1. Rafale chardonnay

Herkomst/land: Frankrijk
Appellatie: Pays d'Oc Indication Géografique Protégée
Productieregio: Narbonne/ Perpignan
Wijnbouwer: Les Vignerons Catalans en Roussillon
Klimaat: Het klimaatritme van de Roussillon kent hoofdzakelijk twee seizoenen:1) het droge seizoen, tijdens de zomer; 2) het regenseizoen, tijdens de herfst en het begin van de lente. In dit mediterrane klimaat valt gemiddeld zo'n 19 millimeter neerslag in juli, terwijl in oktober de pluviometers gemiddeld 85 millimeter aanwijzen. Het merendeel van de wijngaard krijgt dus jaarlijks zo'n 5 tot 600 millimeter neerslag over zich, over een periode van minder dan 100 dagen! Die neerslag komt vooral in oktober en november. In deze periode valt de neerslag vooral tijdens zware onweders.

Druif: 100% chardonnay
Bodem: een uitgestrekte alluviale keienvlakte. De diepe bodem (6 tot 8 meter) bevat overwegend rode klei, vermengd met afgeronde keien. Op een diepte van 30 tot 40 cm, vertonen deze arme en magere gronden een harde zone, de «taparas». Hier zijn de keien letterlijk aan elkaar geklit door de kristallijne kalkafzetting.
Productie: De druiven worden enkel geplukt als ze volledig rijp zijn. Daarna rijpt de wijn 'sur lie'. Dit betekent dat de wijn in contact blijft met de gist, dit geeft meer complexiteit aan de wijn
Volume alcohol: 12,5%
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2017
Gastronomie: De wijn is de ideale begeleider bij gevogelte, kreeft, visgerechten met saus of als aperitief.
Bewaren/ drinken: nu drinken
Stop: draaistop
Zien: Mooi goudgeel met een briljante schittering
Neus: De neus is complex en doet denken aan de typische Chardonnay aroma's zoals boter, rijp steenfruit en peer.
Mond: De mond is vol en romig met toetsen van honing, witte en gele perzik.
Vinificatie: de gisting vond plaats met een koudebehandeling met constante controle van de temperatuur bij de alcoholische gisting. De wijn rust eerst gedurende 6 maanden in cuves voor de mise en bouteille plaatsvindt.
De wijngaarden bevinden zich op krijt en kalkgronden en zijn zorgvuldig geselecteerd om de beste klimatologische omstandigheden te bekomen. De wijngaarden bevinden zich langs de kust waar een aangenaam mediterraan klimaat heerst met koele nachten.
Deze streek in het zuiden van Frankrijk waar de "Rafale" vandaan komt wordt ook wel het land van de wind genoemd. Afkomstig uit de richting van Middellandse zee, de Pyreneën, de Cevennen of de Rhône: vochtig en verkoelend of juist warm en droog. De druiven rijpen hier uitstekend.

2. Borges Alvarinho

Herkomst/ land: Portugal
Appellatie: D.O.C. Vinho verde
Productieregio: Vinho verde
Wijnhuis: Borges
Klimaat: Mediterraan/ koel Vinho Verde komt uit de provincie Minho in het uiterste noordwesten van Portugal. Het gebied wordt in het noorden begrensd door de rivier de Minho die de grens met Spanje vormt en in het zuiden en oosten door bergen. In het westen vormt de Atlantische kust een natuurlijke grens.
Het klimaat is er koel en vochtig. Het gebied is een soort reuze amfitheater dat langzaam oploopt van de kust naar het binnenland. Er valt veel regen, ruim tweemaal zoveel als in Nederland. De bodem bestaat vooral uit graniet, zand en humus, de gemiddelde hoogte is 200 m. Het is een groengebied waar veelal sprake is van policultuur, het verbouwen van verschillende gewassen door elkaar. De druiven worden omhoog geleid in latadas om rot te voorkomen. Onder de latadas worden vaak andere gewassen verbouwd.

Druif : Alvarinho 100%

Volume alcohol: 12,5%
Schenken tussen: 10 à 12°C.
Jaar: 2012
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: visgerechten, schaaldieren, schelpdieren, gevogelte
Zien: citroengeel – bleekgeel- groene schijn
Neus: florale toetsen, citrus, meloen, tropische vruchten
Smaak: strak-droge Vinho verdewijn complex en intens, een harmonieus geheel, iets mineralig/ aromatisch en een lange blijvende afdronk

Deze Alvarinho van Borges uit het noorden van Portugal is een wijn afkomstig van een manuele oogst met kleine rendementen (20 hl/ha). Na een temperatuur gecontroleerde fermentatie blijft de wijn gedurende 4 maanden rijpen op zijn droesem.

De DOC Vinho Verde sluit naadloos aan op de Spaanse DO Rias Baixas, een DO vandaag geroemd en gekend om zijn trendy ‘Albariño’. In Portugal daarentegen vind je een Alvarinho van topkwaliteit zonder er echter een ‘trendy’ prijskaartje voor te moeten neertellen.

