VININFORMATION



Cardia Pombeiras

Adega Damm

Ribeira Sacra, Galicien, Spanien

DO Ribeira Sacra ligger i Galicien i det nordvestlige Spanien. Området er inddelt i 5 underregioner; Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Riberas do Miño og Riberas do Sil, hvor Atlanterhavet, solskinstimer, tåge, regn og de frodige kløfter skabt af millioner af års erodering fra floderne Sil og Miño, der bugter sig i bunden, skaber et helt unikt terroir! "Vinmarkerne" består af små terrasser gravet ind i skifferskrænterne med livet som indsats.

Adega Damm er grundlagt af danske Martin Damm, der har importeret vin i årevis fra blandt andet Ribeira Sacra i Galicien, Spanien. Efter lang tids søgen fandt og købte han et sted i midten af 2010 'erne, som han restaurerede. Hans jagt efter gamle vinstokke på terrasserne hugget i de syd- og sydøstvendte skrænter er blevet til sammenlagt 1 hektar med 40, 60, 80 og helt op til 130 år gamle vinstokke. For Martin er terroir altafgørende og hans mål er at lave vine fra hvert terroir han kan få fingrene i. Men det skal være hans egne marker om end den totale produktion i 2021 kun ligger på mellem 7000 – 8000 flasker. Han håber på, på et tidspunkt, at kunne frigive 15-18 forskellige vine på markedet. Martins tilgang til dyrkning er med den danske økologiske indstilling til tingene. Han sprøjter ikke, kravler på hænder og knæ for at fjerner ukrudt mellem stokkene og svovler minimalt. Men han har umiddelbart ingen ambition om at blive certificeret. Stilen af hans vinen er til den "nørdede" side. Det er utrolig vellavet, stramt, elegant og urtet. Forestil dig en kombination af Cabernet Franc fra Loire, Pinot Noir fra Bourgogne bare mere rustikt og uden den tørre garvesyre, men med en præcis bitterhed i syren.

POMBEIRAS viser Mencia i en anden version end Seoane. Her er lidt lunere samt et andet klima på grund af beliggendeheden tæt ved floden. Her var der 2 fade (600 flasker) hvoraf cirka 25% var hele klaser , hvilket giver vinen mere struktur og dybde. Jordbunden er på bjergskråningen er bestående af skiffer klipper.

Druesort:	100% Mencia
Vinifikation:	ca. 25% hele klaser. Gæret ved naturgær fra drueskindet. Lagret 11-12 måneder på franske egetræsfade tidligere brugt af Colin-Morey og Denis Bachelet fra Bourgogne
Smagsnoter:	Spændstig, mineralsk og rank rødvin med en dejlig moden frugt og et urtet præg, der giver en flot fasthed i udtrykket.

SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S