

# 1884 Reserve, Malbec - Mendoza Argentina

## Huset:

Don Miguel Gascón var kun 19 år, da han i 1880 ankom til Argentina fra Aragón i Spanien uden ret mange mønter i lommen! Men allerede fire år efter kunne han købe ca. 17 ha. land i Mendoza, beplante markerne med vin og bygge sin "bodega". Året var 1884, vingården Escorihuela Gascón var hermed grundlagt, men allerede i 1920 var man nødt til at bygge et nyt og større vinhus. Det var Don MIGUELS efterfølgere, som i 1940'erne var de første til at aftappe en 100% Malbec-vin i Argentina. Dengang anede de ikke, at netop denne drue 50 år senere skulle blive den bedste ambassadør for argentinske vine. I dag består teamet bag Escorihuela Gascón-vinene bl.a. af Estela Perinetti, en af Argentinas yngste og mest lovende agronomer og oenologer, Gustavo Marin samt Olivier Ruhard som oenolog. For dem er "innovation" ikke et tomt ord. Escorihuela Gascón-vinene laves på druer høstet i den nordlige del af Mendoza-provinsen øst og syd for selve byen Mendoza. Markerne Agrelo, La Consulta og Vistalba ligger i en højde af 900-1000 meter med vinstokke, som er 10, 25 og over 50 år gamle.



## Distriktet:



Vin dyrkningen i Argentina er ikke et moderne påfund, for det hele startede i begyndelsen af 1500-tallet, hvor spanske bosættere kom til landet sandsynligvis medbringende deres egne vinstokke. Det var dog først i perioden fra 1530 til 1550, at man kunne begynde at producere spændende vine med druekerner importeret fra Peru og især Chile.

Takket være munkenes kæmpe anlægsarbejde, f.eks. udgravning af vandingskanaler ved foden af Andes bjergene blev områder som Mendoza, San Juan, San Luis og La Rioja ret hurtigt nogle af de vigtigste distrikter i Argentina. De europæiske druesorter kom først til Argentina mellem 1885 og 1910, da flere bølger af indvandrere fra Spanien, Italien og Frankrig kom til landet med deres egne gennemprøvede druesorter.

## Vinen:

Denne vin er lavet på 100% Malbec druer, håndplukket på egne vinmarker i Agrelo (i en højde af 950 m.) og Altamira (1250 m.). Vinen er langtidsgæret (30 dage v/25 grader) på rustfrie ståltanke, og efter endt malolaktisk gæring bliver den modnet i 8 måneder på 40% nye træfade og 60% to og tre år gamle fade (50% fransk og 50% amerikansk eg). Her kommer der toner af krydderier, lakrids, kaffe og chokolade og samtidig en utrolig flot friskhed med nuancer af mynte og solbærblade. Selv om det er en myndig vin, med god struktur og fylde er den samtidig charmerende og med masser af detaljer. Malbec Reserve 1884 kan sagtens klare kraftige kødretter, men vil også egne sig fint til lysere retter med f.eks. fjerkræ eller vegetarretter. Brug den også sammen med hvidskimmeloste.



# 1884 Reserve, Malbec - Mendoza Argentina

## Opskrift - Grydesteg med timian kartofler og grønt

### Ingredienser

- 1 grydesteg ca. 1,2 kg af godt kalvekød
- 1 løg
- 1 kg gulerødder
- 1-1,5 kg kartofler
- 1 pose frosne haricots verts
- 1 pose frosne perleløg
- 3 dl bouillon
- 2-4 dl vand
- ½ liter piskefløde
- Timian
- Risbgelé
- salt og peber



### Fremgangsmåde

Grydestegen krydres godt med salt og peber og brunes i fedtstof på alle sider ved kraftig varme.

2-3 flækkede gulerødder og et skivet løg brunes med et par minutter. Varmen dæmpes og der tilsættes vand og bouillon. Lad det hele simre i 1½-2 timer, skum af flere gange undervejs.

Skræl imens kartoflerne, skær dem i både og kom dem i et ovnfast fad. Hæld lidt olie over og drys med timian.

Skræl gulerødderne, skær i mundrette bidder og kom dem ved. Bag kartofler og gulerødder ved 200 grader i 30-45 minutter til de er gyldne og møre.

Når stegen er færdig skal den hvile indpakket i stanniol i 20 minutter inden udskæring. Svits perleløg og bønner i en pande. Grøntsagerne fra gryden blendes med til saucen og piskefløde tilsættes.

Smag til med risbgelé og jævn evt. med lidt Maizena og tilsæt lidt madkulør.

**Velbekomme !**