Zárate har 10 hektar egne marker delt på 14 parseller. Gjennomsnittsalderen er 35-40 år, men de har noen eldgamle stokker som går til deres spesielle viner. Druene er plantet på granittbunn i Sisán og Padrenda og det er nå implementert biodynamiske prinsipper. Behandlingen er kun plantemedisin, svovel og kobber, ingen insektmidler. I kjelleren er det likeledes svært lite intervensjon.

De røde vinene kommer i begrenset mengde, men er viktige for husets renommé. Zárates endrueviner Espadeiro, Loureiro Tinto og Caíño Tinto er alle lagret i tre år gamle 500 liters fat i 12 måneder,

hvor de gjennomgår malolaktisk fermentasjon. De er alle friske og elegante med en utpreget syrlighet. Som Méndez har også Pomares lansert en egen serie utenfor bodegaens hovedviner. Det var i 2012 at han kalte sitt négociant-prosjekt Fento Wines, som omfatter fem viner, derav en rød. Dette var viner der kilden var markene til hans kones familie, noen andre små dyrkere i undersonen Condado do Tea, samt én i Ribeira Sacra.

Virkelig interessante er både Parcelarios-prosjektet, med enkeltmarksviner utenfor DO Rías Baixas – og Grandes Vinos Desiguales («store ujevne viner»). Her er det ymse viner fra Ribeira Sacra og kysten. Vi konsentrerer oss her om en av de virkelig store, fra Parcelarios-prosjektet: Carralcoba Tinto, en caíño fra 70 år gamle stokker fra Finca Castrelos (ved elva Umia like utenfor Cambados), som er plantet på skrinn jord over granittbunn. Vinen er laget med hele klaser, lagret i store foudres av kastanje i 8 måneder på bunnfall. Vinen er mørk til å være caíño, aroma full av røde bær, blåbær, skogsbær og blomster, og både frisk og myk i munnen, med den typiske integrerte syren og med en salt- og jodpreget, lang avslutning. Glemmes neppe.

Når vi snakker om Morraza er det ett navn som står i særklasse. *Antonio Portela* er journalist, han holder kurs i vinsmaking, han organiserer messen A

Zárates endrueviner Espadeiro, Loureiro Tinto og Caíño Tinto er alle lagret i tre år gamle 500 liters fat i 12 måneder, hvor de gjennomgår malolaktisk fermentasjon. De er alle friske og elegante med en utpreget syrlighet.

Emoción dos Viños – og han er vindyrker. Halvøya har fine hvite sandstrender med dynelandskap, med klart lys og en forfriskende bris. Her er en gammel tradisjon for vindyrking, som yter respekt for landskapet og økologien. Her er det tinta femia som står i høysetet, men andre røde druer som brancellao og espadeiro brukes også, samt albariño og andre hvite. Morrazo var ikke inkludert i DO Rías Baixas da denne ble opprettet i 1988, antakelig fordi det ikke var tilstrekkelig mange dyrkere som agiterte for det. I 2018 fikk området imidlertid status som PGI (geografisk beskyttelse). Disse vinmarkene, røde viner fra bydelen Cela i Bueu og hvite fra O Hío i Cangas, er antakelig de mest atlantehavspregede som finnes, i alle fall i Spania.

Jeg besøkte Antonio en dag i etterkant av messen Simplesmente Vinho i Porto for to år siden. Vi gikk langsomt gjennom både Bueu- og Hío-markene. Atlanterhavet ga en forfriskende sval bris i sola denne dagen i overgangen februar/mars. Uttrykket magisk realisme var for en stund flyttet over havet til Galicia.

Antonio insisterer på at druesorten tinta femia, selv om den er en variant av caíño, har egne karaktertrekk. Den som har skrevet mest om dette er kanskje Malena Fabregat, som jeg har reist sammen med flere ganger, både i Portugal og Galicia. Fabregat, opprinnelig fra Uruguay som nå har bosatt seg i dette området, tegner i magasinet *Les 5 du Vin* (mai 2019) et levende bilde av landskapet og menneskene som bor der, samtidig som hun gir en grundig beskrivelse av druen og dens særtrekk.

-Tinta femia har blitt odlet her fra uminnelige tider på lave vinstokker, skriver hun, -ikke mer enn 60 cm høye, støttet av granittpåler, mange av dem helt ned i sjøkanten. Hun kaller også Cela for tinta femias «cru», der «den sanne identiteten» til Morrazo-vinene finnes. Hun sier også at Rodri Mendez en gang skal ha sagt om Antonio Portela: «Der, hvis det ikke var for Portela, ville ikke en gang Gud ha åpnet døren for deg».

