

ÅRETS VINORT 2026

Bierzo

Gamla stockar, unga idéer — Spaniens mest omtalade vinregion

Munskänkarna Järfälla · Restaurang Pralin, Sundbyberg · 2 september 2026
Provningsledare: Markus Nilsson

INNAN VI BÖRJAR

Hur uttalar man egentligen Bierzo?

En rimlig fråga innan man dricker sex glas av det.

BJERR-THO

[ˈbjerθo] · tonvikt på första stavelsen

z = engelskans "th"
i "think", inte ett s

VANLIGA FÖRSÖK

"Bi-er-zo" — för många stavelser.

"Byerzoo" — för amerikanskt.

"Bee-erzo" — nej, kort i.

Säg det snabbt och lite otydligt, så låter det nästan rätt.

VAD BETYDER NAMNET?

Från keltiska Bergidum — ett befäst, upphöjt läge.

Samma uråldriga rot som ger oss ordet berg — bokstavligen samma ord som svenskans.

Bierzo betyder alltså ungefär "bergstrakten". Det säger sig självt när man sett dalen.

Uttala det fel i kväll, och ni är i gott sällskap — de flesta Systembolagskunder gör det också.

PROVNINGSLEDARE

Markus Nilsson

Ledamot i Munkänkarnas riksstyrelse med ansvar för kommunikation.

Examinerad sommelier från Vinkällans sommelierutbildning, med särskilt intresse för terroirdrivna viner och nya klassiska regioner — som Bierzo.

Grundare av Vinkoll appen och plattformen för dig som gillar vin, vinprovningar och vinresor — Mindre hype – mer smak.

På plats i Bierzo i vintras besökte bla Tilenus och Emilio Moro, gick i vingårdarna ni möter i kväll — bilderna i presentationen är mina egna.



Kvällens resa — halvblint

Sex viner från en enda dalgång i nordvästra Spanien. Vi provar ett vin i taget utan att avslöja vilket det är — ni känner, gissar och diskuterar, sedan visar jag vinet. Det enda ni vet: tre vita på godello, tre röda på mencia.

GLAS 1-3 · GODELLO

Samma gröna druva — tre helt olika vägar i källaren. Ren ståltank, lagring på jästfällning i stora ekkärl, och full jäsning i träkar. Er uppgift: känn vad hantverket gör med druvan.

GLAS 4-6 · MENCÍA

Samma blå druva — från ungt och kompromisslöst rent, via en hundraårig vingård med fatlagring, till en helklasejäst avslutning som följer med till bordet.

Ingen fara om du gissar fel — det är hela poängen med att prova blint.



Varför Bierzo?

Munskänkarnas medlemmar röstade fram Årets vinort
2026

TERROIR I CENTRUM

Två lokala druvor, tusentals små parceller och en klassificering byggd på vingårdslägen. Bierzo lånar ingen annans identitet — här får mencia och godello tala för sin plats, lott för lott.

GAMMALT — PÅ RIKTIGT

85 % av planteringarna räknas som gamla stockar — den högsta andelen i Spanien, högre än Priorat. Snittåldern på en vinstock i Bierzo är 75 år.

OCH ÄNDÅ HELT NYTT

Internationell press hyllar regionen, efterfrågan på eleganta viner med lägre alkohol växer, och en ny generation vinmakare — med Raúl Pérez i spetsen — har gett området en renässans.

