



Vinos de España

catalogus

winter

2022-2023

Inhoud

Over ons.....	4
Domeinen	5
Covides, Cataluña: d.o. Cava.....	6
Bodegas del Palacio de Fefiñanes, Galicia: d.o. Rias Baixas	8
Castro de Lobarzan, Galicia: d.o. Monterrei	12
Viñedos y Bodegas Pittacum, Castilla y Leon: d.o. Bierzo.....	14
Bodegas y Viñedos Comenge, Castilla y León: d.o. Ribera del Duero en Rueda.....	16
Doniene Gorrondona, País Vasco: d.o. Bizkaiko Txakolina.....	20
Bodegas Ochoa, Navarra: d.o. Navarra.....	24
Bodegas Agustín Cubero, Aragón: d.o. Calatayud	32
Bodegas y Viñedos Ponce, Castilla - La Mancha: d.o. Manchuela.....	34
Casa Agrícola – Pepe Mendoza, Valencia: d.o. Alicante.....	40
4 kilos vinícola, Mallorca : Vino de la Tierra de Mallorca	46
Suertes del Marqués, Tenerife: d.o. Valle de la Orotava	49



schuimwijn



witte wijn



orange wijn



rosé wijn



rode wijn



zoete wijn



biologische wijn

De prijzen zijn zowel exclusief als inclusief btw weergegeven. De prijzen in het **vet** zijn de prijzen inclusief btw.

Over ons

Ons verhaal begon in 2003 ... of eigenlijk reeds in 1999 met een Belgisch-Spaans huwelijk in Quintanar de la Sierra (provincie Burgos). Ragolle.wine (voorheen GMF Vins) richt zijn focus op rechtstreekse invoer van Spaanse wijnen ... en (voorlopig) alléén Spaanse wijnen aangezien die momenteel onze volledige aandacht vereisen en verdienen.

Gedurende jaren bleef dit beperkt tot een uit de hand gelopen hobby, maar de laatste jaren zijn wij uitgegroeid tot een dynamische niche speler op de Belgische wijnmarkt. Ons gevarieerd gamma bestaat uit zorgvuldig geselecteerde wijnen uit bekende en minder bekende Spaanse regio's.

Wij volgen het Spaanse wijnlandschap zeer nauw op en gaan voortdurend op zoek naar nieuwe opportuniteiten.

Wij zijn daar in ruimdenkend, zonder enige vooringenomenheid of dogma's. Wij houden van ... alles wat lekker is. Onze voorkeur gaat echter uit naar gepassioneerde wijnmakers met een verhaal, die de terroir en de druif voor zich laten spreken.

Onze portefeuille omvat conventionele wijnen, maar ook steeds meer biologische en biodynamische wijnen. Finesse en elegantie vormen daarbij de rode draad.

Wijnen van "traditionele" Spaanse druivenrassen zoals Tempranillo, Albariño, Verdejo, Mencía, enz. of meer internationale rassen zoals Garnacha, Cabernet Sauvignon of Merlot, maar ook - en vooral - van minder bekende autochtone rassen zoals Listán Blanco en Negro, Vijariego Negro, Babosso, Hondarrabi Zuri en Beltza, Giró, Albillo, Callet, Manto Negro, enz.

Ons doel is wijnliefhebbers te verrassen met kwalitatieve, originele wijnen tegen de best mogelijke prijs. Hoewel wij geen fysieke winkel hebben (waardoor wij uiterst competitieve prijzen kunnen aanbieden), bieden wij u een zeer persoonlijke service.

Via onze website kunt u een kleine vuelta de España maken en het boeiende Spaans wijnlandschap ontdekken.

Laat u tijdens deze ronde van Spanje verrassen door de verscheidenheid aan wijnen die Spanje te bieden heeft. Wie durft nog te beweren dat Spanje een synoniem is voor rustieke, oubollige, eik-gedreven wijnen?

We nemen u mee naar de gekende appellaties (Ribera del Duero, Rueda, Rías Baixas, Navarra, enz.), maar laten u eveneens kennismaken met het verbazingwekkende "alternatieve", new wave Spanje, met boeiende projecten in het Baskenland, Tenerife, Mallorca, Alicante (Valencia) en Manchuela (Castilla-La Mancha).

Buen viaje y salud!

Filip Ragolle

Sommelier (Syntra, Leuven)

Domeinen



Covides, Catalunya: d.o. Cava

Een vaste waarde voor cava met een uitstekende prijs-kwaliteitsverhouding!

Covides, Viñedos – Bodegas (vinyes – cellers in 't Catalaans), is een van de toonaangevende coöperaties in Catalonië (Penedès streek - Villafranca del Penedès op ongeveer 50 km van Barcelona), uitgerust met de modernste productiefaciliteiten. Covides concentreert zich al vele jaren op de regionale specialiteit Cava en bewijst jaar na jaar dat grotere volumes verenigbaar kunnen zijn met uitstekende kwaliteit.

We verkopen hun cava Grans Moments Brut reeds vele jaren en werden nog nooit teleurgesteld door de uitstekende prijs / kwaliteitsverhouding. Het is een frisse en fruitige mousserende wijn (traditionele methode - tweede gisting in de fles) gemaakt van de lokale variëteiten Macabeo (ook bekend als Viura), Xarel.lo en Parellada.



Covides

VINYES · CELLERS



Grans Moments Brut, Cava

	excl.	incl.
€	7,23	8,75



Appellatie: d.o. Cava
Druivenrassen: macabeo (ook bekend als viura), xarel.lo, parellada
Stijl: fris, complex, fruitig
Wijngaard / wijnbouw:

Vinificatie: Méthode traditionnelle (2de gisting op fles)

Proefnotitie: Ondanks de immense Cava-oceaan is het niet evident om uit dit herkomstgebied een hoogstaande, complexe wijn aan te bieden maar met deze topper zijn we er goed in geslaagd, vinden we. Daar waar we de voorbije jaren steeds opnieuw aangename fruitige toetsen van witte perzik, appel en peer terugvonden, ligt de complexiteit dit jaar nog wat hoger met geconfijte citrus en zelfs wat brioche. Deze Cava ruikt veel complexer en dus duurder dan hij in feite is en dat is uiteraard ontzettend fijn. Zijn smaak is opvallend strak met naast opnieuw het witte fruit veel krijtachtige toetsen (mineraliteit). De strakke zuren maken deze Cava een opwindende schuimwijn. Een ongeëvenaarde prijs/kwaliteitsverhouding in Cava-land waar we als importeur toch wel fier op zijn!

Wijn en gerecht: als aperitief of met zeevruchten zoals oesters, etc., diverse salades, koude visgerechten, tartaar van zalm of tonijn, ...

Wijnscores: niet beschikbaar

Bodegas del Palacio de Fefiñanes, Galicia: d.o. Rias Baixas

Top albariños aan betaalbare prijzen!

Bodegas del Palacio de Fefiñanes is gelegen in Cambados (provincie Pontevedra) in Galicië (in het uiterste noordwesten van het Iberisch Schiereiland, aan de Atlantische Oceaan). De wijnen behoren tot de appellatie Rías Baixas (sub-zone Val do Salnés). Cambados wordt beschouwd als wijnhoofdstad van deze Denominación de Origen. Dit domein bestaat al sinds 1904, maar sinds de overname door Juan Gil de Araujo in 1990 is het wijnhuis uitgerust met de modernste technologie. Mede daardoor kan het zuivere karakter van de Albariño-druif beter tot uiting komen.

Cambados kent een Atlantisch-zeeklimaat. De wijngaarden liggen dicht bij de Atlantische Oceaan, zodat de druiven altijd worden blootgesteld aan een ziltige wind, wat erg belangrijk is voor de frisheid van de wijn. De druiven zijn afkomstig van 66 verschillende familiewijngaarden, elk met een eigen karakter. De bodem bestaat uit graniet en rotsachtige hellingen, rijk aan zouten en mineralen.

Alle wijnen zijn 100% Albariño. De “instapwijn” (hoewel deze omschrijving de wijn oneer aandoet) is de Albariño de Fefiñanes en biedt ongeëvenaarde prijs/kwaliteit. De 1583 Albariño de Fefiñanes is een gastronomische Albariño, vergist en gerijpt op eik. De Albariño de Fefiñanes, III Año is een onvervalste topwijn, die bewijst dat bepaalde Albariño's zeer goed verouderen en een lang bewaarpotentieel hebben.



BODEGAS DEL PALACIO
DE FEFIÑANES



Albariño de Fefiñanes 2020

excl. **incl.**
€ 12,81 **15,50**



Appellatie: d.o. Rías Baixas (subzone Salnés)
Druivenrassen: 100% albariño
Stijl: floraal, fruitig, fris, mineraal

Wijngaard / wijnbouw: De wijngaarden bevinden zich in Cambados, de wijnhoofdstad van de d.o. Rías Baixas (subzone Valle del Salnés, provincie Pontevedra), en liggen dicht bij de Atlantische Oceaan, zodat de druiven altijd worden blootgesteld aan een ziltige wind, wat erg belangrijk is voor de frisheid van de wijn. De bodem bestaat uit graniet en rotsachtige hellingen, rijk aan zouten en mineralen.

Vinificatie: Dit domein bestaat al sinds 1904, maar sinds de overname door Juan Gil de Araujo in 1990 is het wijnhuis uitgerust met de modernste technologie. Mede daardoor kan het zuivere karakter van de Albariño-druif beter tot uiting komen. Geen eiklagering, enkel inox.

Proefnotitie: Dat het niet altijd kracht en volume hoeft te zijn om indruk te maken, bewijst deze prachtige loepzuivere diamant. Het wijnmaken lijkt wel met een chirurgisch pincet gebeurd te zijn want de puurheid en finesse van de aroma's zijn verbluffend: de mix van elegante witte bloemen, witte perzik en ziltige zeelucht is werkelijk subliem. Dit is zo mooi dat enkel ruiken aan de wijn je blij zal maken. Gelukkig wordt dit hoog niveau ook door iedere slok bevestigd. Zo fragiel, delicaat en toch prachtig intens en lang, een zeldzame combinatie van wijnadjectieven maar hier zijn ze op hun plaats. Opnieuw sappig wit fruit dat mooi ligt ingebed in calcaire mineraliteit en ziltige toetsen. Wetende dat dit zelfs maar de instapwijn is van Fefiñanes, zijn we o zo trots ons importeur van dit tophuis te mogen noemen!

Wijn en gerecht: aperitief, koude voorgerechten, tartaar van tonijn, zeevruchten, vis, Aziatische keuken, geitenkaas.

Wijnscores: **Robert Parker, 91 punten** (2019): 'The regular Albariño is one of the most reliable among the more available wines, and it tends to show well early on and also age nicely for a few years in bottle. The 2019 Albariño de Fefiñanes feels unusually expressive and ready, very approachable, with a harmonious nose but with none of that reductive character often found in the early bottled wines. It's floral, varietal, aromatic and clean, with a balanced palate combining volume with great freshness. I tend to like this wine two or three years after the harvest.'



1583 Albariño de Fefiñanes 2020

excl. **incl.**
€ 19,00 **23,00**



Appellatie: d.o. Rías Baixas (subzone Salnés)
Druivenrassen: 100% albariño
Stijl: mineraal, kruidig, strak, complex

Wijngaard / wijnbouw: De wijngaarden bevinden zich in Cambados, de wijnhoofdstad van de d.o. Rías Baixas (subzone Valle del Salnés, provincie Pontevedra), en liggen dicht bij de Atlantische Oceaan, zodat de druiven altijd worden blootgesteld aan een ziltige wind, wat erg belangrijk is voor de frisheid van de wijn. De bodem bestaat uit graniet en rotsachtige hellingen, rijk aan zouten en mineralen.

Vinificatie: Dit domein bestaat al sinds 1904, maar sinds de overname door Juan Gil de Araujo in 1990 is het wijnhuis uitgerust met de modernste technologie. Mede daardoor kan het zuivere karakter van de Albariño-druif beter tot uiting komen. Deze cuvée wordt vergist in Franse eiken vaten (van 1 tot 5 jaar oud) en rijpt vervolgens vier maanden op de droesem in eiken vaten (met bâtonnage) alvorens twee maanden verder te worden afgerond in inox tanks.

Proefnotitie: Wow, als we al dachten dat de instap albarino van Fefiñanes al heel goed was, dan gaat deze 1583 er nog eens duidelijk boven. Zijn geurige aroma's zetten onze papillen al meteen op scherp met een prachtige mix van ziltige, minerale en kruidige toetsen. De aroma's zijn zo precies en verfijnd, je proeft echt als het ware oesterschelp en citrusschil, echt fenomenaal! En als je u afvraagt wat een 'nerveuze wijn' is, wel, proef dit dan: dit is het schoolvoorbeeld van een nerveuze energieboom. Dartel en energiek als een jonge pony in een lentewei, met een uitbundige smaak van opnieuw citrus, krijttoetsen en witte bloemen, werkelijk subliem! Met zijn kristalpure smaak en typiciteit staat hij op het allerhoogste niveau qua albarino. Hoedje af.

Wijn en gerecht: spaghetti vongole, mosselen, langoustines, gerechten met scampi's, gegrilde vis, geitenkaas

Wijnscores: **Robert Parker: 92 points**
The 2020 1583 Albariño de Fefiñanes fermented in 225-liter oak barrels and had bâtonnage of the lees for three months, but the wine doesn't show oak aromas or flavors and feels quite balanced and fresh in a very good, ripe and powerful but fresh vintage. 15.000 bottles produced. It was bottled in April 2021.



Albariño de Fefiñanes, III Año 2017

excl. **incl.**
 € 26,86 **32,50**



Appellatie: d.o. Rías Baixas (subzone Salnés)

Druivenrassen: 100% albariño

Stijl: complex, fruitig, mineraal.

Wijngaard / wijnbouw:

De wijngaarden bevinden zich in Cambados, de wijnhoofdstad van de d.o. Rías Baixas (subzone Valle del Salnés, provincie Pontevedra), en liggen dicht bij de Atlantische Oceaan, zodat de druiven altijd worden blootgesteld aan een ziltige wind, wat erg belangrijk is voor de frisheid van de wijn. De bodem bestaat uit graniet en rotsachtige hellingen, rijk aan zouten en mineralen.

Vinificatie:

Dit domein bestaat al sinds 1904, maar sinds de overname door Juan Gil de Araujo in 1990 is het wijnhuis uitgerust met de modernste technologie. Mede daardoor kan het zuivere karakter van de Albariño-druif beter tot uiting komen. Vergisting in inox vaten met temperatuurcontrole. Geen eiklaging, maar de wijn rijpt gedurende 7 maanden op de droesem (sur lies) in inox vaten, met "bâtonnage". Vervolgens rust de wijn 23 maanden verder in de fles.

Proefnotitie:

Dat albariño vaak garant staat voor lekkere minerale wijnen, wisten we al. Maar deze grote, complexe wijn is toch nog andere koek en blinkt echt uit door zijn aromatische gelaagdheid. Je ruikt eerst een ziltige, minerale toets, dan wat discreet geel fruit en ten slotte ontdekt je ook aangename gistaroma's. Het knappe is dat al deze laagjes perfect verwezen zitten als een duur perzisch tapijt. In de mond komt vooral het ziltige aspect van deze wijn goed naar voren. Door de lange gisting heeft de wijn behoorlijk veel body wat een heel aangenaam, lichtjes vet maar zijdezacht mondgevoel geeft. Deze meesterlijke albariño is echt een maaltijdwijn met sterallures. Oh, en er is zeker geen haast bij om hem te drinken want deze grote jongen zal zich tot zijn zesde levensjaar nog heel mooi ontwikkelen.

Wijn en gerecht:

kreeft, vis met saus, gevogelte, vol-au-vent, kalfsblanket, harde kaas

Wijnscores:

Robert Parker: 92 points

There is an Albariño bottling released in its third year, of which I tasted the 2017 Albariño de Fefiñanes III Año, which has taken a more tropical profile with the extended aging. It has notes of pineapple and freshly cut grass and a balanced palate with very good freshness, still lively and young. The nose turns more leesy as the wine sat in the glass. This time I liked the naked expression of the young wine better, which is unusual...



Castro de Lobarzan, Galicia: d.o. Monterrei

Uitstekende prijs/kwaliteit uit Monterrei.

Castro de Lobarzán is een familie domein, opgericht in 2000 door José Fernández Feijóo en zijn echtgenote Isaura, gelegen in het dorp Villaza (appellatie Monterrei; provincie Ourense – Galicië; noord-west Spanje en grenzend aan Portugal). De naam Castro de Lobarzán is afkomstig van Castro, een pre-Romeins versterkt dorp en Lobarzán, de naam van de castro die gelegen was op een van de heuvels behorend tot het huidige Villaza. Het domein is eigenaar van 4.5 ha wijngaarden, met vnl. Godello en Treixadura druiven, op hellingen van zo'n 7% en zanderige bodem. De opbrengsten worden door middel van groene oogst (het verwijderen van trossen) beperkt tot maximaal 6.000 kg/ha. Het snoeien en de oogst gebeuren volledig handmatig. Het microklimaat in Villaza is een samenvloeiing van Atlantische en continentale invloeden, met grote temperatuursverschillen tussen dag en nacht en een groot aantal zonne-uren, maar gematigde temperaturen, wat bijdraagt tot een uitstekende rijpheid en zuurtegraad. Het is er gemiddeld warmer dan in de rest van Galicië.

De wijnen worden gemaakt door José en zijn zoon José Manuel van uitsluitend eigen druiven. Het (witte) vlagschip, Castro de Lobarzán Blanco (70% Godello en 30% Treixadura, zonder eik-lagering, mineraal en fruitig) staat in voor ongeveer 17.000 flessen, op een totale productie van slechts 25.000. Dit is sedert vele jaren een klassieker in ons gamma die nooit ontgoochelt. Ze produceren eveneens een kleine hoeveelheid rode wijn, waaronder de Castro de Lobarzán Tinto.





Castro de Lobarzán, Blanco 2020

excl. **incl.**
 € 7,98 **9,65**



Appellatie: d.o. Monterrei

Druivenrassen: 70% godello en 30% treixadura

Stijl: zacht, fruitig, floraal

Wijngaard / wijnbouw: Godello en Treixadura wijngaarden gelegen op hellingen van zo'n 7% en zanderige bodem. De opbrengsten worden door middel van groene oogst (het verwijderen van trossen) beperkt tot maximaal 6.000 kg/ha. Het snoeien en de oogst gebeuren volledig handmatig.

Vinificatie: De handmatig geoogste druiven worden naar de wijnmakerij gebracht en daar ontleed en vervolgens naar de pers gebracht waar de schillen worden gescheiden van de most, na lichte persing. De most wordt overgebracht naar roestvrijstalen vaten. Na een rusttijd van 24 uur bij een gecontroleerde temperatuur van 10°C wordt de most overgetapt. Daarna vergist de gezuiverde most bij een gecontroleerde temperatuur van 17°C gedurende ongeveer 10 dagen. Na herhaaldelijk overhevelen (soutirage) wordt de beste droesem geselecteerd om wekelijks te worden omgeroerd totdat de wijn kan worden geklaard en gefilterd om te worden gebotteld.

Proefnotitie: Wooooo! Op een andere wijze kunnen we onze proefnotitie van de nieuwste jaargang 2020 echt niet beginnen. Was de vorige jaargang 2018 al heel mooi, dan is deze nieuweling zo mogelijk nog indrukwekkender. Zijn geur is nog intenser en puurder want het verse witte boomgaardfruit stuift echt uit het glas. Dit is lente en zomer in vloeibare vorm. Ook de smaak zit tsjokvol energie met vrachtladingen vol wit fruit dat bovendien een heerlijk zalvende, filmende textuur heeft. Bovendien vullen de frisse, knisperende zuren het rijp wit fruit heel mooi aan waardoor een perfect evenwicht wordt bereikt. Deze wijn is echt verslavend lekker. Als er in onze catalogus één wijn is waarover we durven wedden dat iedereen hem lekker vindt, dan is het deze wel.

Wijn en gerecht: aperitief, slaatjes, asperges, frisse witte kaas (feta, geitenkaas, ...), gegrilde/gestoomde en puur bereide vis (zonder saus)

Wijnscores: *Decanter Magazine, Recommended (2019): 'Excellent value for money, and good to drink over the next two years.'*



Castro de Lobarzán, tinto 2018

excl. **incl.**
 € 7,44 **9,00**



Appellatie: d.o. Monterrei

Druivenrassen: araúxa, bastardo, mencia

Stijl: soepel, zacht, kruidig, fruitig

Wijngaard / wijnbouw: De opbrengsten worden door middel van groene oogst (het verwijderen van trossen) beperkt tot maximaal 6.000 kg/ha. Het snoeien en de oogst gebeuren volledig handmatig.

Vinificatie: De gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 28°C gedurende ongeveer 10 dagen in inox tanks. De wijn wordt geklaard en licht gefilterd om de kwaliteit niet aan te tasten. Daarna wordt hij gebotteld en rust hij twee maanden alvorens op de markt te worden gebracht. De wijn ondergaat geen eiklagering.

