

Uruka Wines

Montevideo är huvudstad i Uruguay men också namnet på hela regionen där staden ligger. Här ligger också Uruka Wines som är en vingård med 35 ha odlingar. Området är perfekt för en gynnsam vinproduktion. Närheten till Atlanten medför stora skillnader i temperatur mellan dag och natt vilket ger möjlighet att framställa viner med en bra koncentration och intensiva smakaromer.

Gården grundades 1920 av familjen Lugano och man har med andra ord en lång tradition av att göra viner med mycket god kvalitet. År 2000 uppstod kärlek mellan den unga Claudia Lugano och den sydafrikanska vinmakaren Riaan van der Spuy och detta blev början till ett nytt kapitel för familjen Luganos vinproduktion. Riaan är vinmakare och ansvarar för vintillverkningen och Claudia är kvalitetsansvarig. Tillsammans har de en klar målsättning – att göra viner som är ursprungstypiska – men med en touch av Sydafrika.

Uruguay som ligger på samma breddgrad som vindistrikt i Australien, Argentina, Chile, och Sydafrika är idag ett utforskat vinland för många av oss och anledningen är att endast en liten del av av vinerna går på export – i dagsläget mindre än 5%.

Druvan i Uruka är tannat och ses idag som landets nationaldruva. Idag producerar Uruguay mer vin gjort på tannat än Frankrike som är druvans ursprungsland. Ett vin från Uruguay gjort på tannat skiljer sig från de franska tannat-vinerna genom att vara lättare, mjukare och med silkigare taniner. Dessutom behöver dessa viner inte någon lång lagringstid för att bli riktigt bra.





Uruka Tannat

Hos Uruka Wines läggs stor vikt vid att skörda druvorna när de är som allra bäst. Efter noggranna analyser plockas druvorna för hand när de uppnått en perfekt mognad. Sedan får vinet jäsa kontrolltempererat (26-28 °C) i öppna tankar med kontinuerlig "pump-over" vilket betyder att vinet pumpas upp och får rinna genom skalen flera gånger för att ytterligare förstärka smak, färg och taniner. Vinet lagras därefter 6 månader på franska ekfat och ytterligare 18 månader på flaska innan vinet släpps på marknaden.

Doft och smak

Vinet har en härlig frukt och i smaken hittar man plommon och röda, mogna bär med en fin och väl avvägd ekfatston. Uruka är det perfekt köttvinet. I Uruguay äter man mer nötkött än i något annat land i världen. Nationalrätten är churrasco och betyder just grillat kött. Läggs därför stort fokus på att hitta en köttbit av mycket god kvalitet och grilla gärna över en kolbädd. Servera tillsammans med enkla tillbehör som en grönsallad, grillad majscolv och ungsbakad potatis.

Produkt/Art.nr:	Uruka Tannat/6339-01
Land/Region:	Uruguay/Montevideo
Producent:	Gregorio Lugano S.A/Uruka Wines
Vinmakare:	Riaan van der Spuy
Hemsida:	www.urukawines.com
Druvor:	100% Tannat
Lagring:	6 månader på franska ekfat
Årgång/Alkohol:	2008/13%
Pris/(ex.moms):	89:-/(75:-)/750 ml
Lansering:	1 april 2011