AREAL

2 500 ha

PRODUCENTER

74 st

FLASKOR/ÅR

9 miljoner

DO SEDAN

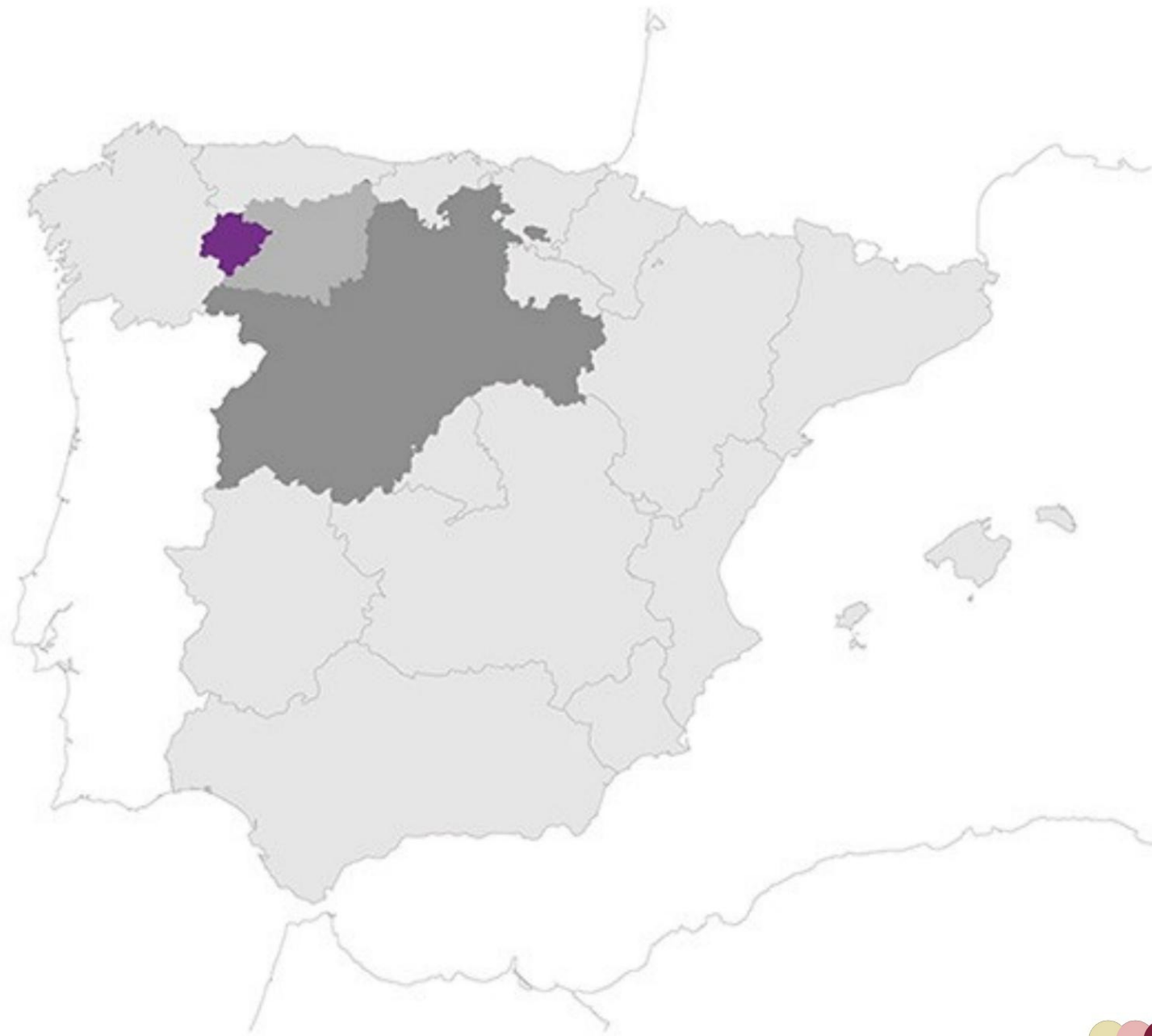
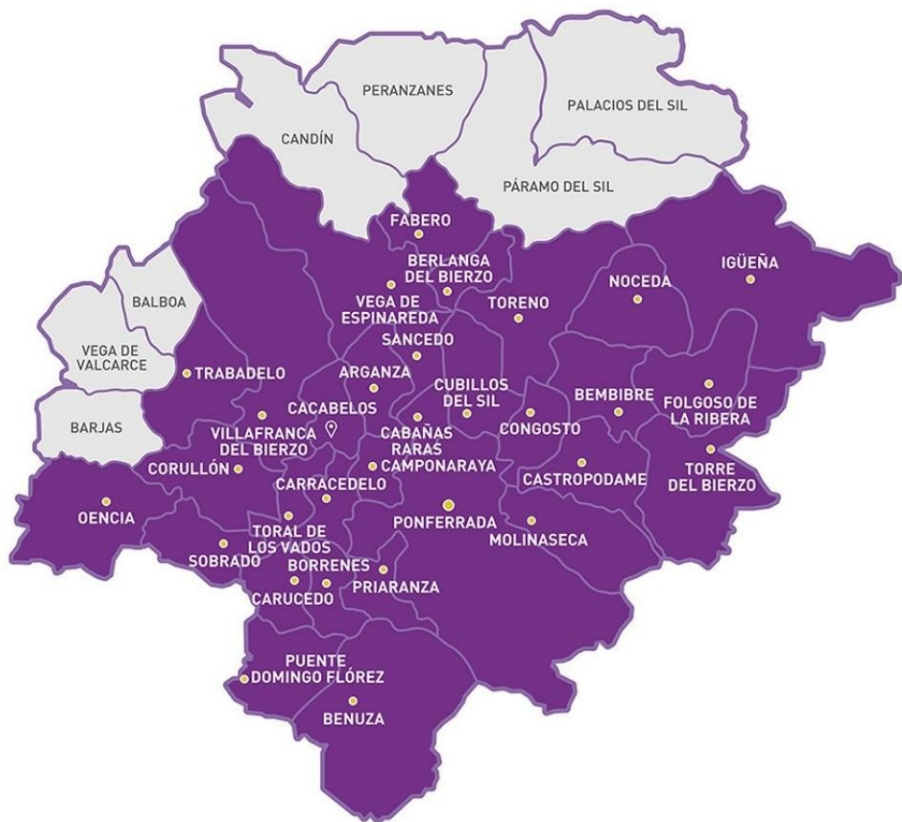
1989

