

# Trio av nya härliga Riojaviner från Bodegas Campillo.

Nu lanseras tre välgjorda viner på 100 % Tempranillo från Rioja i Systembolagets beställningssortiment.



## Tre välgjorda viner med olika grad av ekfatskaraktär

De tre nya vinerna från Bodegas Campillo kommer från vingårdar som ligger kring det vackra vineriet. Druvorna skördas för hand och sorteras noggrant innan de jäser i rostfria stältankar. De tre vinerna får sin fostran i fat av amerikansk vitek. El Niño de Campillo är i en fruktigare stil från sina 7 månader på ek medan Campillo Crianza och Campillo Reserva Colección har fått mer ekfatskaraktär under 18 respektive 20 månader. Vinerna är utmärkta som sällskapsdrycker men passar även som handen i handsken till utvalda anrättningar av kött, fågel eller grönsaker.

## Modern bodega med vacker arkitektur

Vineriet som byggdes 1990 var det första i Rioja som valde att lägga särskild stor fokus på arkitekturen, något som har kommit att bli allt vanligare nuförtiden då arkitektur och vin är nära sammanlänkade. Egendomen ligger vid den medeltida staden Laguardia vid foten av Sierra de Cantabria, i vinområdet Rioja Alavesa. Det är mycket vackert och 50 hektar vingårdar ligger i anslutning till den slottsliknande byggnaden. Vinerna röner stor uppskattning och exporteras till mer än 70 olika länder.

## Tillhör framgångsrik företagsgrupp

Grupo Faustino är ett familjeföretag som funnits sedan 1861 och som intagit en ledande position när det kommer till att tillverka och exportera spanska premiumviner. Det är sex egendomar som tillhör Faustino gruppen. Förutom Campillo är det Bodega Faustino och Bodega Marqués de Vitoria som också ligger i Rioja. Sen har vi Portia som ligger i Ribera del Duero, Bodegas Valcarlos som är beläget i Navarra och slutligen Bodegas Leganza i vinområdet La Mancha.

# Det våras för Rioja

Rioja är Spaniens mest kända vinodlingsområde och redan under 1800-talets senare hälft producerade man här röda viner av hög kvalitet. Det är ingen slump att Rioja som enda ursprungsområde 1991 tilldelades DOCa, Denominación de Origen Calificada, vilket är Spaniens allra högsta appellation. (2003 fick Rioja sällskap av Priorat som ligger i Katalonien). Riojavinerna har en smak och karaktär som uppskattas av många svenskar. Riojas storhetstid i Sverige var under 90-talet och 1995 var vinerna som mest populära i vårt land. Inget varar dock för evigt och ett drygt årtionde senare var Amarone och Ripasso från Venetien den stora dominanten vad det gäller röda viner i prisklassen 100 kronor och uppåt. Men intresset för de goda, röda vinerna från Rioja börjar nu åter att spira.

## Anrik tradition av ekfatslagring

De berömda röda vinerna från Rioja med lagringsbeteckningarna Reserva och Gran Reserva, ger en av världens mest distinkta vinstilar. Riojas första guldålder var i slutet av 1800-talet då man kunde expandera kraftigt på grund av att man ännu inte drabbats av vinlusen, som slagit ut den franska vinproduktionen. Nu började man också förädla vinerna i ekfat som var normen i de kända franska vindistrikten. Mycket lång fatlagring blev standard och vinerna fick en tydlig kryddighet från ekfaten samt toner av torkad frukt, svamp, nötter och läder från den långsamma syresättningen. På 1800-talet var det brist på bra europeisk ek och vad det gäller Spanien föll valet på den mindre dyra eken från Nordamerika. Den amerikanska viteken är aromatisk och ger tydligt kryddiga aromer av vanilj och kokosnöt till vinet. I modern tid använder man fat både från fransk och amerikansk ek och det är vanligt att man behåller mer av vinets fruktighet och låter faten stå lite mer i bakgrunden. Men att ekfaten fortfarande har en viktig roll är mer än tydligt. År 2018 fanns det nästan 1,4 miljoner ekfat i vinområdet Rioja.

## Tempranillo - Spaniens stolthet

Det är ingen tvekan om att den blå druvan Tempranillo är Spaniens mest kända druvsort och ligger bakom några av landets främsta röda viner. Det är faktiskt världens tredje mest odlade druvsort med cirka 231 000 hektar, men det är bara cirka 25 000 hektar av odlingarna som finns utanför Spanien. Tempranillo odlas framförallt i norra och mellersta delen av Spanien. Några av de främsta vinerna kommer från Rioja, Ribera del Duero, Navarra och Penedès. Namnet Tempranillo kommer av spanskans temprano som betyder tidig. Ett lämpligt namn för en druvsort som mognar jämförelsevis tidigt. Det är vanligt att Tempranillo blandas med andra druvsorter som exempelvis Garnacha, men vad det gäller de nya vinerna från Campillo så är de gjorda på 100 % Tempranillo.

## Faktaruta Rioja (2018)

**Vinodlingar:** 65 841 hektar

**Antal vinodlare:** 14 800

**Tempranillos del av odlingarna:** 79,65 %

**Produktion:** Röda, vita, rosé och mousserande viner  
miljoner

**Antal sålda flaskor:** 362

*Lagringsbeteckningar för röda viner:*

**Crianza:** Lagras minst två år, varav minst ett i ekfat

**Reserva:** Lagras minst tre år, varav minst ett i ekfat

**Gran Reserva:** Lagras minst fem år, varav minst två i ekfat



## El Niño de Campillo

Systembolagsnummer: 78324

99,00 kr

---

El Niño de Campillo har en god, fruktig doft av moreller, björnbär och andra mörka bär. Vinet har en medelfyllig och fruktig smak som samsas med lätt rostade och kryddiga toner av fat.

Gott som sällskapsdryck och till medelkraftiga köträtter. Varför inte en helstekt fläskkötlettrad med gräddsås, bakad silverlök och ugnsbakade rotfrukter?



## Campillo Crianza

Systembolagsnummer: 75578

135,00 kr

---

Campillo Crianza har en nyanserad doft med inslag av mörka plommon, torkad frukt, piptobak, fat, vanilj och en stänk av örter. Smaken är medelfyllig med bra balans och inslag av mörka frukter, fat, muskot och vanilj.

Passar utmärkt till medelkraftiga och lite kraftigare köträtter. Servera t.ex. till grillad aubergine med stekt blandsvamp, ost och potatisbakelse samt dragonsås.



## Campillo Reserva Colección

Systembolagsnummer: 74342

219,00 kr

---

Doften i Campillo Reserva Colección är nyanserad med inslag av mörka plommon, fat, kakao, vanilj och en fläkt av kryddor. Smaken är medelfyllig med inslag av fat, mörka plommon, mörk choklad och en stänk av kaffe.

Passar bra till medelkraftiga och lite kraftigare köträtter. Varför inte lammytterfilé med kantarelltapenade och reducerad rödvinssås, som serveras med hasselbackspotatis och ostgratinerad aubergine?

**Se också**