

# *Dominio de Berzal Blanco*

## *Rioja, Spanien*

### Huset:

I den lille by Baños de Ebro i Rioja Alavesa finder vi blandt mange andre vinhuse Dominio de Berzal. Dominio de Berzal drives i dag af José Luis, Juan Mari og Iñigo Berzal, men er oprindeligt grundlagt i starten af forrige århundrede af de nuværende ejeres bedsteforældre. Huset råder over 50 hektar vinmarker som er beplantet med 80% Tempranillo og Viura og Graciano på resten.

De nuværende kælder faciliteter er opført i 1999 og har medført at man har kunnet udvide produkt-porteføljen således at man i dag også laver ung vin efter Maceration Carbonique metoden og hvidvine. Til vinene der skal lagres, bruger man en kombination af franske og amerikanske egetræsfade.



### Distriktet:



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 blandings-komponenter 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 dermed finere, elegante vine med en stærk aroma og medium alkohol indhold.

### Vinen:

Selvom Rioja må anses for at være et rødvin-distrikt - og nok Spaniens mest betydningsfulde rødvin-distrikt - så fremstilles her også både rosé- og hvidvine. Markandelen for grønne druer er dog helt ned på ca. 1/11 så der er tale om en meget lille produktion. Druen som anvendes til hvidvin er primært Viura. Sorterne Malvasia og Garnacha Blanca anvendes kun i meget små portioner og kun som sammenstik til Viura.

Denne Dominio de Berzal Blanco er temmelig repræsentativ for ovenstående da den er sammensat af 90% Viura og 10 % Malvasia. Den gæres ved lav temperatur - under 15 grader - det gøres for at bevare så meget som mulig af druernes friske frugt og de fine aromaer. Kendetegnene for Dominio de Berzal Blanco er den friske duft af citrus kombineret med æble og pære. Vinen er velegnet til salater, dampet fisk og fjerkræ. Men prøv den hvor den er helt perfekt, nemlig til Calamari Fritti. Server vinen ved 8-10 grader.



# *Dominio de Berzal Blanco*

## *Rioja, Spanien*

### Opskrift - Calamare Fritti

#### Ingredienser

- rensede tiarmede blæksprutte kroppe klar til brug, uden arme, helt optøede
- lidt mælk
- hvedemel til panering
- fint salt
- rapsolie til friturestegning

Tilbehør: citronskiver, citron-mayo (fx Hellmanns + lidt ekstra citronsaft), brød

#### Fremgangsmåde

Skær de rensede blæksprutte kroppe i 1 cm brede ringe og læg dem på køl igen i en skål dækket med mælk. Mælken er med til at gøre kødet mørt. Dette kan laves nogle timer før stegning.

Hav alt klar, og gæsterne må gerne sidde og vente med et glas vin i hånden, inden du starter friturestegningen, da ringene skal spises straks.

Si mælken fra ringene og giv dem et godt drys med fint salt. Hæld 3-4 dl hvedemel i en skål. Varm ca. 4 cm olie godt op i en mellemstor gryde. Hav altid et grydelåg i nærheden, når du håndterer varm olie. I de sjældne tilfælde hvor der går ild i olien, kan du hurtigt

slukke den ved at lægge låg på og slukke for varmen. Kom en håndfuld ringe (8-10 stykker) i melet, så de er dækket med mel. Tag en ring ad gang fra melet og kom den i olien. Ringene skal kun have et par minutter - til de begynder at se gyldne ud. Steger du dem for lang tid, bliver de gummiagtige. Tag dem op med en hulske og læg dem på en tallerken med køkkenrulle. Drys med fint salt. Start forfra med en ny håndfuld ringe i melet. Vrid rigeligt med citronsaft over ringene lige inden de spises.