Proefnotitie: De meeste wijnliefhebbers kennen Monterrei vooral van de schitterende witte wijnen maar hun rode wijnen mogen zeker niet over het hoofd gezien worden. Neem nu deze Lobarzán 2018 die aromatisch bulkt van het sappig kersenfruit met een mooie kruidige laag van tijm en rozemarijn er over heen. Omwille van zijn sappige, rijpe tannines en het rijpe fruit, is zijn smaak heel soepel en zacht wat hem dan ook de ideale doordeweekse partner maakt voor eenvoudige gerechten of als doordrinker bij gezellige zomerse tuinfeesten.

Wijn en gerecht: aperitief, pasta's, varkensvlees, gehaktbereidingen, tomaten farcies

Wijnscores: niet beschikbaar

Viñedos y Bodegas Pittacum, Castilla y Leon: d.o. Bierzo

Passie voor de lokale mencíadruif!

Viñedos y Bodegas Pittacum werd in 1999 opgericht door zes vrienden en grote Bierzo en Mencía fans. De Galicische Terras Gauda-groep (bekend om zijn uitstekende Albariños) merkte meteen het potentieel op en verwierf het domein twee jaar later, maar hield het winnende team aan boord.

Het domein is gevestigd in Arganza (provincie León in het noordwesten van Castilla y León, grenzend aan Galicië). Pittacum is de Romeinse naam voor een amfoor, waarvan er verschillende op deze plaats werden gevonden. El Bierzo heeft een heel bijzonder microklimaat: een mild, eerder gematigd klimaat gereguleerd door een zekere vochtigheid, het regent er echter minder dan in het naburige Galicië en het is er minder heet dan in de rest van Castilla y León. De Mencía druif is heer en meester in de appellatie Bierzo. Pittacum is daar een uitstekende uitdrukking van. Deze rode wijn is gemaakt van oude Mencía-wijnstokken (gemiddeld 85 jaar oud), geplant op een hoogte van 500-700 meter in roodachtige grond, op de koele kleiheuvels nabij de stad Cacabelos in het centrum van Bierzo, en de rest in Arganza.

PITTACUM





Pittacum 2018

excl. **incl.**
€ 11,57 **14,00**

15

Appellatie: d.o. Bierzo
Druivenrassen: 100% mencia (vieilles vignes)
Stijl: Intens, rijp, fruitig, kruidig

Wijngaard / wijnbouw: Gemaakt van 40 hectare oude Mencia-stokken, verdeeld over tweehonderd percelen op de hellingen van de bergachtige gordel die de Bierzo appellatie vormt. Het gaat over het algemeen om glooiende, diepe, goed gedraineerde bodems met een matige vruchtbaarheid, waardoor de wijngaard een gecontroleerde groei en een correcte rijping kan behouden.

Vinificatie: De druiven komen in kleine kisten aan bij de wijnmakerij en ondergaan een strenge selectie. De vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks met pigéages en voorzichtige remontages tijdens het gistingsproces, dat ongeveer vijftien dagen duurt bij een temperatuur van 25°C. De wijn blijft een maand in de inox tanks alvorens 8 maanden te rijpen in Franse en Amerikaanse eiken vaten met een inhoud van 220 liter. Daarna wordt de wijn gebotteld en begint hij aan een rustperiode in de fles van twee jaar.

Proefnotitie: Ola pola, coca cola! Wat hebben we hier in het glas?! Poef!!! Na één seconde staan al onze sensoren op scherp door een rake fruitkaratetrap vol bosvruchten, begeesterende kruidigheid en diepe romige eiktoetsen. De intense, diepe geur doet je meteen snakken naar een eerste slok en die stelt evenmin teleur. Opnieuw scheepscontainers vol subliem bosbessenfruit geven een heel geconcentreerde smaak maar toch is deze prachtige wijn uiterst drinkbaar door zijn sappigheid. Zowel de intense, fruitvette structuur als de nog wat lichtjes trekkende maar rijpe tannine verraden een positief evolutiepotentieel van minimaal acht jaar. De frisse zuurtjes, ten slotte, garanderen hem ook een evenwichtige toekomst. Eén van de mooiste mencia's die we ooit in het glas hadden en misschien wel de beste Pittacum tot nu toe. In-druk-wek-kend!

Wijn en gerecht: vette charcuterie (jamón, chorizo en andere salami's), (gegrild) rundsvlees, stoofpotjes (rabo de toro), pasta's met gehakt en empanadas.

Wijnscores: niet beschikbaar



Bodegas y Viñedos Comenge, Castilla y León: d.o. Ribera del Duero en Rueda

Uitstekende biologische tempranillo en een witte Rueda!

Een van onze trouwe partners sedert vele jaren.

Het Comenge project werd opgestart in 1999 door Jaime Comenge. Er werd gekozen voor de naam Comenge als eerbetoon aan zijn vader, D. Miguel Comenge, auteur van een referentie boek “La Vid y los Vinos Españoles”, gepubliceerd in 1942. Het domein wordt momenteel gerund door Miguel’s kleinzoon Alvaro.

Alle rode wijnen worden gemaakt van druiven uit de eigen biologische wijngaarden, gelegen in het hart van de appellatie Ribera del Duero, in de gemeentes Curiel en Pesquera de Duero (Castilla y León), een 200-tal km te noorden van Madrid. De tempranillodruif (lokale naam tinto del país of tinto fino) regeert in Ribera del Duero. De 32 ha liggen op hellingen op een hoogte van 780 tot 880 meter. De bodem is gevarieerd en omvat zones met overwegend kalksteen, zanderige stroken en grijsachtige tot roodkleurige gronden.

Bodegas Comenge is er van overtuigd dat het maken van topwijnen start in de wijngaard. Alle werk in de wijngaard gebeurt bijgevolg volgens de beginselen en praktijken van de biologische wijnbouw. De wijngaard is biologisch gecertificeerd. De focus ligt op het stimuleren en het behoud van de biodiversiteit in de wijngaard. Zo wordt de natuurlijke plantbedekking van de bodem behouden tijdens de volledige groeicyclus, wat de wijngaard omvormt tot een natuurlijke tuin en een gevarieerd ecosysteem.

Het continentaal klimaat in de Ribera del Duero streek wordt gekenmerkt door grote temperatuurverschillen tussen winter en zomer en tussen dag en nacht. De lange, harde winters zorgen voor een kortere groeicyclus dan gewoonlijk, wat leidt tot lage opbrengsten en bijdraagt tot de kwaliteit van de druiven. De temperatuurverschillen zijn groot: de maximum temperaturen kunnen oplopen tot meer dan 40°C in de zomer en dalen tot -20°C in de winter. Tijdens de rijpingsperiode kan het temperatuurverschil tussen dag en nacht soms 20°C bedragen.

Een goede vochtbalans in de plant, de waterstress waaronder de wijnstokken in de zomer lijden en de temperatuurverschillen in de dagen vóór de oogst, bevorderen en versnellen het vormen van tannines en kleur in de druiven, waardoor de druiven tot in de perfectie rijpen.

Een eerste selectie van de druiven gebeurt tijdens de manuele oogst. De druiven worden verzameld en vervoerd in kleine kisten, waarbij de trossen intact blijven.

De nabijheid van de wijngaarden bij de wijnmakerij maakt het mogelijk de oogst snel te vervoeren, zodat lange periodes van blootstelling aan de zon en kwaliteitsverlies worden voorkomen.

Eenmaal in de wijnmakerij, worden de druiven met de hand geselecteerd en daarna worden de druiven ontleed, zodat alleen perfect gezonde en rijpe druiven in de vergistingskuip gaan.

Elk perceel wordt apart gevinifieerd, zodat het zijn persoonlijkheid behoudt. De gisting van de most is een van de onderscheidende aspecten van de persoonlijkheid van de wijnen, omdat alleen in de wijngaard geselecteerde gisten worden gebruikt.

All deze factoren resulteren in een aantal verfijnde, biologische, op tempranillogebaseerde rode wijnen, zoals de fruit-gedreven Biberius en de sappige, rijpe, op eik gelagerde Comenge Crianza.

Bodegas Comenge maakt eveneens een 100% verdejo (wit) onder de appellatie Rueda. De wijn wordt niet op eik gelagerd, maar rijpt meerdere maanden op de droesem (sur lies). Hij is fruitig, expressief en kruidig.





Comenge Verdejo 2021



excl. **incl.**
€ 7,36 **8,90**

Appellatie: d.o. Rueda
Druivenrassen: 100% verdejo
Stijl: fris, strak, kruidig, fruitig

Wijngaard / wijnbouw:

Gemaakt van 100% verdejo, afkomstig van wijngaarden van meer dan 80 jaar oud van kleine wijnboeren in de omgeving van de stad Rueda, op klei-kalkachtige bodems, arm aan organisch materiaal. Hand geplukt.

Vinificatie:

Enmaal in de kelder wordt gedurende 12 uur een koude maceratie uitgevoerd. Na het persen van de druiven wordt de most bij lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks. De alcoholische gisting gebeurt met wilde gisten. De most rust drie maanden op zijn fijne droesem (sur lies) in roestvrijstalen vaten. De wijn wordt geklaard met bentoniet en ondergaat een natuurlijke stabilisatie.

Proefnotitie:

Van bij zijn eerste geurimpressies betovert de nieuwe jaargang van deze Verdejo u met zijn uitnodigende, expressieve, complexe neus vol sappig wit boomgaardfruit, frisse citrustoetsen en subtiele mineraliteit (kalk en kiezelsteentjes). Ook zijn smaak verent u met steeds maar nieuwe laagjes vol smaakplezier: citrus, witte perzik, florale toetsen, ... er komt maar geen einde aan deze smaakcarroussel! Alweer een schitterende sappige Verdejo van dit vertrouwd tophuis. En volgens ons misschien wel de allerbeste Verdejo ooit uit de Comenge stal!

Wijn en gerecht:

Als aperitief op zich, bij aperohapjes allerhande, bij gerookte zalm, sushi, tataki van tonijn, ceviche van vis, quiche lorraine, verse geiten- en schapenkaas, schaal- en schelpdieren, mosselen.

Wijnscores:

Guía Peñín: 90 punten



Biberius, Roble 2021



excl. **incl.**
€ 8,22 **9,95**

Appellatie: d.o. Ribera del Duero
Druivenrassen: 100% tempranillo
Stijl: sappig, zacht en fruitig

Wijngaard / wijnbouw:

Gemaakt met druiven uit de eigen wijngaarden, biologisch gecertificeerd, gelegen in Pesquera de Duero. Aangeplant op kalkbodems en geteeld volgens de principes en praktijken van de biologische landbouw, bieden de wijnstokken elk jaar druiven van grote aromatische intensiteit.

Vinificatie:

Net als bij de rest van het gamma wordt de oogst onderworpen aan een zorgvuldige handmatige selectie van de trossen en de druiven voordat ze de kelder ingaan. Voor de gisting wordt gebruik gemaakt van eigen gisten, geselecteerd uit de honderden soorten aanwezig in de wijngaarden rond de wijnmakerij.

Proefnotitie:

Deze in 2008 voor het eerst gecreëerde instapcuvée Biberius is al sinds vele jaren een bijzonder sappig en gul fruitknaapje. Ook in deze nieuwste jaargang 2021 worden we aromatisch meteen getraakteerd op een mexican wave van rijpe, donkere bosvruchten (bramen, bessen), zoete bloemgeuren en wat subtiele eiktoetsen van de drie maanden houtlagering. Zijn prachtig, uitbundig boeket doet je meteen naar een eerste slok verlangen. En direct valt opnieuw zijn hoge aaibaarheidsfactor op: soepel en sappig zijn hier de kernwoorden. Karrevrachten rijp fruit, zachte zuren en zijdezachte rijpe tannines maken deze Biberius de perfecte alledaagse drinkwijn. Een beter visitekaartje voor de regio zal je niet vinden. Dit is instap-Ribera van het hoogste niveau! Niet kopen om in de kelder weg te leggen, maar om het komende jaar met gulzige teugen van te genieten! Serveertemperatuur: 16-18°

Wijn en gerecht:

tapas, charcuterie, rood vlees en gerijpte of oude kaas

Wijnscores:

Guía Peñín 2021: 91 punten (over de 2019)





Comenge El Origen, Crianza 2018



excl. **incl.**
€ 14,79 **17,90**

19



Appellatie: d.o. Ribera del Duero
Druivenrassen: 100% tempranillo
Stijl: Intens, fruitig, vol, rond

Wijngaard / wijnbouw:

Deze wijn is een blend van 17 micropercelen met Tempranillo wijnstokken die geteeld worden volgens de principes en praktijken van de biologische landbouw. Deze percelen zijn gelegen tussen de dorpen Curiel de Duero en Pesquera, op kleiachtige en zeer kalkrijke hellingen, het gebied waar we de beste kwaliteitsdruiven van de Ribera del Duero vinden, ideaal voor de rijping van deze unieke en expressieve variëteit. De oogst is volledig handmatig.

Vinificatie:

In de wijnmakerij worden de druiven zorgvuldig met de hand geselecteerd. De gisting vindt plaats in kleine betonnen tanks met inheemse gisten die in de wijngaard zijn geselecteerd. Rijping gedurende 13 maanden in nieuwe en één jaar oude Franse eiken vaten. De wijn wordt geklaard en gefilterd vlak voor het bottelen.

Proefnotitie:

De beste wijnen onderscheiden zich al meteen door hun verslavende geur en de Comenge el Origen 2018 is zo'n exclusieve topper. Net als bij het meest luxueuze parfum krijg je maar niet genoeg van de sublieme, complexe geur van rijp, sappig bosfruit (bos- en braambessen) omhuld in een jasje van de fijnste ambachtelijke melkchocolade. Een romige, lactische toets (denk aan frambozenmilkshake) maakt het boeket bovendien zalig rond en zoet. Hier blijf je gewoon aan snuiven! Ook de smaak is rond, rijp en heel toegankelijk. Karrevrachten fruit en zelfs wat florale impressies gaan op meesterlijke wijze hand in hand met de sensuele chocolade- en vanilietoetsen afkomstig van de houtlagering. Door mooie zuren gaat dit pareltje bovendien, en gelukkig maar, geen seconde vervelen. Hoewel je nu al gulzig van deze grote wijn kan genieten, wijst de mooie tanninestructuur op minstens tien jaar rijpingspotentieel. Wat een intense en complexe wijn is dit, met een uitzonderlijk evenwicht tussen alle smaakparameters. Net als Hawaïaanse golven blijft deze wijn telkens opnieuw indruk maken tot in de haast onuitputtelijke afdrank.

Wijn en gerecht:

Gegrild rundsvlees, kruidige stoofschotels, haarwild (everzwijn, hert) en gerijpte kazen.

Wijnscores:

Guía Peñín: 93 punten

Doniene Gorrondona, País Vasco: d.o. Bizkaiko Txakolina

Uitzonderlijke Txakoli's met matig alcoholgehalte!

Deze bodega ligt in het kustplaatsje Bakio (bij Bilbao, in het Spaanse Baskenland), dat wordt beschouwd als de bakermat van de Txakoli-wijnen. Gelegen aan de Cantabrische Zee, maar tegelijkertijd beschermd daartegen door de bergen die de vallei in het westen omringen, geniet het gebied van een bijzonder klimaat. De wijngaarden liggen op zuid-zuidwest gerichte hellingen met zeer uiteenlopende bodems, waardoor wijnen met een zeer uitgesproken persoonlijkheid kunnen worden geproduceerd. De wijnen behoren tot de d.o. Txakoli de Bizkaia (Chacoli de Vizcaya), de meest prestigieuze van de drie Txakoli-appellaties. Het domein telt 15 hectare wijnstokken die in pergola-stijl zijn geplant om de luchtcirculatie te bevorderen, aangezien het klimaat Atlantisch is, vochtig en warm. Het rijpingsproces verloopt langzaam, dankzij de regulerende werking van de zee. De bodems zijn zeer gevarieerd (hoofdzakelijk kleiachtige textuur op kalksteen- en mergelrotsen) en de hoogte varieert van 0 tot 250 meter. De wijnen, gemaakt van inheemse druivensoorten (vnl. hondarrabi zuri in wit en hondarrabi beltza in rood), hebben een Atlantisch karakter, aangezien de wijnstokken bijna letterlijk met hun wortels in de zee staan. Dit resulteert in frisse, levendige wijnen met matige alcoholpercentages. Met andere woorden ... moderne wijnen. De totale productie bedraagt slechts ongeveer 100.000 flessen (overwegend wit) per jaar, waardoor een maximale kwaliteit wordt gegarandeerd.

Gorrondona Blanco is hun instap txakoli, een blend van voornamelijk hondarrabi huri met kleine hoeveelheden hondarrabi zuri zerratia en munemahatza (folle blanche). Het is een maritieme en frisse wijn. Een trapje hoger bevindt zich de Doniene Blanco, gemaakt van 100% hondarrabi zuri, met rijping op droesem (sur lies). De Doniene Ondarea, is eveneens 100% hondarrabi zuri, maar werd vergist op eiken vaten en rijpte daarna nog vier maanden op de droesem in eiken vaten. Misschien wel de meest opvallende wijn is de fruitige en peperige rode Doniene Tinto, een 100% hondarrabi beltza, gemaakt van eeuwenoude wijnstokken.



**DONIENE
GORRONDONA**
TXAKOLINA



Gorrondona Blanco 2021

excl. **incl.**
€ 9,05 **10,95**



Appellatie: d.o. Bizkaiko Txakolina
Druivenrassen: 85% hondarrabi zuri, 11% hondarrabi zuri zerratia, 3% munemahatsa en 1% overige
Stijl: fris, intens, kruidig, mineralig

Wijngaard / wijnbouw: Manuele oogst, met rigoureuse selectie van de druiven in de wijngaard zelf.

Vinificatie: De druiven werden onsteeld en geperst met pneumatische pers. Gecontroleerde vergisting bij 18° C met inheemse gisten. De wijn blijft op de droesem tot de botteling.

Proefnotitie: Deze nieuwste Gorrondona 2021 presenteert zich meteen hypernerveus in het glas met een indrukwekkende salsa van krokant wit fruit (appel, witte perzik en citrustoetsen) en strakke minerale toetsen van natte kiezelsteentjes met zelfs wat ziltige aroma's er boven op. Ook de smaak is bijzonder fris en dertel met enorm strakke, zelfs tintelende zuren die de fruitige en ziltige smaken voortdurend blijven kietelen. Dit is de ideale aperitiefwijn maar hij is ook een prima begeleider van slaatjes, gerookte zalm, geitenkaas, mosselen en zeevruchten.

Wijn en gerecht: Deze energieke witte wijn is de ideale eetlustopwekker dus serveer hem zeker maar als aperitief bij een waaier van koude hapjes. Hij heeft echter voldoende diepgang en complexiteit om ook een warm geitenkaasje of een voorgerecht met vis te begeleiden. En uiteraard zijn alle bereidingen met schelp- en schaaldieren zijn ideale metgezel. Laat de mosselen, vongole en gegrilde gamba's maar aanrukken!

Wijnscores: niet beschikbaar



Doniene Blanco 2021

excl. **incl.**
€ 11,53 **13,95**



Appellatie: d.o. Bizkaiko Txakolina
Druivenrassen: 100% hondarrabi zuri
Stijl: fris, fruitig, kruidig, lactisch

Wijngaard / wijnbouw: Geselecteerde oogst van de oudste wijngaarden gelegen op zuid en zuidwest georiënteerde hellingen in het kustplaatsje Bakio (Spaans Baskenland), met voornamelijk een mergel-klei bodem.

Vinificatie: Ontsteling en korte koude maceratie. Gemaakt van free-run most. Aparte vinificatie per perceel. Fermentatie met eigen gisten geselecteerd in de wijngaarden. Rijping op droesem in roestvrijstalen tanks. Minimaal gebruik van sulfieten.

Proefnotitie: Heel in het begin toont dit Baskisch fruitknaapje zich nog een beetje introvert in het glas maar na een tijdje luchthappen ontvouwt deze prachtige witte wijn zich echt als een indrukwekkende kaleidoscoop. Zowel florale als fruitige aroma's passeren de revue met schitterende geuren van witte perzik en appel. De smaak is zachtfruitig met perfect gebalanceerde zuurtjes en dat maakt deze wijn een aangename vlotte doordrinker en een echte allemansvriend. Ideaal voor op tuinfeestjes, op terras of ter begeleiding bij schaal- en schelpdieren of lichte visgerechten zonder saus.

Wijn en gerecht: groentetaartjes, quiches met vis of kip, slaatjes, zeevruchten, schelp- en schaaldieren, gegrilde kip

Robert Parker: 90 points (over de 2019)

The white 2019 Doniene comes from a selection of more-structured wines from older vines with south- and southeast-facing orientations to give it more aging potential. In 2011, they did a selection of their own yeasts that are used for the fermentations. The wine is unoaked and kept with the lees until bottling. It's a lot riper than the Gorrondona from the same vintage, with exotic and ripe notes reminiscent of a Viognier, a little heavier with notes of dry hay. There is 1% more alcohol, and that's noticeable as the balance is different. I still like the dry, textured and mineral sensation on the palate, but I still found it too ripe for my taste, as it somewhat erases the identity. 19,000 bottles and 500 magnums produced. It was bottled from February 2020 in 5,000-liter lots.