Årets vinort — så funkar det

Sedan 1993 utser Munkänkarna varje år en vinort eller region att fördjupa sig i. Medlemmarna nominerar och röstar, och under året följer utbildningsmaterial, provningar i sektionerna och resor till regionen. I år står vi alltså mitt i Bierzo — och den här provningen är en del av det.

2026 Bierzo Spanien	2025 Jura Frankrike	2024 Pfalz Tyskland	2023 Alto Adige Italien	2022 Jerez Spanien	2020/21 Roussillon Frankrike
---	---	---	---	--	--

Snart väljs Årets vinort 2027! Nomineringarna och omröstningen drar igång i höst — som medlem är du med och bestämmer vart vi reser härnäst. Har du en favoritregion?



Kastilien-Léon

Huvudstaden heter Ponferrada

Landet & historien

En skyddad dalgång mellan Galicien och Kastilien

ROMARNAS GULD

Romarna anlade de första vinodlingarna för 2 000 år sedan — samtidigt som de bröt guld i Las Médulas, i dag världsarv. Namnet Bierzo kommer av romerska Bergium, "bergigt område".

KLOSTER OCH PILGRIMER

Under medeltiden utvecklade klostren vinkulturen, och pilgrimsleden till Santiago de Compostela går rakt genom dalen. Vinet följde vandrarna.

FALL OCH RENÄSSANS

Vinlusen slog till i slutet av 1800-talet, och 1900-talet blev enkla bordsviner och kooperativ. Kring millennieskiftet kom vändningen: Raúl Pérez, Álvaro Palacios och en våg av unga vinmakare återupptäckte de gamla vingårdarna.

Huvudstad: Ponferrada — med tempelriddarborgen Castillo de los Templarios

Leden som gjorde vinet känt

Franska vägen — den mest gångna av alla Camino-rutter — går rakt genom Bierzo, förbi Villafranca, Cacabelos och Ponferrada. Regionens vinhistoria är sammanflätad med pilgrimsleden sedan tusen år tillbaka.