Det er Fabregat som melder at Antonio vil utfordre

herredømmet til underområdet Val do Salnés i DO Rías Baixas. Det hersker noe uenighet om hvorvidt tinta femia er mest i slekt med caíño redondo eller caíño bravo. Forskjellen kan i hvert fall sies å være at mens caíño fra Salnés har noe strengt, kanskje litt «alvorlig» over seg, som Antonio selv sier, så har tinta femia litt mer syre, litt mindre alkohol er litt mer aromatisk – og føles mer

do Tinta Femia. I Morrazo er alt mikroviner. Ingen har en hel hektar, og markene er spredt over hele området. Typisk er at dyrkerne også har andre jobber.

Namorado er en vin full av rødbærsfrukt (bringebær), urter (timian), lett ekstrahering og, som nevnt tidligere, med en lang, salt- og jodpreged avslutning der en integrert syre er med helt ut. Viña Fazóa er også tinta femia, denne

Antonio Portela insisterer på at druesorten tinta femia, selv om den er en variant av caíño, har egne karaktertrekk.

«levende». Dette kommer klart til uttrykk i Antonio Portelas egen vin Namorado (Tinto Mareiro), som er nesten sensasjonell i sin forførende, saltaktige glans. Kanskje noe av forklaringen kan ligge i at i Cela har vinmarkene stort sett orientering mot nord, så ligger de mer mot sør i Salnés. Og så er det nok flere vinmakere som ser etter noe mer modning enn det Portela gjør. Så er det igjen Rodri Méndez fra Forjas del Salnés som snakker: -Det er mye syre i Salnés også, men i Cela er den nesten krystallinsk.

Jeg har vel nesten ikke vært borti en vindruer som blir omtalt med mer entusiasme eller pasjon som denne. Tinta femia har også sin egen festival i Cela, kalt Festa

fra tre forskjellige kommuner, men med mange av de samme karakteristika som den mer etablerte vinen. Vi smakte på en prøve av tinta femia og espadeiro, marginalt mørkere enn Namorado. Vi testet også en loureira tinta, denne langt mørkere, helt i tråd med teorien.

Miguel Alfonso hører til Alfonsofamilien som har laget vin i generasjoner i Val do Umia, i alle fall fra tidlig 1700-tall, da de eldste skrifter stammer fra. Dagens vinhus ble grunnlagt i 1997. Adega Pedralonga er en familieeid gård. Arbeidet starter i vinmarken, der dyrkingen alltid har vært økologisk, fra 2007 i økende grad biodynamisk. Det >

Miguel Alfonso hører til Alfonsofamilien som har laget vin i generasjoner i Val do Umia, i alle fall fra tidlig 1700-tall, da de eldste skrifter stammer fra. Dagens vinhus ble grunnlagt i 1997.

pløyes kun når det er nødvendig, for å unngå erosjon i et regnfylt landskap, samt stimulere vinmarkens naturlige biodiversitet.

Vi finner Pedralonga i Caldas de Reis i utkanten av Villagarcía de Arousa, altså helt nord i Salnés. Vinmarkene er også her sterkt influert av det atlantiske klimaet. Vinmarkene ligger sørvendt ved foten av Monte Xiabre (641 meter) på granittbunn. Miguel benytter

han med Coto de Gomariz (en av de fremste produsentene i Ribeiro), så litt rundt omkring, før han etablerte As Furnias i Crecente, der han ble født. Crecente var også historisk et område for rødvin, med mange forskjellige druesorter og jordbunn. Generelt har fokus også der vært albariño de senere årene, men Juan er en sterk forkjemper for å få rødvin tilbake på kartet. Jorda på gården hans er sand med granitt og

tapping. As Furnias er typisk laget av 40 % brancellao, pluss caíño longo, sousón, espadeiro, og en liten andel touriga nacional er heller ikke uvanlig. Den kan være lett karbonisk, likevel ganske kompleks med mange lag, både modne røde bær, men også friske bær og urter.

Ribeiro er et område litt inne i landet, nordvest i provinsen Ourense, der elvene Miño, Avia og Arnoia møtes. Det er nok mindre kjent enn flere andre galisiske vinområder, men kanskje det mest varierte.

aldri annet enn spontanfermentering, lar alltid malolaktisk gjæring gå sin gang og det filtreres aldri. Hans Tinto DoUmia er laget på caíño, espadeiro og mencia og delvis fermentert med hele klaser, ueiket, og lagret på bunnfall i ett år. Det er en strålende elegant og lagringsdyktig vin.

