



## Jocke tipsar



### Purgatori - 2013

Ett mycket spännande vin som redan från början har ett lite mystiskt skimmer kring sig.

Är du ute efter ett vin som har en varm ton av plommon, choklad, viss kryddighet samt mjuka tanniner och som också har en ryggrad för de flesta kötträtter och ostar, är Torres åtråvärda Purgatori något för dig!

Det som dock gör detta vin ännu mer intressant som diskussionsämne kring matbordet är dess ursprung.

I Spanien år 1770 blev några munkar förvisade till klostret Montserrat där de botgjorde på Desterrats kloster. Området var känt för sitt extrema klimat och hårda villkor. Munkarnas uppgift var att bearbeta marken för att tillhandahålla mat till stiftet samt att försöka odla vin. Och de lyckades!

Legenden säger att enorma vinfat mystiskt försvann. Munkarna påstod att det var änglarna som tog dem till himlen (den ursäkten var ny för mig), som även illustreras på etiketten.

Nå, det intressanta idag är att det kring klosterruinen har hittats vildväxande vinrankor med en druva som inte ens DNA-tekniken lyckats identifiera. Namnlös. Och lite av denna namnlösa druva återfinns i vinet Purgatori, som endast tillverkats i 26 000 flaskor.

I övrigt är vinet baserat på druvorna cariñena, garnacha och syrah.

Vinet har legat på ekfat i 15-18 månader.

Tipset är att köpa två flaskor.

En flaska för att smaka direkt och den andra för att gömma bort i tio år i en mörk, dammig och gärna sval vrå.

Ett riktigt samlarobjekt, med andra ord!