499 241

pilgrimer fick sitt Compostela-intyg 2024 — rekordår, +12 % på ett år

1,5 miljoner+

uppskattas ha vandrat hela eller delar av leden — de flesta utan att hämta intyget

47 %

valde Franska vägen — ruten genom Bierzo

MAT, VILA OCH VIN

År 1070 kom munkar från Cluny till Villafranca del Bierzo för att ta hand om pilgrimerna. De byggde härbärgen och odlade vin — mat, tak över huvudet och ett glas efter dagens vandring blev en självklar del av gästfriheten.

REKLAMEN SOM ALDRIG TOG SLUT

Med hundratusentals vandrare genom byarna varje år blev det lokala vinet känt långt utanför dalen — redan innan någon vinjournalist fanns. Ultreia, namnet på Raúl Pérez egen vinserie, är just pilgrimernas gamla hälsningsord: "vidare framåt".



Terroir & klimat

Atlanten möter inlandet — bergen skyddar

TVÅ KLIMAT I ETT

Bierzo ligger i gränslandet: fuktigt atlantklimat västerifrån, torrt inlandsklimat österifrån, med skyddande berg runt om och floden Sil genom dalen. Milt, med stora skillnader mellan dag och natt.

HÖJDEN GÖR VINET

Vingårdar från 350 till 1 200 meter, de flesta på 400–800, i sluttningar åt alla fyra väderstreck. Ju högre upp, desto långsammare mognad och mer syra — höjden är regionens främsta kvalitetsverktyg.

ETT LAPPTÄCKE AV LOTTER

21 kommuner, över 100 namngivna distrikt och tusentals små parceller — många med egna namn och egen karaktär. Fragmenteringen är arvet efter generationers arvskiften, och grunden för den nya vingårdsklassificeringen.

REGN / ÅR

720 mm

SOLTIMMAR

~2 100

MEDELTEMP

12,3 °C

HÖJD

350–1 200 m



Jordmånen — dalens arkiv

Skiffer och sand i sluttningarna, lera i dalbotten

TVÅ GEOLOGISKA EPOKER

Basen är miocenmaterial, 23–5 miljoner år gammalt, täckt av ett yngre kvartärt lager. Ovanpå det: en blandning av mineraler, kvartsit och skiffer som ger sluttningarna sin karaktär.

SUR OCH KARBONATFRI

Silt-lerjord med pH kring 5,5 — måttligt sur och helt utan karbonater, en signatur för fuktiga klimat och en ovanlighet i Spanien, där kalkrika jordar annars dominerar. Det bidrar till vinernas spänst och energi.

GRADIENTEN SYNS PÅ PRISLAPPEN

Högst upp: lös skiffer och sand, låga skördar — lägena som reserveras för de exklusiva vinerna. Nere i dalen: lera som håller vattnet, rikare skördar, enklare viner. I kvällens lineup provar ni båda ändarna.

DRUVAN

Godello — druvan som kom tillbaka

På 1970-talet var godello nästan utrotad — ratad för sina små skördar när kvantitet var allt. Ett handfull odlare i nordväst räddade de sista stockarna. I dag är den Spaniens mest ansedda gröna druva, och Bierzos snabbast växande.

I VINGÅRDEN

Tidig knoppsprickning och mognad, tjockare skal än man tror och naturligt låga skördar.

Trivs på höjd — svalare lägen bevarar syran som är druvans ryggrad. Ympas ofta på gamla mencia-stockar.

AROMER & SMAK

Päron, gult äpple, stenfrukt och citrus, ofta med en saltmineralisk ton. Hög syra, medelfyllig till fyllig kropp och en oljig, glycerisk textur som ger tyngd utan sötma. Lång eftersmak.

STÅL ELLER FAT

Druvans stora styrka: den bär både rostfri renhet och full fatjäsning.

På ståltank blir den spänstig och rak; på jästfällning och trä får den smör, honung, mandel och bakverk. I kväll provar ni hela spannet.