Wijnscores:



Doniene Ondarea Fermentado en barrica 2017

excl. **incl.**
€ 14,46 **17,50**

Appellatie: d.o. Bizkaiko Txakolina
Druivenrassen: 100% hondarrabi zuri
Stijl: strak, kruidig, mineraal, complex

Wijngaard / wijnbouw: Druiven afkomstig van onze percelen Artatzuzahar, Panadiene en Iturriaga, handmatige oogst.

Vinificatie: De druiven komen de wijnmakerij binnen maximaal 3 uur na de oogst en ondergaan een tweede selectie alvorens te worden ontsleed. Ze ondergaan een criomaceratie om een maximale aromatische extractie te verkrijgen. Deze wijn wordt enkel gemaakt van free-run sap, verkregen zonder persing van de druiven. Vergisting met inheemse gisten in Franse eiken vaten met lichte toast, gevolgd door een rijping op de droesem gedurende 4 maanden.

Proefnotitie: Geen haar op je hoofd zou bij het opsnuiven van de prachtige aroma's vermoeden dat deze wijn houtlagering heeft gehad. Het is immers één en al kruidigheid met kalk-, en krijtachtige toetsen in de verfijnde en strakke neus. Sappig citrusfruit brengt extra leven in de geurbrouwerij. Qua smaak hebben we een prachtige mix tussen het nerveuze karakter van een chihuahua door de dartele strakke zuren en het mineraal karakter, en de ernstige, gefocuste blik van een Duitse herder door de aangenaam bittere citruszeste, het delicaat aroma van verse amandelen, en het subtiel kruidig eiktoetsje dat perfect ligt ingebed in de andere smaken. Serveer deze serieuze witte wijn zeker niet te koud (minimum 10°) en karafeer hem gerust enkele uren vóór opdienen zodat hij zich door het contact met de lucht volledig kan ontplooiën. Nog beter is hem pas te drinken vanaf vijf jaar na het oogstjaar want deze grote jongen heeft nog enorm veel potentieel in zich.

Wijn en gerecht: schelp- en schaaldieren, in het bijzonder kreeft of gambas met citrusboter, gegrilde en gebakken vis, aromatische, mediterrane slaatjes met veel geurige kruiden, witte kazen (geit- en schapenkaas)

Wijnscores: **Robert Parker: 93 points**
There are some new wines, including a barrel-fermented white 2017 Ondarea that they produced in search of more complexity and aging potential but without losing the freshness of the wines from the zone. It fermented and matured in used 500-liter oak barrels for three months with the lees and then was let to settle in tank. This is more wine than Txakoli, with a very chalky nose and an austerity that granite soils sometimes provide. I love the nose. The palate is more generous, with 13% alcohol and a rounder mouthfeel, pleasant bitter notes on the finish and a soil-driven sensation. Balanced and tasty, a great white. It's a triumph over the adverse conditions of the year. The oak is neatly integrated and seamless. 3.000 bottles were filled in April 2018.



Doniene Ondarea Fermentado en barrica 2018

excl. **incl.**
€ 14,83 **17,95**

Appellatie: d.o. Bizkaiko Txakolina
Druivenrassen: 100% hondarrabi zuri
Stijl: strak, kruidig, mineraal, complex, lactisch

Wijngaard / wijnbouw: Druiven afkomstig van onze percelen Artatzuzahar, Panadiene en Iturriaga, handmatige oogst.

Vinificatie: De druiven komen de wijnmakerij binnen maximaal 3 uur na de oogst en ondergaan een tweede selectie alvorens te worden ontsleed. Ze ondergaan een criomaceratie om een maximale aromatische extractie te verkrijgen. Deze wijn wordt enkel gemaakt van free-run sap, verkregen zonder persing van de druiven. Vergisting met inheemse gisten in Franse eiken vaten met lichte toast, gevolgd door een rijping op de droesem gedurende 4 maanden.

Proefnotitie: De beste houtlagering is die, die je nauwelijks waarneemt, maar waarbij je u afvraagt hoe de wijn aan zijn prachtige combinatie komt van kracht, frisheid en fruit. Deze Ondarea 2018 is indrukwekkend vanaf de eerste seconde: heel aromatisch met groene kruiden, rijpe citroenen, wat ziltige en calcaire aroma's en dan die subtiele houtinvloed. Zeker geen gegrilde of getoaste impressies, maar een zachte extra kruidigheid van het hout en een uiterst lichte lactische toets. De smaak is breed, smeugig en lichtjes vetzig met opnieuw enorm veel citrus en kruiden. Deze 2018 komt iets voller over dan de 2017. De houtlagering brengt in deze jaargang duidelijk extra body en structuur aan en zorgt voor een mooie smaakdiepte. Dit is echt een grote Baskische wijn om van te genieten bij betere gerechten.

Wijn en gerecht: schelp- en schaaldieren, in het bijzonder kreeft of gambas met citrusboter, gegrilde en gebakken vis, aromatische, mediterrane slaatjes met veel geurige kruiden, witte kazen (geit- en schapenkaas)

Wijnscores: niet beschikbaar





Doniene Beltza 2019

excl. **incl.**
€ 10,70 **12,95**

23

Appellatie: d.o. Bizkaiko Txakolina
Druivenrassen: 100% hondarrabi beltza
Stijl: rijp, intens, kruidig, fruitig

Wijngaard / wijnbouw: Oogst geselecteerd uit de oudste wijngaarden van Bakio en Aldape, met klei en leemgrond. De oogst is volledig handmatig en er wordt een strenge eerste selectie gemaakt in de wijngaard.

Vinificatie: Er volgt een tweede selectie van de druiven in de wijnmakerij. Na het ontstelen volgt een korte koude maceratie. Fermentatie met eigen gisten die in de wijngaarden werden geselecteerd. De wijn ondergaat een spontane malolactische gisting en verblijft op de droesem tot aan de botteling. De toevoeging van sulfiet wordt tot een minimum beperkt.

Proefnotitie: Deze Doniene Tinto 2019 bewijst waarom het zo belangrijk is om iedere jaargang opnieuw elke nieuwe wijn te proeven en from scratch een nieuwe proefnota te schrijven. Vonden we de vorige jaargang 2018 nog getypeerd door peperige en groene (licht onrijpe) vegetale toetsen en strakke kruidigheid, dan is deze 2019 één en al rijpheid. Cassis a gogo en akkoord, de intense kruidigheid van het druivenras staat opnieuw op de eerste rij te dansen, maar die kruiden zitten zo hemels mooi ingebed in die rijpe zwarte bestoetsen dat iedere slok een waar genot is. En de tannines zijn bovendien ook super rijp, zacht en sappig zodat de wijn een uiterst drinkbaar karakter krijgt. En, geen schrik, voldoende zuren zorgen er voor dat de wijn geen seconde gaat vervelen. Dit is een schitterende dagelijkse wijn voor wie graag zon en kruidigheid in het glas heeft. Côtes-du-Rhône, eat your heart out!

Wijn en gerecht: deze kruidige allemansvriend past prima bij varkens- en rundsvlees en mediterrane, kruidige schotels en pastagerechten met tomatensaus

Wijnscores: **Robert Parker: 88 points**
2019 saw very good weather, when the red grapes for the 2019 Beltza ripened thoroughly, and the crop was very healthy, taking the wine to 13% alcohol but keeping a lower pH than in 2018. This is herbal, wild and rustic, green and peppery, with pointy tannins. It needs food. 6,500 bottles were filled in March 2020.



Bodegas Ochoa, Navarra: d.o. Navarra

Zes generaties traditie en knowhow uit Navarra

Dit familie domein werd opgericht in 1845 en is een echt instituut in Navarra. Momenteel zwaaien de vijfde en zesde generatie de scepter: Javier Ochoa en zijn echtgenote Mariví, samen met hun dochters Adriana en Beatriz. Bodegas Ochoa is eigenaar van 145 ha wijngaarden, gelegen in Olite, ten zuiden van Pamplona (Navarra). Het betreft voornamelijk de klassieke en “internationale” variëteiten: tempranillo, garnacha, graciano, cabernet sauvignon en merlot voor de rode en rosé wijnen en viura, chardonnay, moscatel en viognier voor de witte.

De bodem bestaat overwegend uit kalkhoudende klei. Het klimaat in Navarra is een samenvloeiing van Atlantische, continentale en mediterrane invloeden, met bovendien invloeden van de Pyreneeën. Ochoa is sinds 2015 bezig met de omschakeling naar biologische certificering. De vergisting gebeurt uitsluitend met plaatselijke gisten die worden geselecteerd in de eigen wijngaarden.

De uitstekende prijs-kwaliteit wijnen variëren van fruitige jonge rode over rosé en lichtvoetige witte tot complexe, gerijpte rode. Javier is de auteur van de meer klassieke, signature wijnen (de rode Ochoa Crianza, Reserva, Gran Reserva, de rosé Ochoa Rosado de Lágrima en de zoete, laat geoogste Moscatel Vendimia Tardía). Adriana stond daarentegen aan de wieg van het modernere gamma (Calendas en Ochoa 8A, bijvoorbeeld de Mil Gracias, een 100% graciano).



OCHOA

Living wine





Calendas, Blanco 2021

excl. **incl.**
€ 5,79 **7,00**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: 70% viura en 30% chardonnay
Stijl: fris, fruitig, kruidig

Wijngaard / wijnbouw:

Vinificatie: geen houtrijping, enkel inox

Proefnotitie:

Van sommige wijnen weet je gewoon dat iedereen ze graag drinkt. Deze Ochoa Calendas Blanco is zo'n wijn. Hoewel hij misschien niet de meeste complexe leerling van de klas is, weet hij toch alle wijnharten te veroveren. De nieuwe 2021 is wel wat subtieler en delicateser dan zijn voorgangers. Deze jaargang geurt naar fris wit boomgaardfruit (peer, appel en witte perzik). De smaak is soepel en zacht met een mooi evenwicht tussen sappig fruit en frisse zuurtjes.

Ook in 2021 is dit één van de allerbeste witte allemansvrienden die Spanje te bieden heeft. Het leukste van al: dit fruitig knaapje proeft veel duurder dan hij is. Om van te genieten zonder mate dus!

Wijn en gerecht:

Een perfecte dagelijkse witte aperitiefwijn, voor tuin- en communiefeesten met grote gezelschappen, bij asperges, een vegetarische pasta of pasta met zalm of kip, rijstgerechten (kip curry, paëlla), gevogelte.

Wijnscores:

niet beschikbaar



Calendas, Rosado 2020



excl. **incl.**
€ 5,58 **6,75**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: 100% gamacha
Stijl: zacht, fruitig, sappig

Wijngaard / wijnbouw: Biologisch gecertificeerde wijngaard.

Vinificatie:

De druiven worden onmiddellijk na hun oogst lichtjes gekneusd en opgevangen in een temperatuur gecontroleerd inox vat waar de druiven een schilweking (maceratie) ondergaan van enkele uren. Daarna wordt enkel de lekwijn opgevangen, zonder persen (traditionele Navarra sangrado-methode – rosé de saignée) en vergist op lage temperatuur in inox vaten.

Proefnotitie:

Dit is duidelijk de allemansvriend onder de rosés met zijn gulle fruitneus vol rijpe framboos, aardbei en aalbes. De zeemzoete impressies van rozewater geven nog een extra brede dimensie aan deze heel toegankelijke rosé. Ook in de ronde smaak komt al dat rijp en sappig rood fruit met grote golven terug. Het is duidelijk dat dit guldig fruitduiveltje misschien niet de grootste culinaire ambities heeft maar zijn kwaliteiten liggen dan ook eerder bij het aperitief of bij zomerse tuinfeestjes waar hij wel een grote indruk zal maken en vele wijnharten zal veroveren door zijn vlotte, soepele, fruitige smaak. Een fantastische speelse rosé aan een lilliputterprijsje.

Wijn en gerecht:

aperitief, meloen met parmaham, mediterrane visbereidingen (tonijn met pompelmoes), pizza, Chinese zoetzure gerechten

Wijnscores:

niet beschikbaar



Calendas, Tinto 2020



excl. **incl.**
€ 5,79 **7,00**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: 70% tempranillo en 30% garnacha
Stijl: Licht, fris, fruitig, sappig

Wijngaard / wijnbouw: De druiven komen van de eigen wijngaarden in Traibuenas (Finca Santa Cruz), biologisch gecertificeerd.

Vinificatie: geen houtrijping, enkel inox om maximaal in te zetten op het fruitige karakter van de tempranillo druif

Proefnotitie: Opnieuw doen we onze hoed af voor deze wondermooie rode basiswijn van Ochoa. Ook de nieuwe jaargang 2020 start heel uitnodigend door zijn sappige geurstart vol rijp fruit (kersen, frambozen en bessen). En na enkele minuten komen er zelfs ook nog florale geuren (rode rozen) tevoorschijn. Deze 2020 is dan ook wat complexer en verfijnder dan zijn voorgangers. Ook de smaak is één en al soepel kersenfruit, dat door de afwezigheid van houtlagering volop de eerste viool mag spelen. Dit is echt een toegankelijke wijn voor iedereen en daarom dé ideale wijn voor tuinfeestjes met veel volk. Zijn zachte, soepele tannines maken deze wijn een echte allemansvriend.

Wijn en gerecht: Perfect als een alledaagse wijn. Past zowel bij aperitiefhapjes, als bij tapas, pasta's, gevogelte en varkens-, en rundvlees.

Wijnscores: niet beschikbaar



8A, Uva Doble, Viognier 2019

excl. **incl.**
€ 7,44 **9,00**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: viognier
Stijl: licht, fruitig, kruidig

Wijngaard / wijnbouw: De viognierdruif, van Franse oorsprong, is zeer goed aangepast aan het klimaat en de bodem in Traibuenas.

Vinificatie: De wijn blijft 6 maanden in roestvrijstalen tanks met droesem, waardoor hij verbetert, meer volume in de mond krijgt en de fruitige en florale aroma's intenser worden. Het is een wijn met rijpingspotentieel.

Proefnotitie: Pure viognierwijnen zijn vaak te expressief en missen vaak verfijndheid. Dat het nochtans niet altijd een bommetje vol zeep en parfum hoeft te zijn, toont deze elegante Uva Doble 2019. In het begin komt hij zelfs wat discreet over maar met wat lucht happen begint hij aangenaam naar citrus en kruiden te geuren. De rijpe smaak is heel zacht maar heeft toch verrassend een full body karakter, typisch voor viognier. Zijn zalvende, smeùige aard geven je zo weer zin in een volgende slok. Ondanks het rijp karakter blijven de aroma's wel mooi ingetogen en de citrustoetsen geven de nodige frisheid aan de wijn. Dit is echt een pareltje om te ontdekken door elke wijnliefhebber die beweert dat viognier niet elegant kan zijn!

Wijn en gerecht: Bij charcuterie (chorizo, jamón), (pasta met) zeevruchten, risotto, paëlla met zeevruchten, langoustines, visgerechten met saus, gevogelte, vol-au-vent.

Wijnscores: niet beschikbaar



Rosado de Lagrima 2020

excl. **incl.**
€ 6,82 **8,25**

27

Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: garnacha, merlot en cabernet sauvignon
Stijl: licht, kruidig, fruitig

Wijngaard / wijnbouw: Garnacha, merlot en cabernet sauvignon afkomstig uit de Traibuenas wijngaard (finca El Bosque).

Vinificatie: De druiven worden onmiddellijk na hun oogst lichtjes gekneusd en opgevangen in een temperatuur gecontroleerd inox vat waar de druiven een schilweking (maceratie) ondergaan van enkele uren. Daarna wordt enkel de lekwijn opgevangen, zonder persen (traditionele Navarra sangrado-methode – rosé de saignée) en vergist op lage temperatuur in inox vaten.

Proefnotitie: Bijna alle rosés ter wereld kan je indelen in hetzij de fruitige, hetzij de kruidige groep en dat deze rosé tot de laatste groep behoort, wordt al gauw duidelijk in de neus. Tijm en laurier komen eerst naar voor en het zacht, licht aromatisch rood fruit zit aanvankelijk nog wat verlegen op de achtergrond. Deze rosé geeft zich duidelijk niet meteen bloot, maar ontvouwt zich daarentegen stapje per stapje in het glas. Serveer hem daarom zeker niet te koud want het zou zonde zijn om zo zijn delicate aroma's helemaal teniet te doen. De smaak bouwt zich stelselmatig op en zo toont deze originele rosé met zelfs een sympathiek bittertje zich uiteindelijk best wel een complexe wijn voor weinig geld. Vooral voor de liefhebbers die het minder begrepen hebben op de rechttoe, rechtaan fruitige rosés maar die intengendeel wat meer complexiteit zoeken.

Wijn en gerecht: Als aperitief, bij vette charcuterie (chorizo, jamón), tomaat-mozzarella, (pasta met) zeevruchten, paëlla met zeevruchten, langoustines, visgerechten met oventomaatjes.

Wijnscores: niet beschikbaar





Tempranillo, Crianza 2018



excl. **incl.**
€ 7,64 **9,25**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: 100% tempranillo
Stijl: soepel, fruitig, houtgelagerd, kruidig

Wijngaard / wijnbouw: 100 % tempranillo uit de Finca Santa Cruz wijngaard gelegen in het dorp Traibuenas, met een klei-kalksteen bodem. Wijngaard in conversie naar biologische certificering sinds 2015 (gecertificeerd vanaf jaargang 2018).

Vinificatie: 12 maanden lagering in Amerikaanse eiken vaten

Proefnotitie:

Deze houtgelagerde crianza 2018 is in zijn jeugd bijzonder strak en vlezig en zelfs nog wat dichtgetimmerd. Hij is duidelijk veel intenser dan de instapwijn Calendas en geeft zich aromatisch nog niet helemaal bloot. Na zuurstofhappen in het glas komt er dan plots een explosie van rijpe bosvuchten, omhuld in een jasje van chocolade! Opnieuw een romige, rijpe fruitcoulis qua smaak, waarbij de pralinétoetsen van de Amerikaanse eiken vaten een extra dimensie geven. De mooie rijpe tannines en strakke zuren zorgen er voor dat de wijn geen seconde gaat vermoeien. Een luxueuze wijn voor weinig geld!

Wijn en gerecht:

Pasta met gehakt, gegrild vlees, stoofpotjes en gerijpte kazen.

Wijnscores:

Medalla de Oro, Mundus Vini (Duitsland)



Ochoa Reserva 2013

excl. **incl.**
€ 12,19 **14,75**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: 55% tempranillo, 30% cabernet sauvignon en 15% merlot
Stijl: houtgelagerd, fruitig, complex, intens

Wijngaard / wijnbouw: Blend van tempranillo uit de El Secadero wijngaard (klei-kalksteen bodem met kiezels) in Traibuenas, cabernet sauvignon uit de Finca Montijo wijngaard in Olite en erlot uit de La Milla wijngaard in Traibuenas (klei-kalksteen bodem met kiezels in de 2 laatstgenoemde wijngaarden).

Vinificatie: Houtlagering van 14 maanden op Amerikaanse (tempranillo) en Franse (cabernet sauvignon en merlot) eiken vaten, gevolgd door minimum 5 jaar flesrijping.

Proefnotitie:

Bij sommige wijnen begin je al te watertanden zodra je weet dat je er een proefnotitie moet over schrijven en deze Ochoa Reserva is zo een wijn. Elk jaar opnieuw maakt deze wijn indruk maar de nieuwste jaargang 2013 is toch wel enigszins anders dan zijn voorgangers. Waren de vorige jaren heel aromatische, zelfs wat wulpse wijnen, dan is deze nieuweling toch wat introverter. In de klassieke cabernetneus komen de typische toetsen van grafiet en leder mooi naar voor maar het donker fruit is wat koeler van aard. Ook de smaak van deze '13 is wat klassieker en verfijnder dan vorige jaren maar toch zijn de tannines dan weer wat nadrukkelijker aanwezig dan bij vorige jaren. Dit is een wijn die zeker nog enkele jaartjes kan rusten in de kelder. Wil je er nu al van genieten, laat hem dan zeker wat ademen in een karaf.

Wijn en gerecht:

Varkensgebraad, rundsvlees, pluimwild, hazerug, gerijpte kazen.

Wijnscores:

niet beschikbaar





Ochoa Gran Reserva 2011

excl. **incl.**
 € 16,49 **19,95**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: 55% tempranillo, 30% cabernet sauvignon en 15% merlot
Stijl: complex, krachtig, kruidig en houttoets

Wijngaard / wijnbouw: Blend van tempranillo uit de El Secadero wijngaard (klei-kalksteen bodem met kiezels) in Traibuenas, cabernet sauvignon uit de Finca Montijo wijngaard in Olite en merlot uit de La Milla wijngaard in Traibuenas (klei-kalksteen bodem met kiezels in de 2 laatstgenoemde wijngaarden).

Vinificatie: Zeer strenge selectie van de druiven. Elke druivensoort wordt apart gefiniveerd. De tempranillo wordt 24 maanden opgevoed op vaten van 225l van Amerikaanse eik. De cabernet sauvignon en merlot rijpen gedurende dezelfde periode op vaten van 225l van Franse eik. Daarna wordt er geblend en volgt 7 jaar flesrijping.

