

Ilurce Crianza, Rioja

Huset:

Familien bag vinhuset Ilurce har en lang tradition indenfor vinfremstilling. Først igennem flere generationer som drueproducent og siden 1940 også som vinproducent under eget tag. Den nuværende ejer er fjerde generation efter etableringen af vineriet som iøvrigt blev total moderniseret i 2010.

Huset råder over 60 hektar land hvor på der gror gamle vinstokke af variteterne Graciano, Garnacha og Tempranillo. Vinmarkerne ligger i 600 meters højde og nyder derfor godt af den naturlige natkølighed som sinker modningsprocessen hvorved der opnåes vine med større kompleksitet.

"Vi takker hver dag vores jordbund fordi den er kilden til dejlige vine af høj kvalitet og derved familiens levebrød".



Land / distrikt:

Navnet på distriktet kommer fra en lille flod (rio) der hedder Oja, altså Rio Oja, som så er blevet til Rioja. La Rioja er opdelt i 3 hovedområder, Alavesa, Alta og Baja.

Rioja Alavesa mod øst producerer frugtbetonede vine med fyldige kroppe og højt syreindhold.

Rioja Baja mod syd er stærkt påvirket af Middelhavet og er det mest tørre og varme område i Rioja, dette giver en meget mørk farve og et højt alkoholindhold, og vinene bliver typisk brugt som blandingskomponenter med vine fra andre områder af Rioja.

Det sidste område er Alta mod vest, der er påvirket af Atlanterhavet. Området ligger højere end de andre i Rioja, hvilket giver en kortere vækstsæson, og derved finere elegante vine med en stærk aroma og medium alkoholindhold



Vinen:

Ilurce Crianza er fremstillet af 70% Tempranillo, 15% Garnacha og 15% Graciano. Druerne er nøje udvalgt gennem en sorteringsproces som starter allerede i vinmarken. Efter endt gæring lagres vinen på franske egetræsfade i min. 12 måneder men som winemakeren siger "vi giver vinen den tid som vinen skal have til at optage de nødvendige nuancer fra fadet". Efter fad lagring lagres vinen i flaske på vingården til man er tilfreds med vinens udtryk. Herefter frigives den til salg. I næsen finder man lakrids, moden frugt, krydderier og kirsebær. I munden oplever man omgående den flotte balance mellem frugt og syre. I eftersmagen er der klare noter af fad. Serveres ved 17-18 grader og gerne sammen med krydret lam eller svin. Ligeledes går denne rioja rigtig godt med svampe retter.



Genbestilling hos Bækkelund Vine efter først-til-mølle princippet: kr. 100,-/flaske.

Bækkelund Vine - tlf. 3117 4792 – post@baekkelundvine.dk

Opskrift

Glasseret lammeculotte

Lam

2 lammeculotter
2 fed hvidløg
Et par stilke frisk timian
En sjat soya
2 spsk. sukker eller 1 spsk. honning
1 tsk. salt
Lidt friskkværnet peber

Pastinakcreme

3 pastinakker
1 håndfuld timian
Ca. ½ l sødmælk
Lidt eddike
Citronsaft
Salt
Peber

Garniture

1 bundt grønne asparges
1 stor håndfuld små gulerødder
Ca. 5 stængler frisk timian
Olie
Salt

Tilberedning

Start med lammet.
Tænd ovnen på 225 grader
Bland alle ingredienser med undtagelse af køddet.
Marinér lammet i 1-24 timer (alt efter hvor lang tid du har)



Smid lammet i et ovnfast fad og brun det i ovnen ved de 225 grader i 7-8 minutter – gå herefter over til pastinakcremen

Efter 7-8 minutter tages lammen ud og stilles til at hvile i ca. 10 minutter

Smid den herefter tilbage i ovnen i 15 minutter
Lad hvile ca. 5 minutter før udkæring og servering

Pastinakcreme

Skræl pastinakker og skær dem i grove stykker
Smid dem i en lille gryde og dæk med sødmælk
Lad pastinakkerne simre i ca. 20 minutter til de er møre

Si sødmælken fra – men gem mælken!

Op i en blender med pastinakken – blend og tilsæt lidt mælk af gangen

Smag til med lidt eddike, citron, salt og peber – den må gerne være lidt salt i smagen

Garniture

Sæt en stor gryde med vand over til kogning

Vask gulerødderne grundigt

Knæk enderne af aspargesene

Lad dem dryppe af

Varm en pande godt op

Smid et skvæt god oliven- eller raspolie på panden og herefter gulerødderne

Efter 5 minutter tilsættes lidt salt og timiankvistene

Tag gulerødderne af varmen

Smid aspargesene i det kogende vand sammen med lidt salt

Kog aspargesene i 2-3 minutter

Tag dem herefter op af vandet og overhæld dem evt. med koldt vand i et par sekunder