ANDEL AV BIERZO

~17 % — och växer

SYRA

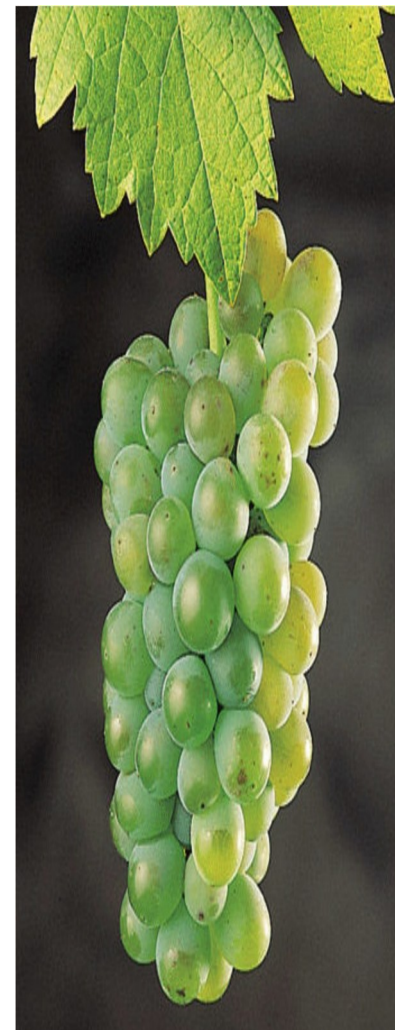
Hög

KROPP

Medel till fyllig

SERVERING

8–12 °C efter stil



Godello — foto: Munsänkarna

VIN 1 ÄR I GLASET

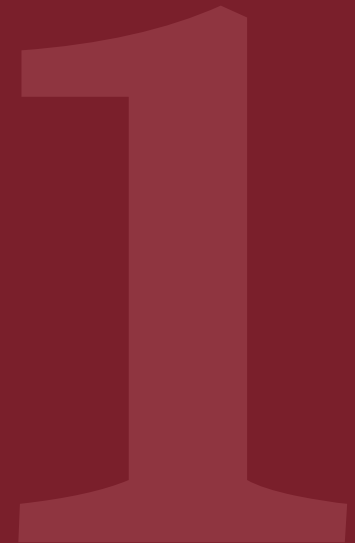
Prova först.

Stål eller fat — vad tror du?

Vilken frukt dominerar: äpple, päron eller citrus?

Hur lång är eftersmaken?

Doft, smak, eftersmak — ta tid på er. Vi avslöjar sen.





Foudre-källaren hos Emilio Moro — fotograferad i februari

VIN 1

El Zarzal Godello 2024

Emilio Moro • Bierzo DO • 229 kr (art. 77567)

Ribera del Duero-familjen Emilio Moro kom till Bierzo 2018 — enkom för godellon.

El Zarzal jäser i ståltank och vilar sedan på jästfällningen i stora franska foudres, kärnen på bilden till vänster.

Resultatet: färsk vit frukt, citrus, fänkål och en mineralisk, balsamisk botten. Friskt och omslutande med integrerad syra.

ÅRGÅNG 2024 — regnig vår, het torr sommar, tidig skörd

LAGRING ~8 mån jästfällning i franska foudres

BETYG 91 p Guía Peñín

SERVERING 8–10 °C





Producent: Emilio Moro

Fatkällaren i Bierzo — mitt foto, februari 2026

TRE GENERATIONER FRÅN RIBERA DEL DUERO

Familjen Moro har gjort vin i Pesquera de Duero i tre generationer — bodegan bär farfadern Emilios namn. Hemma i Ribera del Duero är de ett av Spaniens mest kända hus, med tempranillo som signatur.

SPRÅNGET TILL BIERZO

2018 etablerade sig familjen i Bierzo — inte för mencía, utan enkom för godellon. Satsningen fick två viner: El Zarzal, druvans fräscha ansikte, och toppcuvén La Revelía. Ett kvitto på var Spaniens vinvärld ser nästa stora vita.