Proefnotitie: Voor zij die op zoek zijn naar het allerbeste uit Spanje dat qua stijl aanleunt bij bordeauxwijn, hebben we deze prachtige top-per uit Navarra. U zal meteen betoverd worden door zijn intens geparfumeerde neus met een aristocratisch kantje. Zwart fruit (bramen en bosbessen), kwaliteitsleer, cederhout en grafiet: het is duidelijk dat we hier over een grote, complexe wijn spreken. De kernwoorden om de smaak te beschrijven zijn evenwicht en diepte. Opnieuw prachtig rijp donker fruit dat op schitterende wijze ingebed ligt in nobele, rijpe tannines die nog verdere flesrust mogelijk maken. De mineraliteit en mooie zuren maken van dit geheel een hele grote wijn voor bij stevige vleesgerechten. Door de lange vat- en flesrijping is deze wijn nu al perfect op dronk maar hij kan ook nog enkele jaren bewaard worden. En wat super is: deze wijn smaakt minstens dubbel zo duur als hij is!

Wijn en gerecht: Varkensgebraad, kalfsvlees, lamsvlees, hertefilet en gerijpte kazen.

Wijnscores: niet beschikbaar



Ochoa Moscatel Vendimia Tardia 2019 (0,5 l)

excl. **incl.**
 € 11,57 **14,00**



Appellatie: d.o. Navarra
Druivenrassen: 100% moscatel de grano menudo
Stijl: fruitig, full-body, sappig, elegant

Wijngaard / wijnbouw: Laat geoogste, overrijpe Moscatel de Grano Menudo afkomstig uit de El Bosque wijngaard in Traibuenas. De druiven blijven rijpen in de wijngaard tot ze de optimale rijpheid hebben bereikt. Bovendien heeft deze druif, die zeer lage rendementen oplevert, een eigenaardigheid: ze concentreert zowel zuren als suikers, waardoor een frisse wijn wordt verkregen die niet plakkerig is.

Vinificatie: vergist in inox tanks

Proefnotitie: Dit is echt de perfecte dessertwijn voor wie graag heel fruitige, sappige zoete wijn heeft. De rijpe muskaatdruifjes ontploffen gewoon in uw neus, met nog wat lychee en witte perzik er boven op! Wauw, dit is echt intens maar toch nooit klef of plat. Na een minuutje kronkelen er ook bedwelmende witte bloemen (lilies!) uit het glas, o zo mooi! Serveer dit intens muskaatbommetje gerust ijskoud, net boven vriestemperatuur om zijn temperament voldoende te temperen. En, hij is zo krachtig en intens, dat we er voor één keer geen bezwaar tegen hebben dat u een ijsblokje zou toevoegen... Top muskaat van Spanje!

Wijn en gerecht: Vanilleijs met exotische vruchten, alle soorten sorbet, ananas déglacé, desserts met exotische vruchten, op zich zelf ijskoud geserveerd.

Wijnscores: niet beschikbaar



Bodegas Agustín Cubero, Aragón: d.o. Calatayud

Oude wijnstokken en een verbluffende prijs-kwaliteitverhouding

Bodegas Agustín Cubero is een familiebedrijf opgericht in 1881. Vandaag zet de vijfde generatie de familie traditie voort. Dit domein beschikt over 126 hectare in Calatayud (ten zuidwesten van Zaragoza in de regio Aragón) van voornamelijk garnacha en macabeo (= viura), op zeer arme bodems bestaande uit leisteen, rode klei en stenige terrassen op een hoogte van 950 meter. Met het continentale klimaat van de regio, resulteert dit in een langzame rijping van de druiven. De opbrengst is zeer laag en de vinificatie gebeurt in een moderne kelder.

Wij zijn vooral fan van de verbluffende prijs-kwaliteitverhouding van de witte Unus, Old Vine Macabeo, een 100% macabeo afkomstig van oude wijnstokken geplant tussen 1936 en 1979.



**Bodegas
agustín Cubero**

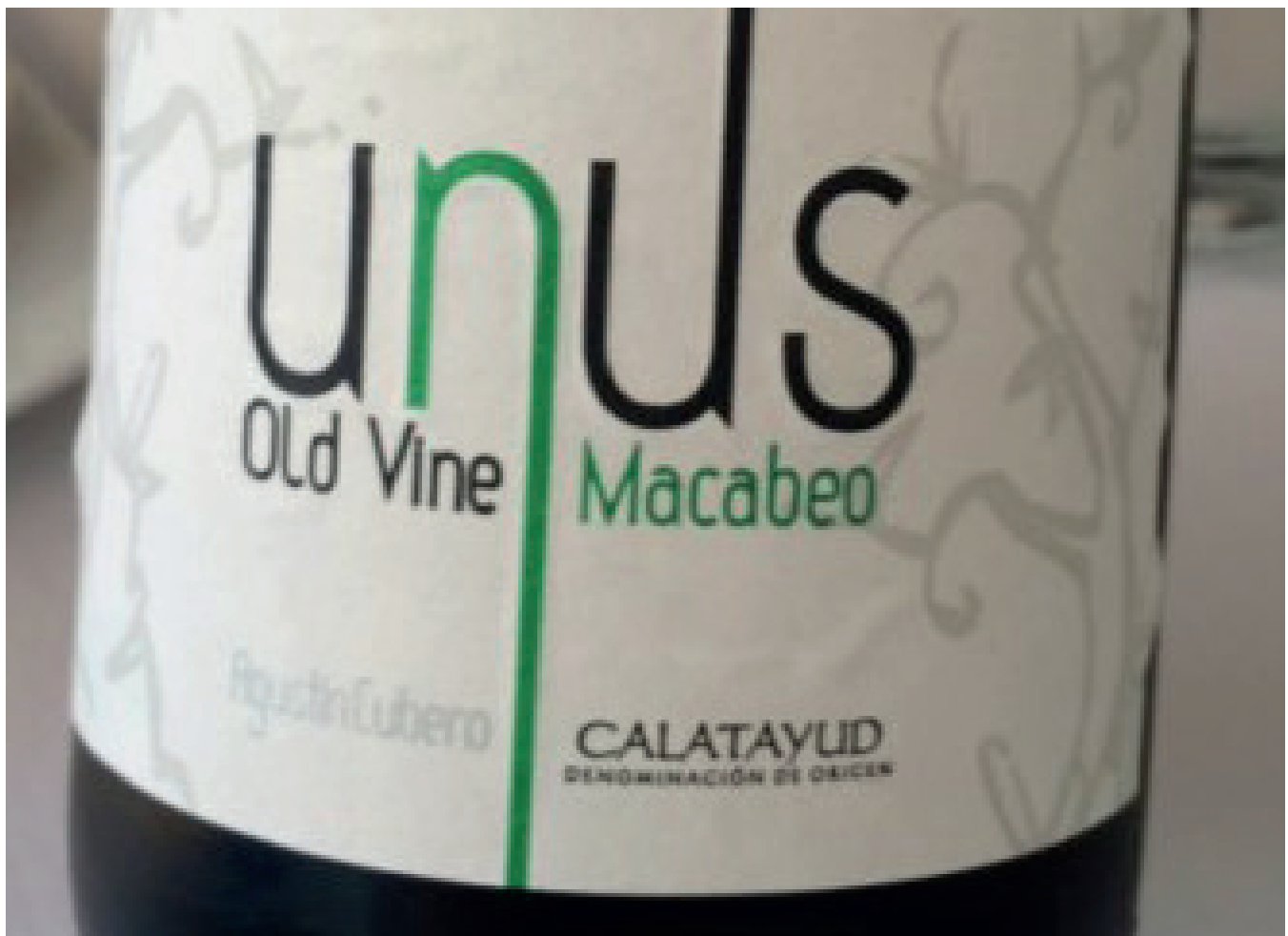


Unus, Old Vine Macabeo 2020

excl. **incl.**
€ 6,20 **7,50**

33

Appellatie:	d.o. Calatayud
Druivenrassen:	100% macabeu (= viura)
Stijl:	soepel, fruitig, kruidig
Wijngaard / wijnbouw:	Oude macabeuwijnstokken geplant tussen 1936 en 1979
Vinificatie:	Geen houtopvoeding, enkel inox
Proefnotitie:	Zou het geen ongelofelijke kunst zijn om een witte wijn te kunnen aanbieden die geschikt is voor iedere gelegenheid, die geschikt is voor ieders portefeuille én die geschikt is voor iedere wijn drinker? Awel, we zijn blij u te kunnen zeggen dat we met de Unus zo'n wijn in huis hebben! Een zalige fruttango in de geur die u meteen doet dromen van een wilde fiesta a la playa met al uw vrienden. Aroma's van witte perzik, peer, appel, bloemen ... het zit allemaal in deze gultige fruitkapoen! We gaan er prat op dat nog geen enkele klant deze vineuze minnaar niet lekker vond! Ook de smaak is heel toegankelijk door opnieuw massa's sappig fruit. Denk maar aan een frisse sorbet van witte perzik. En het strafste van al is zijn dwergprijsje van nog geen acht euro! Wedden dat hij dé ster wordt van uw volgend zomerfeestje?
Wijn en gerecht:	Aperitief, slaatjes, mozzarella-tomaat-basilicum, pasta met pesto (en zeevruchten), Indische en Thaise currygerechten, paella.
Wijnscores:	niet beschikbaar



Bodegas y Viñedos Ponce, Castilla - La Mancha: d.o. Manchuela

Juan Antonio Ponce, El Rey del Bobal

Juan Antonio Ponce is een voorloper in de biodynamische en natuurlijke wijnbouw in zijn geboortestreek Cuenca (in het oostelijke uiteinde van Castilla - La Mancha). Hij werkte een aantal jaren bij Telmo Rodríguez en Pablo Eguzkiza, die in gans Spanje oude wijngaarden en lokale variëteiten ontdekten en nieuw leven inbliezen. Daarna heeft Juan Antonio een tijd in Frankrijk doorgebracht om zich te scholen in de biodynamie en uit te vinden hoe hij deze technieken kon toepassen op zijn eigen wijngaarden in Manchuela (Villanueva de la Jara). Zijn wijngaarden liggen op grote hoogte, op een combinatie van klei-, kalksteen- en zandsteenbodems. De wijnstokken zijn tussen de 30 en 90 jaar oud, en sommige staan nog steeds op hun eigen onderstammen (ongeënt of “pie franco”). Juan Antonio doet wonderen met de plaatselijke Bobal-druif, die zijn zuurtegraad behoudt in dit hete, dorre en continentale klimaat. Hij wordt niet voor niets beschouwd als El Rey del Bobal. Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. In de kelder kiest hij voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet ontleed, ondergaan semi-maceration carbonique en alle wijnen worden vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weer spiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.

Juan Antonio is niet de flamboyante verkoper, maar hij laat zijn wijnen voor zich spreken. De finesse en subtiliteit van zijn wijnen maken ze enorm gegeerd en de meeste cuvées zijn dan ook snel uitverkocht. Hij maakt diverse Bobalwijnen, van de sappige Clos Lojen tot zijn PF (Pie Franco), gemaakt van 3,5 hectare 60- tot 85-jaar oude wijnstokken op zanderige bodems.

Bodegas y Viñedos Ponce, S.L.





Clos Lojen 2018



	excl.	incl.
€	6,61	8,00

35

Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 100% bobal
Stijl: intens, vlezig, kruidig, fruitig, mineralig

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van bobaldruiwen, afkomstig van verschillende wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, meer dan 30 jaar oud en geteeld op kleiachtige, kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet ontleed, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.

Proefnotitie: De twee jaartjes rijping heeft deze mooie bobal duidelijk een aromatisch duwtje in de rug gegeven. De geur nodigt immers meteen uit met prachtige kruidige toetsen met eucalyptus, cederhout en rozemarijn die het rijpe donkere fruit mooi vergezellen. Ondanks die twee jaar komt de wijn in de smaak toch nog heel jong en bijzonder strak over. Het fruit staat echt nog gespannen en het minerale karakter en de frisse zuren geven de wijn een extra shot energie. Deze wijn uit midden-Spanje is vooral voor de liefhebbers die het minder op "modern" wijnmaken (met veel hout en overdreven rijp fruit) hebben begrepen. Noem dit bestje gerust 'old school' maar dan wel in positieve zin: puurheid is het codewoord!

Wijn en gerecht: Vettige charcuterie (jamón, chorizo), rundsvlees, lamsgebraad, pelswild.

Wijnscores: **Robert Parker : 91+ punten**
The 2018 Clos Lojen is pure Bobal that fermented with full clusters in oak vats and then matured for six months in 10,000- and 15,000-liter oak vats. It's pure and easy to drink from a cool and fresh year. This feels quite young, and even if it's more primary than the 2017, the background feels more like it, with subdued minerality. The palate is balanced, with moderate alcohol (it's only 12%) and with a dry, serious, stony texture. It's an easy but mineral red—think a Morgon from granite soils. Very good value for the money. 55,000 bottles were filled in March 2019.



Clos Lojen 2019



	excl.	incl.
€	6,61	8,00

Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 100% bobal
Stijl: rijp - fruitig - sappig

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van Bobal druiven, afkomstig van verschillende wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, meer dan 30 jaar oud en geteeld op kleiachtige, kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet ontleed, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.

Proefnotitie: Voor wie Spaanse wijnen associeert met zware wijnen met veel alcohol, zie hier Clos Lojen 2019, een licht maar fruitgek Spaans knaapje met toch voldoende diepgang om geen seconde te vervelen. Dit is echt een gulle, zoete fruitwaterfall vol donkere bosvruchten en aalbes maar o zo sappig en rijp dat je meteen een tweede slokje neemt. En toch, en dat is het leuke aan deze wijn, komt hij lichtvoetig over. Zijn laag alcoholpercentage (slechts 12,5 %, wat uitzonderlijk is tegenwoordig!) maken hem bijzonder genietbaar. Tel daar een super aangename, lactische, romige toets van melkchocolade bij en je weet gewoon dat het niet bij één fles zal blijven ... Zaaaaaaalig genieten is het met dit sappig fruitduiveltje zonder kapsones. 'Hier ben ik', zegt hij, 'en ik ben wie ik ben, een tonnetje fruit, en wie mij niet wil, kan naar huis'. Onze keuze is snel gemaakt: we looooooove Bodegas Ponce! Neem het van ons aan: een meer fruitgedreven, sappige bobal zal je niet vinden!

Wijn en gerecht: gegrild varkensvlees, parelhoen met appeltjes en veenbessen, gelakte eend (peking duck) in zoetzure saus, varkensribbetjes, rundsvlees met portsaus, hert met herfstgarnituur.

Wijnscores: **Robert Parker: 92 punten**
The entry-level Bobal 2019 Clos Lojen mixes grapes from two villages, Villanueva de la Jara and Iniesta. The grapes fermented with full clusters in 4,500-liter oak vats and matured in 10,000- and 15,000-liter oak vats for six months. It started with a strong nose reminiscent of carbonic maceration, but it soon turned into more licorice and serious aromas. This comes from a zone that ripens early, so the grapes were picked before the rain. The palate is medium-bodied with very fine tannins, and it's very tasty with moderate alcohol and good freshness, making it very versatile with food. It feels like a very complete vintage for this super affordable bottling, in line with the 2017; it has depth and is more serious than what the price might suggest. Great value! This is the first certified-organic vintage of this wine. 60,000 bottles produced. It was bottled in April 2020.





Clos Lojen 2020



	excl.	incl.
€	6,61	8,00



Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 100% bobal
Stijl: intens, vlezig, kruidig, fruitig, mineralig

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van bobaldrui-ven, afkomstig van verschillende wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, meer dan 30 jaar oud en geteeld op kleiachtige, kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet ontsteeld, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.

Proefnotitie: Deze Clos Lojen 2020 leunt sterk aan bij de 2018 met zijn nog fors gebalde neus vol intense kruidige, peperige aroma's. Indien deze 2020 jong gedronken wordt, komt het donker besfruit nog heel schuchter over. Met enkele jaren flesrijping zal het fruit echter mooie ontwikkelen en geparfumeerder worden. Ook de smaak is in zijn jonge jaren bijzonder strak en ontzettend fris met zelfs een heel fijn vegetaal kantje aan. Aangezien ook de tannines zich nu nog bijzonder sterk laten gelden, is het aangewezen om deze bobal pas na 2022 te kraken. Het potentieel is duidelijk aanwezig dus vrees niet: deze mooie bobal zal mooi blijven evolueren tot minstens 2026.

Wijn en gerecht: Vettige charcuterie (jamón, chorizo), rundsvlees, lamsgebraad, pelswild.

Guia Peñin: 91 points (5 étoiles rapport qualité/prix).

Robert Parker: 92 points

Wijnscores: The 2020 Clos Lojen, one of their most important wines, has an amazing quality-to-price ratio and is approachable enough for new consumers. All of their reds ferment with 100% stems, and this matured in oak vats for six months. This is quite fruit-driven and open, with a very expressive nose. I tasted this next to the 2021, and this has 1% more alcohol, but it's still only 13%. That makes the wine juicier and fruitier, and the 2021 is sharper and more austere. It has notes of strawberry and raspberry with just a faint earthy touch. 60,000 bottles produced. It was bottled in March 2021.



Depaula 2020



	excl.	incl.
€	6,61	8,00



Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 100% monastrell
Stijl: rijp – kruidig – fruitig

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van monastrelldrui-ven, afkomstig van verschillende wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, meer dan 30 jaar oud en geteeld op kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet ontsteeld, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.

Proefnotitie: Het fruit komt op de eerste plaats! Dat is zowat de belangrijkste catch phrase bij deze vrolijke, sappige wijn. De geur stemt u meteen vrolijk met een uitbundige waaier van rijpe bes- en bosvruchten. De typische kruidigheid van monastrell speelt in deze wijn slechts de tweede viool. Ook de smaak is een echte fruitwaterval met sappige bramen en bosbessen die voortdurend tikker-tje spelen met kruidige eiktoetsen. Deze wijn is zo sappig en vlotdrinkend dat iedereen dit wel kan appreciëren. De frisse zuren counteren bovendien op magistrale wijze al dat rijp fruit zodat deze knappe wijn geen moment gaat vervelen. Dit is lichtvoetige, high class monastrell!

Wijn en gerecht: spaghetti bolognese, allerlei gehaktbereidingen, varkensvlees, (stoofpotje van) lamsvlees

Robert Parker: 93 points

Wijnscores: The 2020 Depaula is pure Monastrell that fermented with full clusters in 4,500-liter oak vats and matured in a 15,000-liter French oak vat for seven months. It's low in alcohol for the grape, 13.5%, but still a full 1% higher than the incredible 2021 that I tasted next to it. This is very expressive, varietal and very harmonious, characterful and with a textured mouthfeel, with very fine tannins. Here, the Monastrell behaves differently than in Jumilla; it is very difficult to reach 13% alcohol, and in 2020 it ripened thoroughly. I found this to be superb. 20,000 bottles produced. It was bottled in April 2021.



La Casilla 2020



excl. **incl.**
€ 10,54 **12,75**



Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 100% bobal
Stijl: intens, vlezig, kruidig, fruitig, mineralig

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van bobaldruiwen, afkomstig van verschillende wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, tussen 30 en 70 jaar oud en geteeld op kleiachtige, kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet onsteeld, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.

Proefnotitie: Bij het naast elkaar proeven van de diverse pure bobalwijnen van Ponce, valt de eigen aard van iedere wijn op. Daar waar andere wijnen kruidig of fruitig zijn, maakt deze La Casilla 2020 meteen indruk door zijn minerale, zelfs ietwat rokerige aard. Zijn wilde geurstart, op de meest positieve wijze bedoeld, geeft je meteen echt zin om een slok te nemen. Dit is echt een bijzonder complexe bobal, die zich in verschillende laagjes prijsgeeft. Het donker fruit zit daarbij nog wat in zijn schelp maar het is mooi rijp en sappig. Mits een zuurstofbadje van enkele minuten in het glas, kan je van deze 2020 nu al prima genieten, maar hij zal ongetwijfeld nog vele jaren positief openbloeien tot zeker 2028. Geen haast om dit pareltje te ontkurken dus!

Wijn en gerecht: mediterrane kruidige gerechten, gegrild vlees, stoofpotjes, entrecôte en steak

Robert Parker: 94 points

Wijnscores: They think 2020 is the perfect vintage to show the potential of each of their vineyards, and the 2020 La Casilla shows that you can produce high quality wines with Bobal, with varietal character and really affordable. It has a medium body, with medium ripeness at 13% alcohol and good freshness and balance. You can feel the very good vintage in the very clean and precise aromas; it has a little more ripeness and a gentler mouthfeel, and the quality of the tannins is great, denoting a thorough ripening of the grapes. 15,000 bottles produced. It was bottled in July 2021.



La Estrecha 2020



excl. **incl.**
€ 18,60 **22,50**



Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 100% bobal
Stijl:

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van bobaldruiwen, afkomstig van verschillende oude wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, 75 jaar oud en geteeld op kleiachtige, kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet onsteeld, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.