Juan González Arjones, som lager viner under betegnelsen As Furnias, har jeg møtt flere ganger under vinmesser. Ellers holder han til i Condado do Tea, et underområde langs elven Miño som har litt mer varme og marginalt mer innlandsklima. Etter studiene jobbet

et høyt innhold av kvarts. I vinmarken er bunnen dekket av gress. Om vinteren gir saueflokkene naturlig næring, og den eneste behandlingen er «bordeauxblandingen» (kobbersulfat og kalk) en gang iblant, mot sopp. I kjelleren er det alltid spontanfermentasjon, druene avstilles og bare et utvalg modne druer brukes. Batonnage gjennomføres 2-3 timer om dagen i 12-15 dager. Så blir druene håndpresset, brakt tilbake til ståltanken, før malolaktisk gjæring starter på naturlig vis. Det er en lett klaring med eggehvite, men ingen tilsetninger annet enn en minimal dose SO₂ før

Ribeiro er et område litt inne i landet, nordvest i provinsen Ourense, der elvene Miño, Avia og Arnoia møtes. Det er nok mindre kjent enn flere andre galisiske vinområder, men kanskje det mest varierte. Rødvinene står ikke for mer enn ca. 10 % av det totale, men de blir stadig mer viktige. I Ribeiro er det mange interessante produsenter; Coto de Gomariz er allerede nevnt, de lagringsdyktige vinene til Luís Anxo kunne det vært skrevet mye om. Jeg skal til slutt omtale to av de produsentene som jeg mener best uttrykker den atlantiske siden.

I Eira de Mouros, Ribeiro finner vi *Cume do Avia*, som tar sitt navn fra den høyeste toppen i underregionen Avia. De har 13 lokale druesorter på 9 hektar. Dette området varierer mellom atlantisk og kontinental innflytelse. Jorden er en blanding av leire, schist og granitt, og vinmarkene vender mot øst, med god soleksponering og ventilering.

Under etiketten Dos Canotos kommer både en endrue brancellao og caíño longo. Men også en som i tillegg har sousón, som er fermentert og lagret 6 måneder i gamle, store nøytrale eikelligere. Denne er noe mørkere enn de andre, men fortsatt veldig frisk, med røde frukter, frisk, syrlig og lang, med et hint av salt og Atlanterhav. Det er et antall viner som lanseres under etiketten Colleita. Tilgjengelig hos oss i skrivende stund er Colleita no. 6 i 2018-årgang, en sousón-dominert vin, med brancellao og noe caíño tinto. Alle druer er gjæret sammen i et stort kastanje-fat. Vinen er lett og frisk, likevel med god konsentrasjon og med lang syre og salt i ettersmaken.

Ikke langt fra Cume do Avia holder *Iria Otero* til. Jeg har smakt hennes viner flere ganger på messer. Sist sommer stakk jeg innom på vei til fra Bierzo til Vigo.

Iria Otero



Iria lager vin både i Rías Baixas, Ribeiro, nå faktisk også Ribeira Sacra. Jeg møtte henne hjemme i Leiro, dit hun flyttet med familien for noen år siden, etter å ha bodd i Vigo og vært salgsdirektør for Dominio do Bibei.

Da hun følte tiden var inne for å gjøre noen viktige forandringer i livet startet hun Sacabaira-etiketten fra Salnés-området. Dette er stilriktige, flotte, atlantiske viner – både de hvite og røde. Her i Ribeiro dyrker Iria og livspartner Miguel druesorter som sousón, mencia, caíño tinto, og de hvite treixadura og loureiro. De har ett hektar som er deres eget og disponerer to til, og jordbunnen er som ellers i DO-en mest granitt, litt skifer og noe leire og sand. Nå er Miguel ansvarlig for arbeidet i marken, mens Iria tar seg av resten. De var fra starten klare på at de ønsket økologisk dyrkede marker, lite inngripen, men manuelt arbeid der det var behov for

Her i Ribeiro dyrker Iria Otero og livspartner Miguel druesorter som sousón, mencia, caíño tinto, og de hvite treixadura og loureiro.

Under etiketten Dos Canotos kommer både en endrue brancellao og caíño longo. Men også en som i tillegg har sousón, som er fermentert og lagret 6 måneder i gamle, store nøytrale eikeliggere.

det. Kjemikalier har det aldri vært snakk om. -Hvis druene smaker godt i vinmarken er sjansene gode for en god, balansert vin, sier Iria.

«Viner med hukommelse» (Vinos con memoria) er hennes prosjekt. Det betyr at hun ønsker å vise fram hvilken tradisjon de kommer fra, hvordan de ble laget i fortiden. Hun bruker simpelthen den tiden som trengs og den respekt som hver druesort krever. Og druesortene, de er for Rías Baixas kun albariño, mens resten er blandinger av lokale druesorter. I Ribeiro er det caíño, brancellao og sousón.

Vi smakte et titalls viner, til

deilige småretter som Iria hadde laget selv. Hun sier at generelt gir caíño aromaer av mint, urter som timian. Sousón gir mer grønn pepper. Dette er eksemplifisert i den kanskje mest kjente ribeiro-vinen hennes. A Seara 2019 er ganske mørk, svært atlantisk, med den tydelige men ikke påtrengende syren og en deilig saltmineralsk avslutning. Om Teixugo 2018, en ny vin i sortimentet, kan man bruke de samme superlativene. Det er eneste vin utenfor DO-en. God vin forholder seg ikke til de ofte unaturlige begrensninger som kan ligge i slike. Men de kan ha «hukommelse».