VI VAR DÄR

I februari besökte vi den nya anläggningen i dalen, de målade faten på bilden bär godello-vinernas namn. Modern precision i en region byggd på gammal tradition.

VIN 2 ÄR I GLASET

Prova först.

Jämför med glas 1 — renare eller rikare?

Är syran högre eller lägre?

Hittar du något fat här över huvud taget?

Samma druva som nyss? Andra vägen i källaren?

2



Tilenus vingårdar utanför Ponferrada — februari 2026

VIN 2

Monteseiros Godello 2025

Tilenus • Bierzo DO • 189 kr (art. 76959)

Godello i sin renaste form: handplockat, jäst i ståltank utan tillsatt jäst, aldrig i närheten av ek.

Blekgul med grönt skimmer, äpple och päron — Bierzos signaturaromer — och en ovanligt lång eftersmak för ett ofatat vitt vin. Vingårdarna ligger på 600–850 meter, omgivna av björnbär, cistus och ginst.

ÅRGÅNG 2025 — tidig skörd, låg alkohol (12 %), hög friskhet

VINIFIERING Ståltank, spontanjäst, inget fat

STOCKAR 25 år, 600–850 m

SERVERING 8–10 °C





Producent: Tilenus

Raúl Pérez i fatkällaren — mitt foto, februari 2026

BODEGAS ESTEFANÍA

Bodegan ligger i Dehesas utanför Ponferrada. Raúl Pérez har varit teknisk chef här sedan 1999 — mer om honom om en liten stund. Fem av kvällens sex viner kommer härifrån.

NAMNET TILENUS

Namnet kommer från den romerska guden för berget Teleno som vakar över dalen — myntet på etiketten bär hans ansikte. 100 % ekologiskt sedan 2019, enbart mencía och godello, med atlantisk friskhet som ledord.

VARFÖR DET MÄRKS I GLASET

Spontanjäsning, gamla stockar och minimal styrning — vinerna får bli vad platsen ger. Vi träffade Raúl i februari; bilden är från hans egen fatkällare. Alla vingårdar ni ser i kväll ligger inom någon mils radie.



Raúl Pérez — bortom Tilenus

Fem av kvällens sex glas kommer från Tilenus, där han är teknisk chef — men det är bara halva historien.

FRÅN VALTUILLE TILL VÄRLDEN

Uppvuxen i Valtuille de Abajo, vinmakare sedan 1996 och teknisk chef på Tilenus sedan 1999 — 25 år i samma dalgång. Årets vinmakare 2014 (Der Feinschmecker), på omslaget av spanska Forbes, konsult i runt femton spanska vinregioner, och 2024–2025 fick hans viner 100 Parkerpoäng. Många menar att ingen enskild person betytt mer för Bierzos rykte.

HANS EGET PROJEKT: ULTREIA

2003 startade Raúl sin egen etikett Ultreia, uppkallad efter pilgrimernas gamla hälsning på Camino de Santiago — "vidare framåt". Skild från Tilenus, som han bara är teknisk chef för. Serien spänner från tillgängliga instegsviner till enskilda vingårdscuvéeer.

DE VI INTE PROVAR IKVÄLL

I Ribeira Sacra i Galicien gör han med vänner två extremt sällsynta rödviner på hundraåriga fältblandningar i skifferbranter — El Pecado och La Penitencia, cirka 1 000 flaskor vardera, 97–98 Parkerpoäng. Med Rodrigo Méndez gör han också vitvinet Sketch i Rías Baixas.

VIN 3 ÄR I GLASET

Prova först.

Sista vita — vad har hänt med texturen?

Bredare eller stramare än glas 2?

Toner av bakverk, honung eller mandel?

Tredje godellon — nu har ni hela spannet i glasen.

3



Entrecuestas-vingården — jag stod här i februari

VIN 3

Entrecuestas Godello 2023

Tilenus • Bierzo DO • 269 kr (art. 76960)

Samma druva som i förra glaset — annan väg. Entrecuestas jäser i träkar med vild jäst och ligger kvar på jästfällningen i trä, utan pumpningar.