Proefnotitie: Daar waar de andere cuvées, zoals bijvoorbeeld Clos Lojen, vooral op het kruidig karakter inzetten, is deze La Estrecha een positieve uitzondering. De geur opent meteen bijzonder breed geparfumeerd met zoete bloemen en prachtig, loepzuiver rood fruit (framboos, rode bessen). Wat een elegante en verfijnde vineuze ballerina is dit! Wie had ooit gedacht dat van een bobal te kunnen zeggen?! In de smaak valt meteen het prachtig evenwicht op tussen het fruit, de gepolijste, zelfs ragfijne tannines en de mooie, krokante zuren. Een superfijne, elegante bobal. Stijl bobal 2.0?

Wijn en gerecht: vegetarische pastaschotels, kalfsvlees, gevogelte, pluimwild, hinde

Robert Parker: 95 points

Wijnscores: A single-vineyard Bobal, the 2020 La Estrecha represents the elegance and finesse this vineyard on granite soils is capable of. The full clusters fermented in 4,500-liter French oak vat, and the wine matured in used 600-liter French oak barrels for 10 months. As in all old vineyards (this is 75+ years old), it's not pure Bobal, and there might be some 10% other varieties intermixed in the field that are all picked and fermented together. It's 13% alcohol and has a pH of 3.6. It has a fruit-driven nose with juiciness and notes of strawberry, and it's round and tasty, without the depth of the 2019 I tasted next to it. There's a little more rusticity here. Time will tell, but today I prefer the 2019 to this. 4,000 bottles were filled in July 2021.



Pino 2019



excl. **incl.**
€ 18,60 **22,50**

Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 100% bobal
Stijl: rijp - fruitig - sappig

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van Bobal druiven, afkomstig van verschillende wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, meer dan 30 jaar oud en geteeld op kleiachtige, kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet ontsleed, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.



Proefnotitie:

Bobal is voor veel wijnliefhebbers nog een onbekende parel. Dat dit druivenras fantastische wijnen kan voortbrengen, bewijst deze Pino 2019. Meteen word je verleid door een aangename, strakke, frisse geur vol zwart fruit (bramen en bessen) en gedroogde kruiden. Het fruit is mooi rijp maar zeer elegant en lichtvoetig. Ook in de mond valt de frisheid en het sappig karakter vooral op, met een mooi evenwicht tussen fruit, zuren en tannines. Een heel licht, aangenaam vegetaal kantje zorgt voor bijkomende frisheid. Daar waar bobal vroeger bijna altijd stugge en harde wijnen gaf, bewijst deze Pino 2019 dat tegenwoordig complexiteit en elegantie (gelukkig maar) de moderne stijl uitmaken. Absoluut te ontdekken!

Wijn en gerecht:

charcuterie, gehaktschotels, gegrild varkensvlees, pluimwild met herfstgarnituur.

Robert Parker: 96 points

The 2019 Pino is only 12.5% alcohol (the 2020 tasted next to it is 14%!) and has a pH of 3.55, from an atypical vintage when the wine comes through as more elegant, as this is usually one of the most intense wines in the portfolio. It fermented in 4,500-liter oak vats but matured in 600-liter barrels. This is completely unusual, and possibly unique given the conditions of the year, which might never happen again. This is the only vintage of Pino with this profile. 2019 was a very warm year, and they picked the grapes very early—it's picked with Clos Lojen, one of the earliest vineyards. So, they picked the grapes before the rain, and the grapes were pressed quite quickly, produced with very short macerations, resulting in a lighter but very mineral wine. I find it very elegant and delicious, and the soil comes through quite transparently—the chalkiness of the limestone is in the texture. 3,000 bottles were filled unfiltered and unfiltered in July 2020.

Wijnscores:



Ponce 2019



excl. **incl.**
€ 35,12 **42,50**

Appellatie: d.o. Manchuela
Druivenrassen: 85% bobal - 15% moravia
Stijl: rijp - fruitig - kruidig

Wijngaard / wijnbouw: Juan Antonio werkt biologisch-biodynamisch in de wijngaard en alle oogst is manueel. Deze wijn is gemaakt van bobal en moravia, afkomstig van verschillende wijngaarden die eigendom zijn van de wijnmakerij, meer dan 30 jaar oud en geteeld op kleiachtige, kalkhoudende grond.

Vinificatie: In de kelder kiest Juan Antonio voor een natuurlijke aanpak, met beperkt gebruik van sulfiet. De trossen worden niet ontsleed, ondergaan semi-maceration carbonique en de wijnen wordt vergist en gerijpt in neutrale eikenhouten foudres om elk perceel zijn eigen persoonlijkheid te laten weerspiegelen. Er worden uitsluitend natuurlijke gisten gebruikt.



Proefnotitie:

De heel lichte rode kleur doet vermoeden dat deze nieuwe Ponce 2019 bijzonder fragiel en licht van aard is, maar oh boy, draait dit even anders uit! Wat een subliem exotisch parfum laat deze 2019 uit het glas kronkelen. Ongelofelijk sensueel parfum van rode rozen, frambozen en aalbes dat pas helemaal op het einde gekieteld wordt door een heel zachte kruidigheid. Eleganter dan dit kan een wijngeur echt niet worden. Ook de smaak blaast om helemaal omver, en wel niet door zijn kracht of hout, maar wel door zijn precisie en prachtige fruitvulling. Opnieuw rijp rood fruit en bloemen in de smaak en sublieme zuren die voor verfrissing zorgen. En voeg daar de prachtige, gepolijste tannines aan toe en je kan u al een idee vormen over de grootsheid van deze Ponce 2019. Wat ons betreft de allerbeste wijn die van Bodegas Ponce ooit geproefd hebben! Schenk deze magistrale wijn in een zo breed mogelijk glas om zijn vineuze, aromatische balletkunsten zo goed mogelijk tot hun recht te laten komen.

Wijn en gerecht:

gevogelte (eend, kip, kalkoen), verfijnde vleesgerechten en fijn wild (patrijs, parelhoen, fazant, kwartel, hert), lamsvlees

Robert Parker: 96 points

The 2019 Ponce red is a blend of Bobal from granite soils with 15% Moravia Agria from limestone soils that fermented with 100% full clusters in 4,500-liter French oak vats with natural yeasts and matured in 600-liter French oak barrels. It's fine, elegant, fresh and Mediterranean. It's 13% alcohol and has a pH of 3.57. This is the palest of the reds, with an ethereal profile, light and elegant. It's a lighter vintage; they got some 40 liters of rain during the harvest, and the Moravia Agria doesn't take rain that well, as it has a very thin skin. 3,100 bottles were filled unfiltered and unfiltered in September 2020.

Wijnscores:



Juan Antonio PONCE

Casa Agrícola – Pepe Mendoza, Valencia: d.o. Alicante

Artisan Wines by Pepe Mendoza / Mediterrane wijnen heruitgevonden

Een van de “Star producers of the Med: the 10 names to know” (Decanter Magazine, February 2021)

Pepe Mendoza was meer dan 25 jaar actief als wijnmaker op het familiedomein Bodegas Enrique Mendoza. Dit leverde hem een ongeëvenaarde ervaring op en een uniek inzicht in de bodems, variëteiten en het klimaat van Alicante (Comunidad Valenciana, in het zuidoosten van Spanje).

In 2016 besloot Pepe zijn persoonlijk project te lanceren, samen met zijn vrouw. Het was na een reis naar Georgië dat hij het licht zag, toen hij sterk onder de indruk was van de eenvoud van het wijnmaken. Hij realiseerde zich dat de beste wijnen van inheemse druiven komen. Sindsdien is zijn doel duidelijk: mediterrane wijnen heruitvinden. Gedaan met de zware, alcoholische en overrijpe wijnen, typisch voor dit gebied. Hij gaat voluit voor elegantie, zuiver fruit en maximale expressie van dit mediterrane terroir. Pepe produceert wijnen zonder make-up, die trouw blijven aan hun terroir. Daarenboven bewijst Pepe met zijn nieuw project dat ook in een context van klimaatverandering frisse wijnen kunnen worden gemaakt in Alicante. De gebruikte druivenrassen hebben zich perfect aangepast aan het huidige warme en droge klimaat. Volgens Pepe maakt lijden deel uit van hun DNA. Bovendien zorgt de lage plantdichtheid ervoor dat de wijnstokken grote wortelsystemen hebben ontwikkeld, zodat ze lange periodes zonder neerslag het hoofd kunnen bieden. In 2011 en 2013 hebben de wijnstokken zelfs 11 maanden droogte doorstaan!



Dit kleinschalige familiedomein concentreert zich op kwaliteit, met een minimale interventie tijdens het ganse proces. Het project, dat begon met 60.000 flessen, wil de kaap van 80.000 flessen per jaar niet overschrijden. Het logo op de flessen is eveneens het resultaat van een gezin's brainstorming. Hoewel hun dochter Ana aanvankelijk voor haar hamster had gestemd, werd uiteindelijk Lola, de Teckel van het gezin, weerhouden als afbeelding op het etiket van de wijnen voor dit intieme project.

Alle wijnen worden gemaakt van lokale en mediterrane druivensoorten uit de eigen wijngaarden (met lage opbrengsten). Zij zijn hoofdzakelijk gevestigd op de hoogtes van Alto Vinalopó in het binnenland (monastrell, alicante bouschet, airén and macabeo) en in de Marina Alta streek dichtbij de Middellandse zee (moscatel en giró van zeer oude stokken). In de wijngaard wordt gewerkt volgens de beginselen van de biologische landbouw (niet-gecertificeerd) en de interventie is zo beperkt mogelijk. De plantdichtheid bedraagt slechts 1000-1800 wijnstokken per hectare in traditionele gobelet-snoei.

De oogst is volledig manueel. De vinificatie gebeurt zonder toegevoegde gisten en enzymen. De vergisting in hele trossen met ongeveer 30% steeltjes is de norm voor rode wijnen. Het gebruik van eik wordt zoveel mogelijk vermeden, met uitzondering van vaten van 500 liter voor bepaalde cuvées. De stijl slaagt erin mediterrane tonen (garrigue, rijp fruit) tot uitdrukking te brengen, maar vermijdt over-extractie en elk spoor van vermoeidheid of hitte - wat enkele jaren geleden nog ondenkbaar leek in deze regio.

Het basisassortiment bestaat uit twee instapwijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding, die Pepe “landschapswijnen” noemt: twee expressies van dezelfde terroir. De Casa Agrícola Blanco (ongeveer 21.000 flessen) is een blend van macabeo en airén uit Alto Vinalopó met moscatel uit Marina Alta. De rode Casa Agrícola Tinto (ongeveer 30.000 flessen) bestaat hoofdzakelijk uit monastrell, aangevuld met garnacha tintorera (alias alicante bouschet) uit Alto Vinalopó en giró uit Marina Alta.

Het topgamma bestaat uit 3 mono-cepages en single-vineyard wijnen.

De witte Pureza Àmfora (ongeveer 4.000 flessen) is gemaakt van moscatel de alejandría, die zes dagen in contact werd gehouden met de schillen (schil-weking zoals bij een orange wijn) en werd vergist en gerijpt in amforen uit klei. De schillen nuanceren de opdringerige aroma's van de druif en geven de wijn diepte en complexiteit.

De rode El Veneno is een 100% monastrell. De druiven zijn afkomstig van het hoogste perceel van een acht hectare grote wijngaard in Alto Vinalopó. Het is waarschijnlijk een van de friste monastrells die ooit in Spanje zijn geproduceerd.

Een tweede rode mono-cépage is de giró de abargues (4.000 flessen), die in 2018 voor het eerst op de markt werd gebracht. De druiven zijn afkomstig van Abargues, een wijngaard gelegen in de Marina Alta streek, nabij de Middellandse zee. Giró werd van oudsher beschouwd als de lokale variant van garnacha, maar nu wordt er echter van uit gegaan dat het om een bepaalde kloon of zelfs een volledig nieuwe variëteit zou gaan. Vergeleken met garnacha heeft giró een uitgesproken vlezig karakter tegen een wilde en grassige achtergrond. Pepe schrijft de opmerkelijke structuur in de mond toe aan de hoge concentratie aan stenen die te vinden zijn in de roodachtige bodems van geoxideerd zand.

Ten slotte, maakt Pepe een aantal experimentele wijnen, de zgn “pequeñas producciones”, waaronder de schitterende Gironet +Nat, gemaakt van een girókloon.





Casa Agrícola Blanco 2020



excl. **incl.**
€ 10,74 **13,00**



Appellatie: d.o. Alicante
Druivenrassen: 40% moscatel, 40% macabeo en 20% airén
Stijl: droog - fris - fruitig - kruidig

Wijngaard / wijnbouw: Deze wijn is afkomstig van twee van de meest prominente terroirs van Alicante, de hooglanden van Vinalopó (zandleemgronden) voor de Macabeo en Airén en de Marina Alta aan de kust (kleigronden) voor de Moscatel d'Alexandria. Wijnstokken van ongeveer 40 jaar oud. Lage opbrengsten (3000 kg / Ha). Biologische wijnbouw, niet gecertificeerd.

Vinificatie: Elke druivensoort wordt apart gevinifieerd. Minimale interventie, geen klaring, lichte filtering en beperkt gebruik van sulfieten. Vergisting met inheemse gisten uit de wijngaard.

Proefnotitie: Daar waar de 2019 van deze wijn nog vooral gedomineerd was door strakke citrustoetsen gaat deze nieuwe 2020 wat meer de geparfumeerde kant op met zijn prachtige uitbundige neus vol witte bloemen, witte perzik, peer en op de achtergrond wat kalk en kruidigheid. In de smaak komen de muskaatdruifjes duidelijker naar voren en geven een heel sappige, rijpe en zelfs wat licht exotische toets aan de wijn. Maar vergis u niet: dit is nog steeds een bijzonder elegante, droge en strakke wijn die heel verfrissend overkomt. Een vineuze januskop, als het ware en dat is net zijn sterkte. Was de vorige jaargang al heel lekker, dan krijgt deze nieuwste 2020 toch nog net enkele puntjes meer wat ons betreft!

Wijn en gerecht: rauwe zalm, ceviche van vis, kort gebakken tonijn, geitenkaas, salades, quiches, mosselen en andere schelpdieren.

Wijnscores: **Robert Parker: 90 punten (2019):** The 2019 Blanco was produced with a blend of 40% each Moscatel and Macabeo and 20% Airén that fermented in 5,000-liter vats with indigenous yeasts and was kept with the lees until bottling. This is very leesy, the Moscatel is unnoticeable aromatically; it has a Mediterranean profile, notes of esparto grass and other aromatic herbs, chamomile and herbal tea. It has a salty touch in the palate with a bitter twist; it feels like something from the "albariza" soils from Jerez. But the nose moves toward balsamic notes reminiscent of camphor, which made me think of the Mediterranean sparkling wine (Cava). Very original. 20,000 bottles produced. It was bottled in January 2020.

Guía Peñín: 91 Points (**** quality-price ratio)



Pureza, Ámfora 2020



excl. **incl.**
€ 15,29 **18,50**



Appellatie: d.o. Alicante
Druivenrassen: 100% moscatel d'alexandria
Stijl: droog, aromatisch, floraal, fruitig

Wijngaard / wijnbouw: Gemaakt van 100% moscatel de alexandria uit de Marina Alta streek tegenover de kust (kleiachtige ijzerhoudende grond met kalksteen). Wijnstokken geplant in 1943! Zeer lage opbrengsten (2500 kg / Ha). Biologische wijnbouw, niet gecertificeerd.

Vinificatie: Artisanale vinificatie met minimale interventie. De most en de schillen worden vergist met inheemse gisten uit de wijngaard, zonder zuurtegraadcorrectie, zonder overpompen en zonder enzymen. Schilweking (zoals bij een orange wine) gedurende 6 dagen. Vergisting in klei amfora's. Gerijpt in klei amfora's gedurende 6 maanden.

Proefnotitie: Wat een prachtige geur alweer in deze nieuwe 2020: een geparfumeerde mix van muskaatdruifjes en florale impressies (kamperfoelie). Toch verradt de neus meteen dat dit een beendroge, strakke wijn is. Ook de smaak is intens met opnieuw die mooie muskaatdruifjes maar het mondgevoel is o zo puur en delicaat, werkelijk indrukwekkend. En het bijzondere is toch wel dat deze delicate smaak eigenlijk best lang blijft nazinderen, met een zalvend staartje.

Wijn en gerecht: De ideale wijn voor bij onze talloze Belgische aspergegerechten of bij de Aziatische (vooral Thaise) keuken. Ook de combinatie met mediterrane vis- en schaaldierbereidingen geeft gegarandeerd vuurwerk aan tafel.

Wijnscores: niet beschikbaar



Casa Agrícola Tinto 2019



excl. **incl.**
€ 10,74 **13,00**

43



Appellatie: d.o. Alicante
Druivenrassen: 70% monastrell, 25% giró en 5% alicante bouschet
Stijl: strak, kruidig, fruitig

Wijngaard / wijnbouw: *Wijnstokken ongeveer 50 jaar oud. Lage opbrengsten (2500 kg / Ha). Kleibodems met veel ijzer voor de giró en zandleembodems voor de monastrell en alicante bouschet. Biologische wijnbouw, niet gecertificeerd.*

Vinificatie: *Minimale interventie. Elke variëteit wordt apart geoogst wanneer ze perfect rijp is. Fermentatie in kleine roestvrijstalen tanks, gedeeltelijk met niet-onsteelde volledige trossen. Enkel inheemse gisten uit de wijngaard worden gebruikt. Rijping gedurende een jaar in roestvrijstalen tanks om al het fruit en de primaire aroma's te behouden.*

Proefnotitie: *Hoewel deze tinto 2019 geen dag eiken vat heeft gezien, komt hij toch bijzonder strak en dichtgeknoopt over in de geur. Het nog wat streng, rijp donker fruit en de intense mediterrane kruidigheid geven hem een heel vlezig, diep karakter. Geef dit baasje daarom gerust wat uren karaftijd voor u hem op tafel zet. Ook in de mond komt hij heel vlezig over met wat lichte bittere kruidigheid op het voortoneel. De nog piepjonge tannines zijn mooi rijp en geven zicht op zeker nog twee à drie jaar evolutiepotentieel. Zelfs enkele maanden zullen hem al deugd doen om zich verder aromatisch te ontplooien en wat te verzachten.*

Wijn en gerecht: vettige charcuterie (jamón, chorizo), varkensgebraad, gegrild vlees, gerijpte schapenmelkkazen.

Wijnscores: *Robert Parker 89 points: I also tasted the just-bottled 2019 Tinto, where the blend changed to 70% Monastrell, 25% Giró and 5% Alicante Bouschet, from an unusual year marked by the torrential rains in September. It was produced in the same way as the 2018: native fermentation with some 20% full clusters and the rest uncrushed grapes, matured in stainless steel for one year. But he has removed the Syrah from the blend, which will be the way to go in future vintages, looking for a more floral profile in the wine. It was a very challenging year, especially for the late-ripening grapes like Monastrell. The grapes were less ripe, and the wine has lower alcohol. This is juicy and fruit-driven with some dusty tannins, more straightforward and simpler than the 2018. 25,000 unoaked bottles were filled in July 2020.*

Guía Peñín 92 Points (**** quality-price ratio)





Giró de Abargues 2019



excl. **incl.**
€ 23,14 **28,00**



Appellatie: d.o. Alicante

Druivenrassen: 100 % giró

Stijl: krachtig – houtgelagerd – rijp - fruitig

Wijngaard / wijnbouw:

100% Giró, een unieke variëteit die Alicante (Marina Alta) sinds 1500 verbindt met Mallorca en Sardinië. Omwille van de gevoeligheid voor meeldauw en lage opbrengsten, heeft dit ras zijn plaats verloren aan productievere variëteiten. Pepe beschouwt het als een kleine schat die hij moet verzorgen en in de verf zetten zoals het verdient. Wijnstokken geplant in 1943 in gobelet-vorm (bush vine), met lage plantdichtheid (1300 stokken / Ha), zeer aangepast aan deze dorre zone. Lage opbrengsten (2500 kg / Ha). Bodem: klei met veel ijzer (zgn. terres rosses) en kalksteen. Biologische landbouw niet gecertificeerd.

Vinificatie:

Strenge handmatige selectie en controle van elke druiventros om de overrijpe bessen te elimineren en zo een frissere expressie weer te geven. Minimale interventie. Maceratie met 30% steeltjes. Vergisting met inheemse gisten geselecteerd in de wijngaard. Malolactische gisting in eiken vaten. Rijping gedurende 12 maanden in 500 liter Franse eiken vaten (nieuw en één jaar oud) uit de Allier streek.

Proefnotitie:

Daar waar de vorige jaargang nog een uitbundige, zelfs exuberante krachtpatser was, is deze nieuwe 2019 iets discreter en meer dichtgeknoopt. Bij deze wijn voel je van bij de eerste geurstart wel een enorm potentieel maar het is duidelijk dat hij zijn mogelijkheden voorlopig nog niet volledig op tafel gooit. De geur is heel geconcentreerd met donker gebald fruit en aangename kruiden. Hij toont minder houtinvloed dan het vorige jaar wat bijdraagt tot zijn toegankelijkheid en elegantie. De smaak is wel bijzonder geconcentreerd en vlezig met duidelijk een groot bewaarpotentieel. Het is alsof deze 2019 volwassen geworden is ten opzichte van de voorbije jaren. Er is dan ook absoluut geen haast om deze kanjer nu al te openen, want hij zal zich nog vele jaren positief ontwikkelen. Voor wie hem nu toch al graag eens zou proeven: tover zeker uw mooiste karaf op tafel en laat deze grote wijn een uurtje lucht happen. Geleidelijk aan zal hij zich dan ontvouwen als een mooie pauwenstaart.

