

# 12/09 Telmo Rodriguez/Remelluri Winemaker, Palægade Telmo Rodriguez



## Telmo Rodriguez

Telmo Rodriguez er kendt som en af Spaniens bedste og mest innovative unge producenter. På få år har han skabt sig et navn helt i toppen af den spanske elite med sine banebrydende vine. Telmo Rodriguez omtales ofte som de spanske vinmageres "enfant terrible" - klassens frække dreng. Han tilsidesætter alle traditioner og laver vin i øst, vest, nord og Sydspanien med en "outsiders" indgangsvinkel: Det er lige meget hvordan man plejer at gøre og hvordan man mener at vinen fra et bestemt distrikt skal smage. Telmo Rodriguez følger kun én næse, og det er hans egen.

## Petrus, Guigal...

Telmo Rodriguez er søn af familien bag Rioja-bodegaen Remelluri, hvor han i 2010 overtog driften efter sin far. Men hans store ekspertise skyldes ikke kun erfaringer erhvervet på denne vingård. Hans "lærepladser" tæller blandt andet Petrus i Pomerol, Guigal i Rhône, Cos d'Estournel i Saint-Estèphe og Dominus i Californien. Fællesnævneren for disse vingårde er, at man ikke går af vejen for at prøve nye tiltag for at opnå det ekstraordinære.

Restaurant Restaurant Palægade 12/9 2019 kl. 19.00. Telmo Rodriguez er kåret til Winemaker of the year 2019 i Spanien af Master of Wine: Tim Atkin. Telmo har også opnået de magiske 100 Point af Robert Parker. Mød de spanske vinmageres enfant terrible i egen person, smag hans vine og nyd en perfekt tilpasset 5-retters menu. Telmo Rodriguez' "lærepladser" tæller blandt andet Petrus i Pomerol, Guigal i Rhône, Cos d'Estournel i Saint-Estèphe og Dominus i Californien. Fællesnævneren for disse vingårde er, at man ikke går af vejen for at prøve nye tiltag for at opnå det ekstraordinære. Telmo har en ambition om at lave vine med stor typicitet fra de forskellige områder i Spanien, vinene skal være gode "ambassadører" for deres region og der er derfor stor fokus på de enkelte druetype og jordbundstyper (terroir) i vinmarkerne. Telmo har også en meget sympatisk ambition om at man skal lave en god vin til prisen og at rigtig god vine ikke nødvendigvis behøver at koste en bondegård. Telmo vil også præsentere sin fædrene gård, den berømte vingård Remelluri i Rioja, hvor han har overtaget driften. Et af aftenens højdepunkter er de 2 ekstremt sjældne enkeltmarks-vine, La Estrada og El Velado fra Bodega Lanzaga som begge scorer 97P hos James Suckling og som byder på et mere moderne udtryk af Rioja uden indblanding af for meget fad men med fokus på frugten i vinen. En restaurant i hjertet af det gamle København.. Her lever de klassiske dyder, men tiden er ikke gået i stå. Godt håndværk er tidløst, og når råvarer og omgivelser er af højeste kvalitet, vil erfaring, talent og fremsyn smelte sammen i både køkken og restaurant. Med fokus på dyrenes oprindelse, markens og skovens sæsonbestemmelse og havets friske leverancer vil vi vise, at traditionerne nemt kan spille op mod byens hastigt skiftende gastronomiske impulser