Djupt gyllene, vit frukt, blommor och oregano med bakverkston. Brett, glyceriskt, elegant. Skylten på bilden står i exakt den vingård vinet kommer från: 2 hektar godello, planterad 2003.

ÅRGÅNG 2023 — "en av Bierzos finaste någonsin" (Gutiérrez)

VINIFIERING Träkar, vildjäst, ~12 mån på lie

BETYG 93 p Wine Advocate

SERVERING 10–12 °C





Den blandade vingården

Field blends — foto: Munkskänkarna

ALLT VÄXER IHOP

I Bierzos gamla vingårdar står blå och gröna druvor huller om buller i samma parcell — mencia bredvid godello, palomino och doña blanca. Druvorna skördas ihop och jäsas ibland tillsammans, som en enda åker snarare än en enda sort.

BONDENS FÖRSÄKRING

Så planterade man förr i hela Europa: slår en sort fel finns de andra kvar, och de gröna druvorna ger naturlig syra och lyft åt de blå. Det är därför DO-reglerna tillåter rött vin med ”minst 85 % blå druvor” — procenten däremellan är historien som växer mellan raderna.

FRÅN BELASTNING TILL SKATT

Länge sågs blandvingårdarna som omoderna. Dagens generation gör tvärtom en poäng av dem — samplanterat, samskördat och samjäst ger komplexitet som ingen recept-blend kan härma. Ännu ett skäl att aldrig riva en hundraårig vingård.

DRUVAN

Mencía — dalens egen röst

Sju av tio stockar i Bierzo är mencía, och nästan allt som finns i världen växer i nordvästra Spanien. Längre gjordes enkla bordsviner på den, i dag anses den vara Spaniens elegantaste blå druva, och den avspeglar sin växtplats som få andra.

I VINGÅRDEN

Tunnskalig, tidig i både knopp och mognad — druvan hinner bli klar innan höstregnen.

Bygger snabbt socker, så svala höjdlägen och gamla stockar med små skördar är nyckeln till balansen.

AROMER & SMAK

Körsbär, hallon och björnbär möter violer, örter och en kryddig ton.

Hög fruktsyra, knappt medelfyllig kropp och runda, måttfulla tanniner — mjuk i grunden, men stram och mineralisk från skifferlägen.

STILARNAS SPANN

Från lätt och kolsyrejäst till strukturerat vingårdsvin med fatlagring.

Jämförs med pinot noir, gamay eller syrah beroende på stil — och DNA-testen har avlivat myten om släktskap med cabernet franc.



Mencía — foto: Munsänkarna

ANDEL AV BIERZO

~70 %

SYRA

Medel till hög

TANNIN

Låg till medel, runda

SERVERING

14–16 °C — våga svalt

VIN 4 ÄR I GLASET

Prova först.

Första röda — hur känns tanninerna?

Röda bär eller mörka bär?

Något blommigt — violer?

Servera gärna svalt. Mencía tål det — och vinner på det.

4



Mencía-stockar i sluttning — februari 2026

VIN 4

Tilenus Ecológico Mencía 2025

Tilenus • Bierzo DO • 159 kr (art. 7863601)

Husets yngsta vin och mencían utan filter: handskördat, jäst i ståltank på självrunnan must, buteljerat efter några månaders vila. Vibrerande röda bär och Bierzos karaktäristiska blommighet — rent, energiskt och tillgängligt.

Det här är druvan som den smakar innan eken har sagt något.

ÅRGÅNG	2025 — tidig skörd, god syra
VINIFIERING	Ståltank, fri must, inget fat
STOCKAR	25–40 år, 500–700 m, 2,5–3 kg/stock
SERVERING	14–16 °C — våga svalt!