Wijn en gerecht:

saignant gebakken rundsvlees (côte à l'os – entrecôte) – winterse stoof- en suddergerechten met lams- of rundsvlees – rabo de toro – wildbereidingen van everzwijn of hert

Wijnscores:

Robert Parker 94 points: The 2019 Giró de Abargues was picked before the torrential rains and has a very pure and floral nose, a lot less rustic than other examples from the grape. It comes from the terraces around the winery in the Abargues property at some 200 meters in altitude and four kilometers from the sea. It's fluid and textured with fine chalky tannins and has very pure flavors and a long, dry and tasty finish with the sapidity from the chalky soils. It's ripe but without a trace of over-ripeness (14% alcohol) and powerful but also elegant and balanced. It fermented with 30% full clusters in small stainless steel vats and matured in used 500-liter oak barrels for one year. It's a lot more elegant and finer than the 2018, and that earthy, Barolo-like character is not here. Floral and elegant. 9,000 bottles were filled in February 2021.

Guía Peñin 94 punten: Deze wijn werd verkozen als revelatie van het jaar (vino revelación) in de Guía Peñin van 2021.





El Veneno, Monastrell 2018



excl. **incl.**
 € 23,14 **28,00**

45

Appellatie: d.o. Alicante
Druivenrassen: 100 % monastrell
Stijl: Kruidig, fruitig, vlezig, sappig

Wijngaard / wijnbouw:

100% Monastrell van de uitzonderlijke wijngaard, El Veneno (Alto Vinalopó), een prachtig perceel in de bergen (hoogte van 650 meter), dat zijn naam dankt aan de bijnaam van de vroegere eigenaar, El tío Veneno (vergif), die altijd slecht gehumeurd, brutaal en hard voor zijn burens was...
 De wijnstokken zijn 55 jaar oud. Zeer lage opbrengsten (1200 kg / Ha). Biologische landbouw, niet gecertificeerd. Zandleemgrond, met veel kalksteen. Met de hand geoogst.

Vinificatie:

Vergist met inheemse gist in roestvrijstalen tanks. Malolactische gisting in eiken vaten.
 Rijping gedurende 12 maanden in 500 liter Franse eiken vaten (nieuw en één jaar oud) uit de Allier streek.



Proefnotitie:

Wie door covid helaas niet naar het zuiden kan vertrekken, kan dit toch wat compenseren door met deze zonovergoten kampioen het zuiden naar ons land te halen. Zijn geur laat er al meteen geen twijfel over bestaan: zalige kruidige aroma's van rozemarijn, eucalyptus en cederhout voeren u zo naar Spanje in gedachten. En al die kruidigheid ligt zo mooi ingebed in sappig, vlezig donker fruit dat je direct goesting krijgt in een grote slok. En zie dan, een wild salsafeestje ontploft in je mond met power en Spaanse energie. Met deze prachtige monastrell geniet je zo van wat Spanje in je kot. Om nu al zonder remmingen van te genieten in een breed glas of om nog een drietal jaartjes in de kelder te laten rijpen, want zijn fijne tannines en vlezig fruitstructuur staan garant om u ook dan nog te verwennen met een Spaanse oléééé !

Wijn en gerecht:

vettige charcuterie (jamón ibérico de bellota, chorizo) , merguez, gegrild runds- en lamsvlees, stoofpotjes (rabo de toro), pelswild (everzwijn, hert).

Wijnscores:

Robert Parker 94+ points: The top-of-the-range red 2018 El Veneno is 100% Monastrell produced with a lighter hand. It fermented with some 30% of stems and uncrushed grapes with indigenous yeasts in a barrel box (a square vat made of wood!) with a very soft maceration, almost an infusion. The wine matured in neutral 500-liter oak barrels for one year. This comes from the vine in the higher part of a vineyard Mendoza bought when he started the project. This is varietal but an elegant expression of the grape, with notes of the Mediterranean herbs (rosemary, pine needles, lavender...) but with a more delicate palate, with fine-grained, chalky tannin and a dry finish. This is outstanding and transcends the quality of the vintage. It should age beautifully. 9,500 bottles were filled in February 2020.

Tim Atkin 93 points: This pure Monastrell is fresh, bright and intense, with plum and black cherry fruit, some spices from 50% whole bunches, very subtle wood and tannins that are grippy but not overwhelmingly so.

Guía Peñin 94 points



4 kilos vinícola, Mallorca : Vino de la Tierra de Mallorca

DE referentie in Mallorca

Dit domein werd in 2006 opgericht door Francesc Grimalt en Sergio Caballero in Felanitx, in het zuidoosten van het eiland Mallorca.

Francesc Grimalt, oenoloog en voormalig medevenoot van het wijnhuis Anima Negra in Mallorca, is vooral bekend omdat hij de inheemse druivensoort Callet heeft gered op de Balearen. Sergio Caballero is musicus en medeoprichter en directeur van het SÓNAR Advanced Music and Multimedia Arts Festival.

De naam 4Kilos komt van de initiële investering door beide partners, namelijk 4 miljoen Spaanse Pesetas. Een bescheiden investering voor deze sector, die aantoont dat goede wijn maken niet afhangt van een grote financiële inspanning, maar eerder van een streven naar kwaliteit en een passie voor het product.

De wijngaarden liggen in verschillende delen van het noorden en het zuiden van Mallorca, omdat ze niet tot een bepaalde AOC behoren; het zijn zgn. Vinos de la Tierra. Zij passen een rationele en milieuvriendelijke wijnbouw toe. In veel van de wijngaarden behouden ze de inheemse plantenbedekking om meer geconcentreerde druiven, een betere porositeit van de bodem en een grotere microbiologische populatie te verkrijgen. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit klei en zogenaamde Call Vermell (zo wordt de roodachtige bodem met overvloedig ijzeroxide op Mallorca genoemd). De geteelde variëteiten zijn vnl. de lokale rassen Callet en Fogoneu, aangevuld met Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah. Ze hebben een mild mediterraan klimaat, met hete, droge zomers en weinig neerslag.



Hun werk in de kelder is niet aan vaste regels gebonden en verandert elk jaar naargelang van het soort oogst. De druiven worden eerst manueel geselecteerd aan de ingang van de kelder. De alcoholische en malolactische gisting gebeurt ofwel in eikenhout of in roestvrij staal. De duur van de vatlagring, het soort eikenhout, de capaciteit en de leeftijd van de vaten kunnen variëren naargelang van het oogstjaar.

Wij selecteerden 3 rode cuvées (bio, niet gecertificeerd) van dit domein. De 12 Volts is de instapwijn gemaakt van callet en fogoneu, aangevuld met internationale rassen. Onze hartedief is de superverfijnde, een 100% callet. De topcuvée Grimalt Caballero bestaat uit vnl. callet aangevuld met fogoneu.



12 volts 2018



excl. **incl.**
€ 14,46 **17,50**



Appellatie: Vino de la Tierra de Mallorca
Druivenrassen: 60% callet en fogoneu, 20% syrah, 10% cabernet sauvignon en 10% merlot
Stijl: fruitig, kruidig, sappig

Wijngaard / wijnbouw:

Biologische wijnbouw, met behoud van de inheemse plantenbedekking met het oog op het stimuleren van de microbiologische bodempopulatie en, in de herfst, van het waterabsorberend vermogen. Het oogstjaar 2018 was een typisch mediteraan jaar, waarin de lokale variëteiten hun potentiële ten volle konden ontwikkelen. Alle druiven werden manueel geoogst.

Vinificatie:

Enmaal in de wijnmakerij worden de maceratie en de gisting uitgevoerd in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 20 graden in het begin van het proces, oplopend tot 28 graden aan het eind van het proces. De maceratie duurt 20 dagen. Vervolgens vindt de malolactische gisting plaats in roestvrijstalen tanks. De laatste stap is de rijping gedurende 9 maanden in eiken foudres van 3000 liter en 2e en 3e jaars Franse eikenhouten vaten van 225 liter.

Proefnotitie:

Gelukkig maar is niet elke wijn een exuberante fruitjunker die wild in je glas te keer gaat. Deze 12 Volts is eerder het omgekeerde: een toonbeeld van ingetogen klasse. Zijn geur komt initieel zelfs discreet over maar na wat lucht happen krijgen we aangename, klassieke fruittoetsen (kersen en bessen). Door de sappige, rijpe geur heb je meteen zin in een grote slok. Verwacht u niet aan een krachtpatser of een smaakbom maar wel aan een toonbeeld van verfijning. Het rijpe, zachte fruit wordt mooi toegedekt door soepele tannines en de frisse zuren leggen er een extra elegant laagje omheen. Een heel toegankelijke allemansvriend voor liefhebbers van klassieke, niet te uitgesproken wijnen.

Wijn en gerecht:

Charcuterie, gevogelte, varkensvlees, bereidingen met rundsgehakt, pastagerechten met tomatensaus.

Wijnscores:

Robert Parker 93 points: The red blend 2018 12 Volts is 60% Callet and Fogoneu, 20% Syrah and 10% each Cabernet Sauvignon and Merlot. The wines tend to have moderate alcohol—this is 12%—but are expressive of the varieties, place and vintage. This fermented in stainless steel with indigenous yeast and matured in a 3,000-liter oak foudre and used 225-liter French oak barrels for nine months. This is a little darker and shows marginally riper than the other reds, perhaps because of the French grapes. All relatively speaking, obviously, as the palate is quite light, medium-bodied, very tasty, nothing too ripe about it, juicy and with very fine tannins and a fine texture. There are no herbal notes at all, and the oak is perfectly integrated. The style has changed from the 2013 vintage toward a lighter wine that is easier to drink. This has to be the finest vintage to date. 45,000 bottles and 300 magnums produced. It was bottled in July 2019.



4 Kilos 2018



excl. **incl.**
€ 25,62 **31,00**



Appellatie: d.o. Vino de la Tierra de Mallorca
Druivenrassen: 100% callet
Stijl: verfijnd, sappig, elegant, kruidig

Wijngaard / wijnbouw:

De druiven zijn afkomstig van verschillende wijngaarden in het zuiden en noorden van Mallorca op de typische Call Vermell, de naam die in Mallorca in de volksmond wordt gegeven aan de roodachtige, leemachtige bodems met veel ijzeroxide. De wijnstokken zijn tussen de 20 en 45 jaar oud en worden verbouwd volgens een rationele wijnbouw met minimale interventie. Manuele oogst en selectie van de druiven.

Vinificatie:

Aparte alcoholische gisting van elk perceel: 50% in roestvrijstalen vaten en 50% in eikenhouten vaten van 2500 liter bij een temperatuur tussen 20 en 30 °C. Malolactische gisting: In roestvrijstalen vaten en eikenhouten vaten van 600 l. Deze 4 kilos werd gerijpt in medium en medium getoaste eiken vaten van 600 liter van Alier gedurende 12 maanden.

Proefnotitie:

De wijnen van Mallorca behoren helaas bij de minst bekende van alle Spaanse wijnen en deze prachtige parel bewijst hoe jammer dit wel is. Net als grote Bourgogne is hij een toonbeeld van finesse, complexe aroma's en evenwicht in de geur. Rijp rood fruit (aalbes, framboos) wordt aromatisch op sublieme wijze ondersteund door iets zacht florals (zoete bloemen) en wat strakke kruidigheid. Wat meteen opvalt bij de eerste slok is het prachtig, zacht mondgevoel. Het is als een zijden doekje dat je mondholte kietelt. De tannines zijn zo ragfijn, zo gepolijst dat je meteen weet dat de klemtoon bij het wijnmaken op finesse lag. Sappig, aromatisch rood fruit en mooie zuren geven voldoende bite aan de wijn. Schenk hem zeker niet te koud (minimum 18°C) en in een breed bourgogneglas zodat hij zich aromatisch volledig kan ontplooiën.

Wijn en gerecht:

Patés, kalfsvlees, verfijnd wild (duif, fazant, patrijs, hert), lamsvlees.

Wijnscores:

Robert Parker 96+ points: I had very high expectations for the 2018s and was really looking forward to tasting the eponymous and flagship 2018 4 Kilos. It's pure Callet from organically farmed vineyards on cal vermell soils. It was fermented in equal parts stainless steel and 2,500-liter oak vats and matured in well-seasoned 600-liter French oak barrels for 12 months. This follows the path of the 2016 and is fresher than the 2017. It's more closed and austere than the Grimalt/Caballero. It felt a little shy and took some time to open up in the glass. It was an elegant, serious and nuanced vintage, with very good freshness with vibrant flavors, great definition and symmetry. There are more herbs here and more spice in the Grimalt/Caballero. This is the finest vintage to date of their 4 Kilos bottling. 16,000 bottles and 300 magnums produced. It was bottled in December 2019.

Suertes del Marqués, Tenerife: d.o. Valle de la Orotava

Verrassende vulkanische wijnen uit noord-Tenerife

Suertes del Marqués is een topdomein (eigendom van Jonatan García Lima) dat wijnen produceert sinds 2006 binnen de appellatie Valle de la Orotava, in het koelere en groenere noorden van het canarische eiland Tenerife. Ze teelden reeds lang voordien druiven, maar tot dan verkochten ze die door. Het domein bezit 11 ha wijngaarden gelegen op een hoogte tussen 300 tot 750 meter, op de vulkanische hellingen van de berg El Teide, met verschillende oriëntatie en bodemsamenstelling. Daarenboven werkt het domein samen met lokale druiventellers uit Orotava die samen beschikken over 15 bijkomende ha wijngaarden op een hoogte van 250-800 meters. **Phylloxera heeft Tenerife nooit bereikt**, dus alle wijnstokken



zijn ongeënt (pie franco). Er worden enkel lokale variëteiten gebruikt: naast honderjarige stokken listán negro and blanco (verbouwd via het traditionele “cordón trenzado” geleidingssysteem: een “vlecht” die meters lang kan zijn, zie onderstaande foto), eveneens vijariego negro, baboso negro, tintilla, pedro ximénez en albillo criollo, enz.

Interventie wordt tot een minimum beperkt. Suertes del Marqués gebruikt enkel eigen lokale gisten en de wijnen worden niet overgepompt, noch geklaard of gefilterd en er worden slechts minimale hoeveelheden sulfiet toegevoegd. Het

werk in de wijngaard en de oogst gebeuren volledig handmatig. De wijnbouw is uitsluitend biologisch en biodynamisch, maar het domein is niet gecertificeerd.

De kruidige, minerale wijnen van een vulkanisch terroir zijn ongelooflijk verfijnd.

Wij zijn enorm trots dat we dit domein hebben binnengehaald.

Suertes del Marqués maakt verscheidene cuvées.

De village wines (vinos de villa) worden gemaakt van druiven afkomstig van verschillende percelen, zowel uit de eigen wijngaard als afkomstig van de druiventelers uit Orotava waarmee het domein samenwerkt. Zij worden apart gevinifieerd en vervolgens geblend alvorens te bottelen. Voorbeelden van dergelijke vinos de villa zijn de rode 7 Fuentes, El Lance en Vidueño en de witte Trenzado.

De single vineyard wines (vinos de parcela) zijn daarentegen uitsluitend afkomstig van specifieke percelen uit de eigen wijngaard, gekend als Finca El Esquilón. Zij worden apart gevinifieerd en gebotteld, wat resulteert in wijnen zoals La Solana, El Esquilón, Candio, El Chibirique en Las Suertes, waarvan de naam verwijst naar het specifieke perceel waar ze vandaan komen.





Trenzado 2021



excl. **incl.**
€ 16,32 **19,75**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: listán blanco en ttorontés
Stijl: complex, reductief, mineraal, kruidig

Wijngaard / wijnbouw: Alle wijngaarden zijn gelegen in het westelijke deel van de Orotava vallei (Noord-Tenerife), gelegen tussen de 350 en 700 meter hoogte. Listán Blanco van meer dan 100 jaar oude stokken met Cordón Trenzado snoeiwijze, vandaar de naam van de wijn. Vulkanische bodem (basalt). Biologische wijnbouw.

Vinificatie: Fermentatie met wilde gisten. Rijping gedurende 9 maanden in Franse eikenhouten vaten van 500 liter.



Proefnotitie:

Daar waar de vorige jaargang in zijn eerste jeugd bijzonder expressief, zelfs wat exuberant was omwille van de rokerigheid, is deze 2020 wat meer ingetogen. Er komt iets verfijnders mineraal naar voor dat perfect in evenwicht ligt met het geel fruit en de citrustoetsen. Omwille van zijn wat delicatesse karakter in deze jaargang raden we aan van hem zeker niet te koud te serveren opdat de aroma's voldoende kans krijgen om zich te ontwikkelen. De smaak is opnieuw een mooie balans tussen geel fruit, delicaat minerale toetsen en mooie zuren. Net omdat deze 2020 een tikkeltje lichter, verfijnder overkomt dan zijn voorganger, is hij iets meer toegankelijk voor wie nog niet zo vertrouwd is met de bijzondere aard van witte wijnen uit Tenerife. Zeker te ontdekken!

Wijn en gerecht:

Patés, quiches, schaaldieren (gamba's, kreeft), visbereidingen met saus, kalfsblanket, vol-au-vent, alle pasta's met zeevruchten of gevogelte, gerijpte kazen.

Robert Parker: 94 points

Wijnscores:

The white 2020 Trenzado was produced with Listán Blanco (and 2% Ttorontés Volcánico) grapes from six vineyards from local growers in the western part of the valley on poor volcanic soils harvested even earlier than ever (every year seems to be a record!). It fermented in 2,000-, 2,500- and 4,500-liter oak foudres and some 15% used 500-liter oak barrels, where it matured for 10 months. It's lower in alcohol, 12%, and has a low pH of 3.07 and 6.44 grams of acidity. Since 2016, the wine is different from the Vidonia because it's selected by soils; here, all are from the west of the Orotava Valley, closer to Los Realejos, where the soils are poorer and the wines tend to reduction. Putting your nose in the glass is like smelling a volcano, smoky and leesy. The palate is serious, fresh and harmonious, pungent, with tasty, almost salty notes. There is no heat at all in the wine, and the quality is great—the same as before but with more production. It should develop nicely in bottle. 29,000 bottles were produced, a big jump in volume. It was bottled in August 2021.



7Fuentes 2019



excl. **incl.**
€ 11,16 **13,50**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 90% listán negro en 10% castellana negra
Stijl: licht, intens, strak, kruidig

Wijngaard / wijnbouw: Blend van 100 jaar oude en jonge ongeënte wijnstokken (pied franc) van verschillende percelen (op een hoogte tussen 300 en 700 m) : El Esquilón, Las Suertes, Montijo, San Antonio, Habanera en la Florida. Biologische en biodynamische wijnbouw.

Vinificatie: Fermentatie met wilde gisten. 60% wordt gedurende 9 maanden gerijpt in kleine betonnen cuves en 40% in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter.



Proefnotitie:

Net zoals bij de vorige jaargang ontploft ook deze nieuwste 2019 meteen in het glas met een intense geur van gegrilde rode paprika en veel witte peper. Slecht na een tijdje in het glas komt het rijp rood bessenfruit opzetten. Het aromaprofiel is zo mooi, diep en vol dat je er echt lang van wilt blijven genieten.

Smaakgewijs toont de 19 zich enigszins anders dan zijn voorganger. Daar waar de smaak van de vorige jaargang nog bijzonder rokerig was, valt hier vooral het peperig, zelfs ronduit pikant karakter op. Net zoals in de geur, treedt het rijp rood fruit daarna wel geleidelijk aan meer naar de voorgrond. Het is werkelijk een ongewoon aromatisch spektakel dat nooit gaat vervelen door de frisheid van aroma's. Het strak, peperig karakter van de wijn maakt hem bijzonder en zelfs uniek. Waanzinnige rode instapwijn!

Wijn en gerecht:

Door zijn uniek en intens spicy karakter dient deze topper heel weloverwogen te worden ingezet zodat zowel de wijn als het gerecht voordeel halen uit de combinatie. Rood vlees in het algemeen is uiteraard met stip een bevoorrechte partner maar de bereidingswijze is vooral een doorslaggevende factor. Gegrild lams- of rundvlees zijn een veilige combinatie, zeker wanneer ook de kruiding eerder mediterraan is getint (met veel tijm, look, ras el hanout, ...). Als leidraad kan u zich best in Spanje wanen en voor de geest halen welke kruidige en pittige vleesgerechten men u ginds zou voorschotelen. Laat u in de keuken gerust gaan qua aroma's en kruiden maar laat de pepermolen wel in de kast.

Wijnscores:

Robert Parker 93+ points: This red is a village wine from La Orotava. The 2019 7 Fuentes was produced with Listán Negro grapes with some 10% Castellana Negra from up to 25 different vineyards, mostly from the center and east of the valley where the grapes are mostly red, with vines ranging between 10 and 200 years old at altitudes of 300 to 700 meters on different soils, all volcanic but with more or less clay, silt and sand. It fermented with some 10% full clusters in concrete with indigenous yeasts and matured for six months, 60% in concrete and 40% of the volume in used 500-liter oak barrels, then blended and kept in stainless steel for a further five months. It has moderate alcohol, 12.6%, and mellow acidity. It showcases the minerality of the Orotava reds, with telltale aromas of volcanic ash, black peppercorns and dry roses. It has complexity that goes beyond an entry-level red. This is a wine that overdelivers for the price asked, and it is highly recommended. To buy by the case. 42,000 bottles were produced. It was bottled in May 2021; there are five different 6,300-liter lots from the same blend.



7 Fuentes, El Lance 2018



excl. **incl.**
€ 12,81 **15,50**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 60% listán negro, 25% castellana negra en 15% vijariego negro
Stijl: sappig, peperig, kruidig

Wijngaard / wijnbouw:

Afkomstig van ongeënte wijnstokken (pied franc) uit verschillende percelen in de Orotava vallei, geteeld met Cordón Trenzado en Cordon Royat Simple snoei wijze. Gelegen op een hoogte tussen 300 en 600 meter boven zeeniveau met vulkanische bodems van verschillende samenstelling. Biologisch wijnbouw.

Vinificatie:

Fermentatie met wilde gisten. El Lance rijpte 9 maanden in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter en betonnen cuves.

Proefnotitie:

Elke wijnliefhebber die zich afvraagt hoe een typische rode topwijn uit Tenerife proeft, zou deze El Lance dringend in huis moeten halen. Deze topper is echt een visitekaartje voor Tenerife met zijn opstuivende peperige neus met royaal rood sappig fruit (aalbes, framboos). Super elegant en toch heel intens, het kan, zo bewijst deze parel. Met zijn hele strakke, lichtzurige, frisse smaak toont hij zich de ideale zomervijn, en schenk hem gerust enkele graden koeler, aan intensiteit ontbreekt het hem toch niet. Vergelijk hem maar gerust met een Gevrey-Chambertin 'on steroids'. En geen paniek als u na de zomer nog veel flessen over heeft, want deze intense geurige kapoen kan zeker nog twee jaar positief evolueren. De nog jonge, wat trekkende tannines bieden inderdaad een mooi rijpingspotentieel.

Wijn en gerecht:

charcuterie, jamón, chorizo, gevogelte, pluimwild, lichtgerijpte kazen.

Wijnscores:

Robert Parker: 93+ points

The 2018 7 Fuentes El Lance is a red blend that changes with the vintage. In 2018, it's a blend of 60% Listán Negro, 25% Castellana Negra and the remaining 15% Vijariego Negro, and it comes from different plots from five vineyards—Habana, Florida, Pencones, Cruz Santa and Diego. It fermented in plastic bins and concrete vats with 20% to 100% full clusters depending on the variety, with indigenous yeasts and without temperature control. It matured in a combination of used 500-liter oak barrels and concrete vats for nine months. This follows the 7 Fuentes profile with a more herbal and peppery twist, possibly from the stems and the varieties. It's peppery and floral with notes of wet pumice stone. It has the austere volcanic minerality on the palate. There is more complexity here than in the 7 Fuentes. 8,000 bottles produced. It was bottled in September 2019.



La Solana 2018



excl. **incl.**
€ 14,46 **17,50**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro (viñas viejas)
Stijl: licht, rijp, kruidig, complex

Wijngaard / wijnbouw:

Ongeënte listán negro stokken (pied franc) van meer dan 100 jaar oud uit de La Solana wijngaard, geteeld met Cordón Trenzado snoei wijze. Gelegen op 350-450 meter hoogte en noordoost oriëntatie. Vulkanisch terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. De bodem bestaat uit een laag klei die op vulkanisch gesteente is afgezet, een terroir dat een wijn oplevert waarin fruit en mineraliteit subtiel samengaan. Biologische wijnbouw.

Vinificatie:

Fermentatie met hele trossen en natuurlijke gisten. 11 maanden gerijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter en foudres van 45 hl. Ongefilterd.

Proefnotitie:

Daar waar bij de 7 Fuentes het peperige nog de boventoon voerde, is dit aroma gematigder aanwezig bij deze topcru. Laat u betoveren door de prachtige mix van rood fruit (aalbes en framboos), kruiden (tijm en laurier) en rokerige vulkanische as. Bij elke slok ervaart u nieuwe smaken en dat is net wat deze wijn zo groots maakt. Hier is het vooral het vulkanisch karakter dat een enorme complexiteit geeft maar de wijn is ook bovenal zo evenwichtig qua smaak, perfecte tannine en fijne zuren dat iedere slok een echt festijn is. Intensiteit zodanig weten te combineren met elegantie en complexiteit, je moet het maar doen.

Wijn en gerecht:

paté, gevogelte (eend, kip, kalkoen), verfijnde vleesgerechten en fijn wild (patrijs, fazant, kwartel, hert), lamsvlees, niet te uitgesproken gerijpte kazen.

Wijnscores:

Robert Parker: 94 points

The single-vineyard Listán Negro 2018 La Solana was produced with the grapes of a centenary plot that tends to achieve high ripeness. It fermented with 50% full clusters and indigenous yeasts in concrete vats and matured in second-use 4,500-liter oak foudre and used 500-liter barriques for 10 months. This has a more reductive style, flinty and a bit ashy, but the palate is incredibly elegant and balanced, and feels like it's going to age nicely. It has to be the finest vintage for La Solana. 8,000 bottles produced. It was bottled in August 2019.





Los Pasitos 2020



excl. **incl.**
€ 25,62 **31,00**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100 % baboso negro
Stijl: fruitig, zacht, complex

Wijngaard / wijnbouw:

Perceel van 0,25 hectare (stokken van 15 jaar) gelegen tussen 390 en 450 meter boven zeeniveau met een noordoostelijke oriëntatie. Met een plantdichtheid van 6.500 planten per hectare wordt het ras Baboso Negro zonder enting in een eenvoudig Royat cordon-systeem geteeld. De bodem bestaat uit een kleilaag op vulkanisch gesteente, met behoud van de inheemse vegetatiebedekking.

Vinificatie:

Fermentatie in plastic kuipen met volledige trossen. Malolactische gisting in eiken vaten van 500 liter; 10 maand opvoeding in eiken vaten van 500 liter.

Proefnotitie:

Sommige wijn drinkers vinden de rode wijnen van Tenerife wel eens te uitgesproken omwille van de vaak overheersende peperaroma's. Voor hen is de Los Pasitos 2020 een ideale rode kennismaking want al meteen door zijn zachte, subtiele geur toont deze wijn dat het hier allemaal rond elegantie draait. Een prachtige geur van rode bloemen en frambozen, een zacht zoet parfum, volledig op finesse gestoeld. Deze geur is zo elegant als een fijne Volnay of Chambolle-Musigny. Ook de smaak toont zich van haar zachtste kant met prachtige, rijpe, gepolijste tannines die het zacht, rood fruit prachtig begeleiden. Alleen al omwille van het schitterend mondgevoel zou iedereen deze grote wijn eens moeten drinken. En het voordeel is dat hij door zijn zacht karakter al jong bijzonder drinkbaar is!

Wijn en gerecht:

gevogelte, pluimwild (fazant, patrijs, duif), fijn haarwild (hinde) en lamsvlees

Wijnscores:

Robert Parker : 95 punten

The 2020 Los Pasitos had a similar vinification as the 2019, full clusters in plastic bins with indigenous yeasts and an élevage of 10 months in two used 500-liter oak barrels. This feels more complete than the 2019 I tasted next to it; it's herbal and floral, volcanic and complex, with good ripeness, and it comes through as quite complete. 1,300 bottles were produced. It was bottled in August 2021.



Cruz Santa 2020



excl. **incl.**
€ 25,62 **31,00**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% vijariego negro
Stijl: fruitig, kruidig, complex, krachtig

Wijngaard / wijnbouw:

Wijn gemaakt van druiven uit het dorp Cruz Santa, gelegen in La Orotava. De gebruikte druif is Vijariego Negro, een zeldzame inheemse druif in de Orotavavallei. Wijngaard van 20 jaar oud, gelegen op 500 m hoogte en naar het westen gericht. Cordon Royat Double snoeiwijze.

Vinificatie:

Fermentatie in plastic kuipen met volledige trossen. Malolactische gisting in eiken vaten van 500 liter; 10 maand opvoeding in eiken vaten van 500 liter.

Proefnotitie:

Hoewel zijn lichte, robijnrode kleur doet vermoeden dat deze Cruz Santa 2020 qua geur en smaak ook licht zal zijn, is de werkelijkheid helemaal anders. Hij maakt meteen indruk met een geurige explosie vol rokerige toetsen en intens, rijp rood fruit. Dit is echt wel een wild beestje met intense kruiden en zelfs ronduit peperige accenten. Toch is hij nog een tikkeltje braver dan de Vidueno 2020. Hij smaakt bijzonder aangenaam naar bessen maar de ondertoon van vulkanisch as geeft een extra complexe, originele dimensie aan de wijn. Ondanks al het rijp fruit, zijn de tannines zijn nog wat stug en in zijn eerste vier levensjaren is deze wijn daarom gebaat bij wat karafrost alvorens u hem serveert.

Wijn en gerecht:

jamón iberico, gegrild rundsvlees, steak, varkenswangetjes, everzwijn, lamsvlees

Wijnscores:

Robert Parker: 95 punten

The 2020 version of the Vijariego Negro 2020 Cruz Santa has similar parameters as the 2019, 11.6% alcohol and a slightly lower pH, but the grapes were picked one month earlier! This was first produced in 2016. The full clusters seem to give it structure, the freshness comes from the grapes and the soft vinification, and an infusion gives the lightness and the elegance. I think it's a matter of taste if you prefer 2019 or 2020, as they are different, but both are very good. They produced 2,300 bottles of it. It was bottled in August 2021.





El Esquilón 2017



excl. **incl.**
€ 15,70 **19,00**



Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro (viñas viejas van meer dan 80 jaar oud)
Stijl: kruidig, complex, licht, mineraal

Wijngaard / wijnbouw: 100% oude stokken listán negro van meer dan 80 jaar oud, geteeld op Cordón Trenzado wijze (snoei). Wijngaard van slechts 1,5 hectare, gelegen op 450-550 meter hoogte en noordoost en oost-west oriëntatie. Vulkanisch terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. Bodem gedomineerd door vulkanisch gesteente met een combinatie van klei en zandige klei. Biologische wijnbouw.

Vinificatie: Fermentatie met hele trossen en natuurlijke gisten. 13 maanden gerijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongefilterd.

Proefnotitie: Wauw, alleen al omwille van zijn originaliteit verdient deze topwijn uit Tenerife een dikke duim van iedere wijnliefhebber. Zijn verfijnde maar toch uiterst complexe geur met peper, rijp, zacht rood fruit, bloemen en wat rokerige accenten trekken meteen de aandacht. Alles valt zo mooi op zijn plaats in deze wijn, het is echt een plaatje! In de mond is het een bijzonder elegant fruitfestijn van rijp rood fruit dat opnieuw mooi wordt aangevuld met kruiden en ook prima wordt toegedekt door rijpe vlezige tannine. Geef deze 2017 gerust nog een jaartje kelderrust of indien u hem nu reeds wil drinken, gun hem dan minstens een uurtje karafrust zodat de tannine wat kan getemd worden.

Wijn en gerecht: jamón, patés, gegrild gevogelte, pluimwild met saus, lamsvlees, gegrilde tonijnsteak, paella.

Wijnscores: **Robert Parker 93 points:** It's always interesting to compare two vintages of the same wine, as I did with the 2017 El Esquilón, which was tasted next to the 2016, because you see the vintage differences quite clearly. 2017 was the earliest harvest in recent times, and the wines are juicier and more approachable than those from 2016. It matured in used 500-liter oak barrels for 14 months. There is a little more ripeness here compared with the 2016 I tasted next to it. I also found a little more tannin here, which perhaps will be good for the overall balance. 4,000 bottles were filled in December 2018.



El Chibirique 2017



excl. **incl.**
€ 21,07 **25,50**



Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro (viñas viejas van 60 tot 80 jaar oud)
Stijl: licht, verfijnd, elegant, kruidig, mineralig

Wijngaard / wijnbouw: 100% oude stokken listán negro van 60 tot 80 jaar oud, geteeld op Cordón Trenzado wijze (snoei) uit de El Chibirique wijngaard. Wijngaard gelegen op 380-420 meter hoogte en noordoost oriëntatie. Vulkanisch terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. De bodem bestaat uit een kleilaag over vulkanisch gesteente. Het perceel heeft de vorm van een amfitheater. Biologische wijnbouw.

Vinificatie: Fermentatie met hele trossen en natuurlijke gisten. 11 maanden gerijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongefilterd.

Proefnotitie: De beste en meest interessante proeverij krijg je wanneer je twee of meer jaargangen van dezelfde wijn naast elkaar, zij aan zij, kan proeven. Een confrontatie van de Chibirique 2017 met zijn broertje uit 2018 leerde ons dat de 17 de meest intense was van de twee qua aroma's. Met zijn heel kruidig karakter en zelfs met een heel licht (en daarom niet onaangenaam) vegetaal toetsje (walnootschil) zal hij zeker niet onopgemerkt voorbij gaan. Maar het sappig rijp rood fruit en de subtiele florale geuren die na wat zuurstof in het glas naar boven komen, brengen de wijn prachtig in evenwicht en maken deze grote wijn zo complex. In de loop van de avond geeft de wijn steeds nieuwe aspecten prijs. En ook in de smaak is het bingo: heel verfijnd fruit met een rokerig kantje (de vulkanische bodem laat duidelijk haar sporen na), ragfijne tannines en verfrissende, dartele zuren. Er zit best nog wat spanning op deze wijn wat er op wijst dat hij gerust nog een jaartje of 4 in de kelder kan slapen, zo u wil. Maar als u nu al graag deze feestwijn bij uw verfijnde vleesgerechten wil serveren, dan gaan we helemaal akkoord: in de karaf gieten en volop genieten!

Wijn en gerecht: charcuterie (jamón, chorizo), gevogelte, vleespasteien, pasta met paddestoelen en truffel, pluimwild (fazant, duif) en verfijnd pelswild (hert)

Wijnscores: **Robert Parker 94 points:** The single-vineyard red 2017 El Chibirique comes from a vineyard that forms an amphitheater, from a plot with clay-rich soils that have a tendency to produce fine wines. The 100% full clusters fermented in concrete vats and indigenous yeasts, and the wine matured in used 500-liter oak barrels for 12 months. This wine always has more tannin—it has a longer maceration and it ferments with all the stems. There is more potential, concentration, depth and seriousness, a wine for the long haul. A serious, tannic Listán Prieto with a strong volcanic minerality. 4,000 bottles were filled in October 2018.



El Chibirique 2018



excl. **incl.**
€ 21,49 **26,00**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro (viñas viejas van 60 tot 80 jaar oud)
Stijl: kruidig, fruitig, soepel, verfijnd, elegant

Wijngaard / wijnbouw: 100% oude stokken listán negro van 60 tot 80 jaar oud, geteeld op Cordón Trenzado wijze (snoei) uit de El Chibirique wijngaard. Wijngaard gelegen op 380-420 meter hoogte en noordoost oriëntatie. Vulkanisch terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. De bodem bestaat uit een kleilaag over vulkanisch gesteente. Het perceel heeft de vorm van een amfitheater. Biologische wijnbouw.

Vinificatie: Fermentatie met hele trossen en natuurlijke gisten. 11 maanden gerijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongefilterd.

Proefnotitie: De 2018 die we zij aan zij met de 2017 konden vergelijken zit qua aroma's volledig op de zelfde lijn met ook hier kruidige, peperige aroma's die het rijpe rode fruit een mooie dosis pit geven. Aromatisch lijken ze dus bijzonder goed op elkaar maar de 2018 is iets lichter qua intensiteit. Er zit ook hier wel dat subtiel rokerig kantje in van de vulkanische bodem en de friskgroene kruidigheid komt ook terug maar toch proeft de wijn soepeler, gemakkelijker dan de 2017. De tannines zijn heel toegankelijk en rijp en maken deze wijn bijzonder vlot drinkbaar. Wie bij een heel verfijnd vleesgerecht graag een rode Spaanse topwijn drinkt die nu al op dronk is, zal zijn wijnhartje volledig kunnen ophalen met deze Chibirique 18. Oh, en het lage alcoholpercentage van 12,5 % abv is stilaan een verademing in een internationaal wijnlandschap waar sommige wijnen eerder naar portwijn neigen... Dus, geparfumeerd, aromatisch, elegantie, finesse, ... it's all there baby! Oftewel: Burgundy, eat your heart out!

Wijn en gerecht: charcuterie (jamón, chorizo), gevogelte, vleespasteien, pasta met paddestoelen en truffel, pluimwild (fazant, duif) en verfijnd pelswild (hert)

Wijnscores: **Robert Parker 93+ points:** The fourth vintage of the Listán Negro from a plot that tends to produce very elegant wines, the 2018 El Chibirique is only 12% alcohol after a vinification that was similar to other reds, with 100% full clusters in concrete with indigenous yeasts and, in this case, with a maceration of 24 days. The élevage lasted 11 months and was in used 500-liter oak barrels. This is the highest plot of the lower section of the property, with a northwest orientation. There is a touch more rusticity here, and in 2018 I found more finesse in La Solana. There is an herbal and very primary touch too that transported me to the wineries when the new wine is fermenting, delicate and tender. 2,200 bottles were filled in November 2019.



Candio 2015



excl. **incl.**
€ 21,49 **26,00**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro (viñas viejas van 80 tot 120 jaar oud, pie franco)
Stijl: licht, fruitig, kruidig, rijp, sappig

Wijngaard / wijnbouw: 100% oude, ongeënte stokken (pied franc) listán negro van 80 tot 120 jaar oud, geteeld op Cordón Trenzado wijze (snoei) uit de El Barranco wijngaard. Deze wijngaard is gelegen op een hoogte tussen 350 en 450 meter boven zeeniveau, met west oriëntatie. Dit perceel wordt gekenmerkt door een bodem die wordt gedomineerd door vulkanisch gesteente bedekt met een kleilaag. Vulkanisch terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. Biologische wijnbouw (niet gecertificeerd).

Vinificatie: Fermentatie in open betonnen cuves, met natuurlijke gisten. 12 maanden gerijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongefilterd.

Proefnotitie: Sommige wijnliefhebbers vinden jonge wijnen uit Tenerife wat te expressief, te intens qua peperige aroma's en kruidigheid. Daarom zijn we blij dat we nog een kleine voorraad Candio 2015 kunnen aanbieden. Door de extra jaren op de teller zijn bij deze prachtige wijn alle scherpe kantjes mooi afgevlind en is hij een toonbeeld van elegantie met zijn zacht rijp rood fruit, ledertoetsen en subtiele kruidigheid. Deze knap gerijpte wijn drinkt echt zacht weg door zijn gepolijste tannines die het fruit mooi toedekken. En stilaan sluipen tertiaire aroma's zoals bosgrond en paddenstoel in de wijn waardoor deze een prachtig complex boeket begint te ontwikkelen. Beter dan dit wordt het niet meer dus nog langer weg leggen hoeft niet. Open doen en genieten met grote G!

Wijn en gerecht: Verfijnde, zachte vleesgerechten zoals pluimwild (fazant, duif, patrijs), roosgebakken lamsvlees, mediterrane stoofpotjes (rabo de toro).

Wijnscores: **Robert Parker 92 points:** I tasted three vintages of Candio side by side, including the 2015 Candio, pure Listán from 100-year-old vines fermented in concrete vats with 40% full clusters, no temperature control and indigenous yeasts. It aged in used 500-liter oak barrels for one year before bottling. Here, they changed and used full clusters rather than adding the stems, as was done in the past. Even within a warm and ripe vintage and profile, this has better freshness and shows an improvement over the 2014. I was able to preview the unbottled 2016, and it was a lot fresher, with tons of kirsch aromas. It's something to look forward to in the future. 2,300 bottles were filled in March 2017.







Candio 2017



excl. **incl.**
€ 21,49 **26,00**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro
Stijl: licht, elegant, kruidig, fruitig

Wijngaard / wijnbouw: 100% oude, ongeënte stokken (pied franc) listán negro viñas viejas van 80 tot 120 jaar oud, geteeld op Cordon Trenzado wijze (snoei) uit de El Barranco wijngaard. Deze wijngaard is gelegen op een hoogte tussen 350 en 450 meter boven zeeniveau, met noordoost oriëntatie. Dit perceel wordt gekenmerkt door een bodem die wordt gedomineerd door vulkanisch gesteente bedekt met een kleilaag. Vulkanish terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. Biologische wijnbouw (niet gecertificeerd).

Vinificatie: Fermentatie in open betonnen cuves, met natuurlijke gisten. 12 maanden gerijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongefilterd.