”En vaso” — de gamla stockarna

Fristående, obundna, formade av ett sekel

75 ÅR — I SNITT

Snittåldern på en vinstock i Bierzo är 75 år, och 85 % av arealen räknas som viñedos viejos. Ingen annan spansk region kommer i närheten. De äldsta stockarna ni möter i kväll planterades när Spanien fortfarande var kungadöme utan bilar.

DJUPA RÖTTER, SMÅ SKÖRDAR

Gamla stockar ger få men koncentrerade druvor, och rötterna når vatten och mineraler långt ned. Bevattning är förbjuden i DO Bierzo — rötterna får klara sig själva, och det är precis poängen.

DÄRFÖR ÖVERLEVDE DE

När vinlusen ödelade Europa klarade sig många av Bierzos sandiga lägen — och när regionen föll i glömska under 1900-talet revs aldrig vingårdarna upp. Fattigdom bevarade det som rikedom hade ersatt.

Bierzos nya pyramid

2017 införde Bierzo — först i Spanien tillsammans med Priorat — en klassificering efter ursprung och vingårdsläge i stället för lagringstid.

Gran Viña Clasificada Grand cru — klassificerad viña i minst fem år, -35 % avkastning

Viña Clasificada Cru — en namngiven vingård, kvalitetskontrollerad, -30 % avkastning

Vino de Paraje Vingårdsvin — 100 % från en namngiven egendom, -25 % avkastning

Vino de Villa Kommunvin — alla druvor från en by, -20 % avkastning

Vino de D.O. Bierzo Regionvin — basnivån, godkända druvor från registrerade vingårdar

Bara ~7 % av vingårdarna har hunnit genomföra märkningen. Kvällens två sista viner är båda Vino de Paraje — från samma egendom: La Florida.

VIN 5 ÄR I GLASET

Prova först.

Vad har eken tillfört — och vad har den låtit vara?

Kryddor: rosmarin, lagerblad?

Känns vingårdens ålder i koncentrationen?

Samma druva som glas 4 — men en helt annan historia.

5



Bierzo-dalen mot bergen — februari 2026

VIN 5

La Florida 2020

Tilenus • Vino de Paraje • Bierzo DO • 189 kr (art. 7802601)

Nu klättrar vi i pyramiden: alla druvor från en enda egendom — paraje La Florida i Villa de Pieros, nästan hundraåriga stockar i sydvästläge på 650 meter.

Tolv månader i franska ekfat ger rosmarin, lagerblad och kryddor över vibrerande frukt, med polerade, runda tanniner och lång sammetslen avslutning.

ÅRGÅNG	2020 — balanserad, elegant, låg alkohol för regionen
LAGRING	12 mån franska ekfat
STOCKAR	~100 år, sydväst, 650 m
BETYG	91 p Wine Advocate



VIN 6 ÄR I GLASET

Prova först.

Matvinet — silkigare eller strävare än glas 5?

Kakao, tobak, blå blommor?

Vad i maten lyfter vinet — och tvärtom?

Kvällens sista avslöjande följer med er till bordet.

6

VIN 6

Pagos de Posada 2019

Tilenus • Vino de Paraje La Florida • 235 kr (art. 9310301) • till maten

Samma hundraåriga egendom som La Florida — men här jäser druvorna med hela klasar, stjälkar och allt, med vild jäst och utan temperaturkontroll. Whole cluster ger silkiga, flytande tanniner och en ovanlig friskhet: kakao, tobak och blå blommor. Komplex, runt och elegant — och byggt för bordet.

VINIFIERING	100 % whole cluster, pigeage, vildjäst
LAGRING	12–18 mån franska ekfat
TILL MATEN	Ibericogris, anka, charkuterier, svamprisotto
SERVERING	16 °C, gärna i kara



Hela klasar, stjälkar och allt — så ser racimo entero ut i jäskaret

Gracias!

Sex viner, två druvor, en dalgång — och hundra år i varje glas.
Lita på din egen smak. Det är den bästa kompassen du har.

Markus Nilsson · Vinkoll | Munsänkarna Järfälla · 2 september 2026 | Viner: Ward Wines