Proefnotitie: Deze Candio 2017 heeft nog echt dat typische pepertoetsje in de geur maar door dat hij al meer dan drie jaar flesrijping heeft gekregen, is het niet meer zo opdringerig als bij de jonge wijnen. Hij combineert het beste van beide werelden: het strakke, nerveuze en kruidige van een jonge wijn uit Tenerife, enerzijds, en het verfijnde, zachte en complexe van een gerijpte wijn. Zijn tannines zijn al mooi geïntegreerd en staan dus niet meer wild te dansen op het voortoneel wat, samen met de zachte zuren, bijdraagt tot een grote aaibaarheid. Deze 2017 is op het toppunt van zijn kunnen en zal dat zeker nog enkele jaren aanhouden.

Wijn en gerecht: Lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, pelswild (hert, hinde, everzwijn).

Wijnscores: **Robert Parker 92+ points:** The 2017 Candio is the ripest of the single-vineyard Listán Negros, sourced from a plot of 100-year-old vines. The grapes fermented in concrete vats with 50% full clusters and indigenous yeasts and matured in used 500-liter oak barrels for 11 months. This is similar in everything to La Solana, but despite being matured in smaller-size barrels, the wine felt more closed and austere. It's a serious and pretty tannic, mineral/volcanic wine with a dry, austere finish. 4,000 bottles produced. It was bottled in September 2018.

Jamie Goode 95 points: Aged in 500 litre barrels. Very fine and expressive with raspberry and red cherry fruit. Nice structure and purity with freshness and detail. Has some herbs and spice, too: really elegant.



Candio 2018



excl. **incl.**
€ 21,49 **26,00**

Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro
Stijl: licht, strak, mineralig en elegant

Wijngaard / wijnbouw: 100% oude, ongeënte stokken (pied franc) listán negro van 80 tot 120 jaar oud, geteeld op Cordon Trenzado wijze (snoei) uit de El Barranco wijngaard. Deze wijngaard is gelegen op een hoogte tussen 350 en 450 meter boven zeeniveau, met noordoost oriëntatie. Dit perceel wordt gekenmerkt door een bodem die wordt gedomineerd door vulkanisch gesteente bedekt met een kleilaag. Vulkanish terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. Biologische wijnbouw (niet gecertificeerd).

Vinificatie: Fermentatie in open betonnen cuves, met natuurlijke gisten. 12 maanden gerijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongefilterd.



Proefnotitie: De Candio 2018 heeft door zijn jeugdigheid nog een enorme nervositeit en knaldrang. Hij springt echt uit je glas met rotundone (peperig aroma) a gogo. Het aangenaam fris zwart besfruit vangt dit wel mooi op. De frisse kruidigheid (laurier, tijm) zorgt bovendien voor een extra dimensie. Ook de smaak is mooi fris maar nog piepjong door de nog licht trekkende tannine. De aangename zuren ondersteunen het rijp fruit en zorgen voor aangename spanning in deze wijn. Idealiter te drinken vanaf 2022 maar mits extra karaflucht nu ook al een topper in je glas!

Wijn en gerecht: Pittige charcuterie (jamón, chorizo), eendenbout, lamsbout, gegrild vlees, everzwijn.

Wijnscores: **Robert Parker 92 points**
The Listán Negro vineyard that tends to deliver riper wines produced a 2018 Candio that kept a very civilized 12.4% alcohol and very good acidity parameters. Here, only 50% of the stems were used for the native fermentation in concrete, and the maceration was 20 days. It matured in a combination of used 500-liter barrel and a second use 2,500-liter oak foudre for 11 months. It always has a deeper color even if it goes more in the direction of La Solana starting in 2016. The fruit is darker, black rather than red and a slight touch of fountain pen ink and licorice, a bit toasty. The palate reveals more tannin and comes through as a little rustic. It needs powerful food and/or some more time in bottle. 4,100 bottles produced. It was bottled in September 2019.



Las Suertes 2019



excl. **incl.**
€ 25,62 **31,00**



Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: 100% listán negro
Stijl: intens, kruidig, verfijnd en elegant

Wijngaard / wijnbouw: 100% ongeënte listán negro stokken (pied franc) van 80 tot 100 jaar oud uit de El Ciruelo wijngaard (zandleemgrond), geteeld met Cordón Trenzado snoeiwijze. Gelegen op 480 - 520 meter hoogte en noordoost oriëntatie. Vulkanisch terroir, met behoud van de inheemse vegetatie. Biologische wijnbouw (niet gecertificeerd).

Vinificatie: Fermentatie met hele trossen en natuurlijke gisten. 11 maanden rijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongeklaard en ongefilterd.

Proefnotitie: Zalige opstuwende neus vol rood en zwart fruit en heel veel rotundone, het aroma dat heel peperige toetsen geeft. Eigenlijk is dit best een verrassende wijn: intens geurend en toch een verfijnde geur, want prachtig strak en fris. Vergelijk het gerust met een heel spicy top Bourgogne (Gevrey-Chambertin in overdrive, quoi). Mama mia, die geur is echt verslavend, hier blijf je gewoon aan ruiken! Ook in de smaak neemt het peperige initieel de bovenhand maar al gauw waaiert het pure, delicate fruit prachtig open zoals een pauwestaart. Met dit juweel drink je precies parfum. Deze Las Suertes is echt een vineuze bonsai: niet alleen het resultaat van jarenlang toegewijde verzorging van de beste wijnstokken maar ook gemaakt met oog voor het allerkleinste detail en uiterste verfijndheid, wat dan logischerwijze leidt tot de absolute perfectie. Een meesterwerk van het allerhoogste niveau!

Wijn en gerecht: Gerechten met truffel, haar- en pelswild (patrijs, fazant, ree), saignant lamsvlees, vegetarische warme gerechten met gebakken paddestoelen.

Robert Parker: 95+ points

Wijnscores: *The 2019 Las Suertes was previously named El Ciruelo, but it had to be renamed because a problem with the brand. Las Suertes is the name of the zone where this vineyard, a north-facing plot on very poor soils, is located. It has always produced the finest and most complex wine from Suertes del Marqués. The grapes fermented with full clusters in concrete and macerated for 23 days. It matured in used 500-liter oak barrels for 11 months. It's 12.9% alcohol with a pH of 3.55 and 5.35 grams of acidity. There is a tad more ripeness here with a Mediterranean whiff of esparto grass. It has more austere tannins. Right now, the 2020 is more approachable than this. 4,100 bottles were filled in November 2020.*



Vidueño 2019



excl. **incl.**
€ 25,62 **31,00**



Appellatie: d.o. Valle de la Orotava
Druivenrassen: Malvasía Rosado, Negramoll, Vijariego Negro, Baboso Negro, Listán Negro, Tintilla, Castellana Negra, Albillo Criollo, ...
Stijl: rokerig, kruidig, licht, verfijnd

Wijngaard / wijnbouw: Blend van verschillende lokale variëteiten (vandaar de naam "vidueño"). Vulkanisch terroir met behoud van de inheemse vegetatie. Biologische wijnbouw (niet gecertificeerd).

Vinificatie: Fermentatie met 100 % hele trossen en natuurlijke gisten. 10 maanden rijpt in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter. Ongeklaard en ongefilterd.

Proefnotitie: De meeste rode wijnen van dit domein vallen aromatisch meteen op door de pepertoets. Deze Vidueño heeft ook een bijzonder karakter maar dan wel door zijn intense geur van smeulende assen en rokerige toetsen die het rijpe rode fruit prachtig vergezellen. Dit is echt een heel bijzondere en complexe geur. Hoe langer de wijn openstaan (en hoe meer zuurstof hij krijgt) hoe meer het rode fruit als een elegante cobra uit het glas kronkelt. Dit is echt topwijn die je laagje na laagje ontdekt. En ook in de smaak verandert hij nogal: eerst nog wat strak en toegeknoopt, maar na enkele uurtjes in de karaf verandert hij plots in een zijdezachte, kruidige lichte wijn waarbij opnieuw dat prachtig rood fruit komt piepen. Dit is echt het summum van elegantie en complexiteit van Tenerife en hoort in elke wijnkenner zijn kelder! Puur verfijnd parfum, en dus een ideale metgezel in de zomer. Aangezien deze prachtige parel gerust 8 jaar kan verouderen, hoeft u ook niet op een flesje meer of minder te kijken.

Wijn en gerecht: Paté, rillette, verfijnd pluimwild (patrijs, duif, fazant), varkensgebraadje, lamsvlees.

Robert Parker: 94 points

Wijnscores: *The 2019 Vidueño is a complex blend from two experimental plots planted between 10 and 20 years ago with more than 25 grape varieties from the islands—Malvasía Rosada, Negramoll, Vijariego Negro, Baboso Negro, Castellana Negra, Marmajuelo, Listán Negro, Gual, Verdello—90% red grapes and the rest whites, with only 11.5% alcohol. The full clusters fermented in a plastic bin with indigenous yeasts, and the wine matured in 228- and 500-liter oak barrels for 10 months. I love the nose of this 2019, a wine of great freshness with a very light extraction and an elegant, nuanced nose and very fine tannins. 900 bottles were filled in August 2020.*





Sortevera Blanco 2018



excl. **incl.**
€ 19,83 **24,00**



Appellatie: Vino de Mesa
Druivenrassen: gual, vijariego blanco, listan blanco, malvasia, marmajuelo
Stijl: complex, reductief, mineraal, kruidig

Wijngaard / wijnbouw: Afkomstig van ongeënte wijnstokken (pied franc) uit wijngaarden in Margalagua, Fajanetas en Amogoje.

Vinificatie: Fermentatie met inheemse gisten. Gerijpt gedurende 11 maanden op de droesem (sur lies) in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter.

Proefnotitie: Soms vraagt men wel eens of een vulkanische bodem via de wijngaarden invloed heeft op de smaak van een wijn. Wel, proef deze wijn en je kent het antwoord. Onmiddellijk stuiven de rokerige, vulkanische toetsen uit het glas. Ook minerale (natte kiezels) en reductieve (vuursteen) accenten zorgen voor extra complexiteit en subtiel geel fruit en lactische, boterige toetsen komen er pas op de achtergrond door. Dit is echt een verslavende geur voor liefhebbers van het genre. De smaak valt meteen op door een strak, spannend mondgevoel. Het fruit is bijzonder fris en krokant en loepzuivere zuurtjes geven extra finesse. Dit is echt Tenerife wit van het allerhoogste niveau en klaar om de meest bijzondere gerechten te ondersteunen.

Wijn en gerecht: Gegrilde kreeft, langoustines, gegrilde vis, kip en kalkoen, kalfsblanket, gerijpte kazen.

Wijnscores: **Robert Parker 92 points:** The eponymous white (the wines have no name other than that of the project) 2018 Blanco was produced with grapes from different vineyards in the village of Taganana planted with a myriad of grape varieties—Malvasia Aromática, Forastera, Listán Blanco, Vijariego Blanco, Marmajuelo, Gual—fermented by plot, one of them with skins in a bin and the rest pressed in 500-liter barrels, all with natural yeasts. It matured for 11 months before bottling. It has a golden color since it had some skin contact; it comes from two harvests, from two different zones, and the first grapes, maybe 25% of the volume was kept with the skins waiting for the rest of the grapes. I think this slightly blurs the wine a little and interferes with the purity of the wine. It has notes of quince and a medicinal touch, a little more oxidative than the wines from the Orotava given the different varietal mix. The palate is quite sharp for a white that has gone through malolactic (the whites from Suertes don't normally do malolactic), and it's serious and earthy. 1,300 bottles produced. It was bottled in September 2019.



Sortevera Tinto 2018



excl. **incl.**
€ 25,62 **31,00**



Appellatie: d.o. Vino de Mesa
Druivenrassen: listán gacho, listán negro, moscatel negra, mulata, vijariego negro, malvasia rosada, negramoll
Stijl: complex, verfijnd, strak, kruidig

Wijngaard / wijnbouw: Afkomstig van ongeënte wijnstokken (pied franc) uit wijngaarden in Margalagua, Fajanetas en Amogoje.

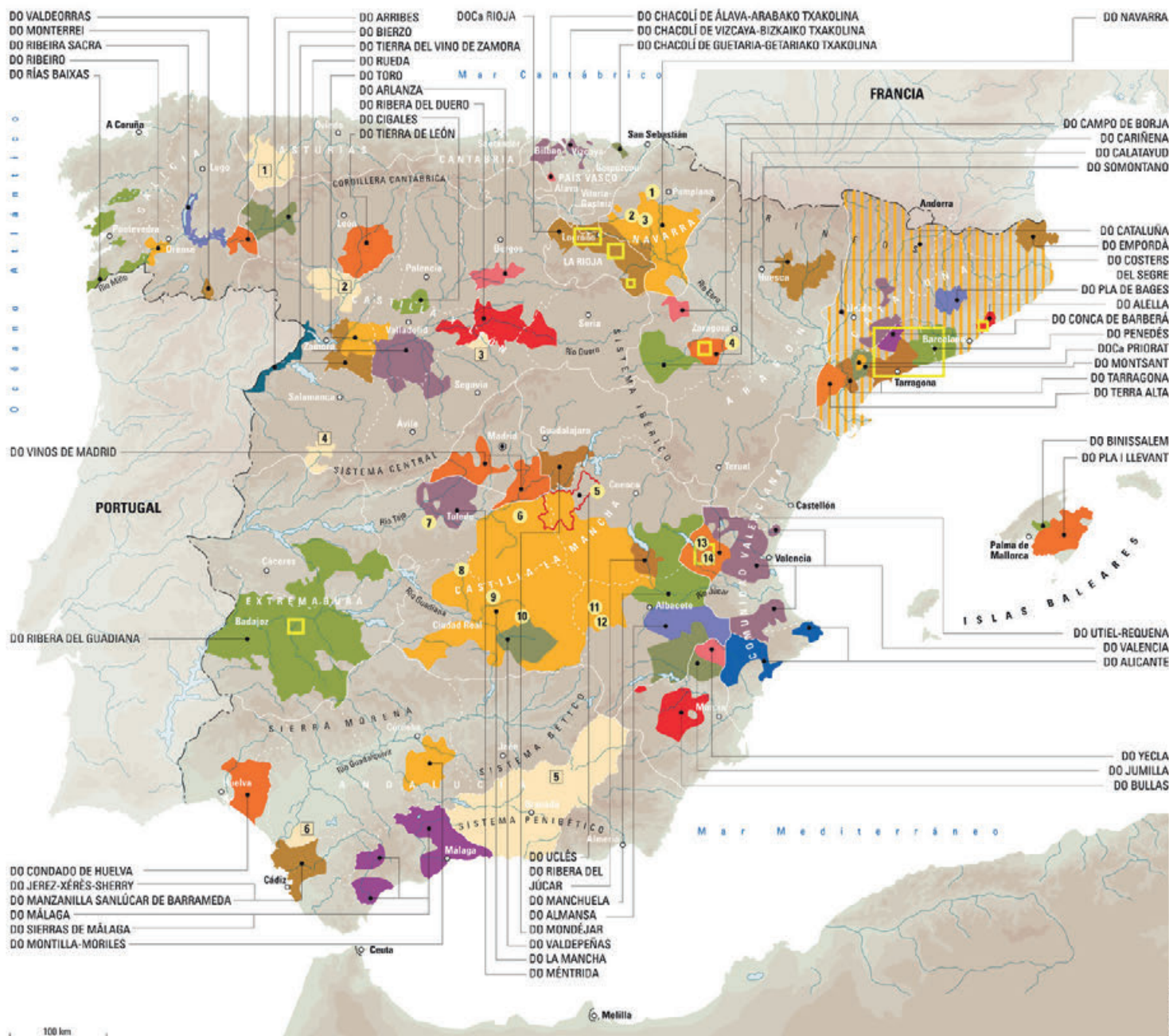
Vinificatie: Fermentatie met inheemse gisten, met volledige trossen. Gerijpt gedurende 10 maanden in neutrale Franse eikenhouten vaten van 500 liter.

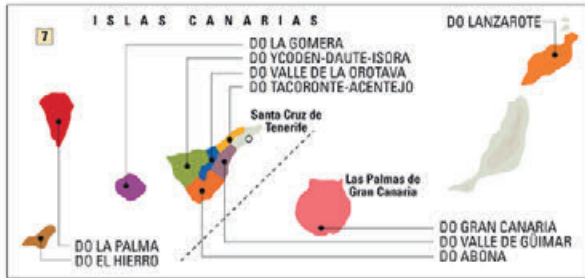
Proefnotitie: Sommige rode wijnen van Tenerife zijn zo intens peperig qua aroma dat ze voor bepaalde mensen misschien net iets te speciaal zijn. Deze Sortevera is daarom welgekomen: de neus start wel kruidig maar het is vooral het sappig fruit dat opvalt. Het subtiel pepertoetsje dringt zich nooit op en deze wijn is dan ook in de eerste plaats een toonbeeld van evenwicht. Soepel en verfijnd met toch prachtig kraakhelder fruit, van deze kruidige wijn is iedereen meteen fan. En mede door de mooie zuren, heeft de wijn zo'n aangename frisheid dat de fles sneller leeg zal zijn dan verwacht. De perfecte wijn om kennis te maken met de wijnkwaliteiten van Tenerife!

Wijn en gerecht: Chorizo, jamón de bellota, pluimwild, mediterrane kruidige gerechten met gegrilde groenten, couscousbereidingen, lamsvlees

Wijnscores: **Robert Parker 93 points:** The red 2018 Tinto was also produced with grapes from different vineyards in Taganana in the northeast of Tenerife, from ancient field blends that contain numerous grapes—Mulata, Listán Negro, Listán Gacho, Tintilla, Moscatel Negra, Vijariego Negro. It fermented with full clusters and indigenous yeasts in plastic bins with a maceration of 15 days. It matured in oak barrels for nine months. As I see in the white, this feels riper and more fruit-driven than the Suertes del Marqués wines from La Orotava, less mineral/volcanic and less complex. The field blend makes that when one variety has 9% alcohol and another one has 15% and that is a challenge! There is a mix of herbal and ripe notes that can come from that. It's floral and peppery, with very fine tannins and a dry, serious finish. 1,300 bottles. It was bottled in July 2019.

VINOS de ESPAÑA





- DOCa** Denominación de Origen Calificada
- DO** Denominación de Origen
- Denominación de Origen Cava
- Denominación de Origen Catalán
- División administrativa autonómica
- División administrativa provincial
- Frteras del Estado

- Vinos de Calidad con Indicación Geográfica**
- VC Cangas
 - VC Valles de Benavente
 - VC Valtiendas
 - VC Sierra Salamanca
 - VC Granada
 - VC Lebrija
 - VC Las Islas Canarias

- Vinos de Pago**
- VP Pago de Otazu
 - VP Prado de Irache
 - VP Pago de Arinzano
 - VP Pago Aylés
 - VP Pago Calzadilla
 - VP Campo de la Guardia
 - VP Dominio de Valdepusa
 - VP Dñeta del Carrizal
 - VP Pago Florentino
 - VP Casa del Blanco
 - VP Guljoso
 - VP Finca Elez
 - VP El Terrazo
 - VP Los Balagueses

69 DENOMINACIONES DE ORIGEN

DO ABONA
DO ALELLA
DO ALICANTE
DO ALMANSA
DO ARLANTA
DO ARIEBES
DO BIERZO
DO BINSALLEM — MALLORCA
DO BULLAS
DO CALATYUD
DO CAMPO DE BORJA
DO CARRERA

DO CATALUÑA
DO CAVA
DO CHACOLI DE ALAVA — ARABAKO TXAKOLINA
DO CHACOLI DE GETARIA — GETARIAR TXAKOLINA
DO CHACOLI DE VIZCAYA — BEZKAINO TXAKOLINA
DO CIGALES
DO CONCA DE BARBERA
DO CONDADO DE RIBERA
DO COSTERS DEL SEGRE
DO EL HIERRO
DO EMPORDA
DO GRAN CABARRA

DO JEREZ — XÉRÈS — SHERRY
DO JUMILLA
DO LA GOMERA
DO LA MANCHA
DO LA PALMA
DO LANZAROTE
DO MALAGA
DO MANCHUELA
DO MANZANILLA SANLUCAR DE BARRAMEBA
DO MENTRIUA
DO MONDÛJAR
DO MONTERREI

DO MONTILLA — MORILES
DO MONTSANT
DO NAPAÑA
DO PENÛS
DO PLA DE BAGES
DO PLA LLEVANT
DOCa PRUDEN
DO RIAS BAIXAS
DO RIBERA SACRA
DO RIBERO
DO RIBERA DEL DUERO
DO RIBERA DEL GUAJANA

DO RIBERA DEL JOCAR
DOCa RIJA
DO RUEDA
DO SIERRAS DE MALAGA
DO SOMONTANO
DO TACORONTE — ACENTEJO
DO TARRAGONA
DO TERRA ALTA
DO TERRA DE LEÓN
DO TERRA DEL VINO DE JAMORA
DO TORO
DO UCLÈS

DO UTIEL — REGUERA
DO VALDEORRAS
DO VALDEPENAS
DO VALENCIA
DO VALLE DE GÜIMAR
DO VALLE DE LA OROTAVA
DO VINOS DE MABRID
DO YCODEN — DAUTE — ISORA
DO YECLA

Ragolle.wine

bv Filip Ragolle - María Muñoz

Tervurenlaan 106
1040 Etterbeek
België
BE477 988 086
KBO: 0477 988 086
info@ragolle.wine
www.ragolle.wine
0496/10.55.38