3. PEMO PECORINO

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: Terre di Chieti I.G.P.
Productieregio: Chieti/ Abruzzo
Wijnhuis: The Wine People
Klimaat: mediterraan aan zee, continentaal in de bergen, gekenmerkt door warme zomers en koude winters en eveneens een groot verschil in dag- en nachttemperaturen. Aan de kust worden deze temperatuurschommelingen getemperd door de aanwezigheid van de zee.

Druif : 100% Pecorino

Bodemtype: zanderige kuststrook, kalk, mergel en zandsteen in de bergen
Hoogte: 500 meter
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: aperitief, bij schaal- en schelpdieren, visgerechten
Zien:
Neus:
Smaak:

De naam PEMO is een fusie van dé 2 inheemse druivenrassen van de streek: PE van 'Pecorino' en MO van 'Montepulciano'. De PEMO wijnen van The Wine People vertellen het 2.000 jaar oude wijnverhaal van de Italiaanse Abruzzo-regio. De Abruzzen zijn een unieke regio waar het ruwe gebergte gekoppeld wordt aan een woelige zee. Dit tafereel wordt prachtig op het etiket afgebeeld: een druivenstok groeit op een bergtop waarop een historische toren staat terwijl een walvis onder het ruwe gebergte zwemt. En ook het verhaal van de Pecorino-druif is wonderlijk: als kwetsbare en moeilijk te verbouwen soort dacht men dat hij in 1900 uitgestorven was. Pas tachtig jaar later vond men in de buurt van Arquata del Tronto per toeval een Pecorino-struik terug. Dat was het begin van de restauratie van een oeroude wijn, waarvan de smaak al even bijzonder is als zijn geschiedenis: mineralig, fris en toch zacht dankzij een honingachtig ondertoontje. Een prachtige comeback, die de echte wijnliefhebber heel gelukkig maakt!

PEMO Pecorino toont een subtiel citru-sfris aroma aangevuld met vol tropisch fruit en abrikoos op een mooie minerale ondertoon. Heerlijk in balans!

Abruzzo: uitstekende micro-klimaten en goede terroirs

Bergmassief Appennijnen

4. MUSCADET DE SÈVRE ET MAINE SUR LIE
DOMAINE DE LA TOURETTE

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Muscadet de Sèvre et Maine
Productieregio: Maisdon-sur-Sèvre
Wijnhuis: Leroy Freuchet
Klimaat: Noordelijk-Atlantisch zeeklimaat: de herfst en winters zijn zacht, de zomers zijn vochtig en warm. Gemiddelde temperatuur: 11,7°C Gemiddeld aantal zonuren: 1956

Druif: Muscadet/ Melon de Bourgogne 100%

Bodem: Gevarieerd, onder andere mica, leisteen en gneis
Volume alcohol: 12%
Opvoeding/type: Sur Lie
Onderscheidingen: Médaille d'or. Le concours communal 2016 des vins de Maisdon sur Sèvre a dévoilé son palmarès. Le Domaine de la Tourette une fois de plus fait le plein de médailles : 3 d'or (dont la catégorie reine des Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2015) et 2 d'argent.
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij zeevruchten, visgerechten
Zien: een bleek gouden kleur
Neus: een neus vol bloemen
Smaak: nerveus, elegant, fruitig

'Sur lie' betekent dat de wijn na gisting nog enkele dagen op de gistrestanten 'rijpt' en vaak ook direct vanaf dit vat wordt gebotteld. Hierdoor krijgt de wijn extra smaak en frisheid. Muscadet is gemaakt van de muscadetdruif ook 'Melon de Bourgogne' genoemd.

De beste wijnen blijven heel fris, ook na 10 jaar kelder, er ontwikkelen zich nauwelijks ouderdomsverschijnselen. Dat komt door de lange rijping op de 'lie'.

5. CONDE DE CARALT

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Torrelavit/ Sant Sadurni/ Barcelona
Wijnhuis: Rebesa
Klimaat: mediterraan maar kent sterke continentale invloeden vanwege de ligging in het binnenland. Als gevolg hiervan is de vochtigheid lager, de zomerhitte groter en zijn de winters kouder dan in de Catalaanse gebieden die dichter bij de kust liggen. Daarnaast zijn er ook grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De gemiddelde hoeveelheid regen per jaar ligt tussen de 500 en 600 mm en de gemiddelde jaartemperatuur is 13ºC.

Druif: Garnacha tinta, Tempranillo, Torrontés

Bodemtype: Alluviaal op de vlakte, mergel en kalksteen in de Alt Bages
Hoogte: 200-500 m
Productie: 3 maanden op Frans eiken
Volume alcohol: 13,5%
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij rood vlees, stoofpotjes, paté, en harde kazen
Zien: donkerrood
Neus: rood fruit, vanille
Smaak: krachtig, vol, rijp rood fruit, vanille, mineralen

Conde de Caralt is een jong bedrijf dat dateert van begin jaren zestig toen José María de Caralt Borrell, de Graaf van Caralt, de oude kelders van Corbó in handen kreeg. De eerste oogst met de adellijke titel kwam in 1964 uit de kelder, sindsdien worden er door de Bodega verschillende typen Cavawijn geproduceerd die vooral afzet vinden op de markten langs de Middellandse Zeekust.

6. ESTOLA RESERVA

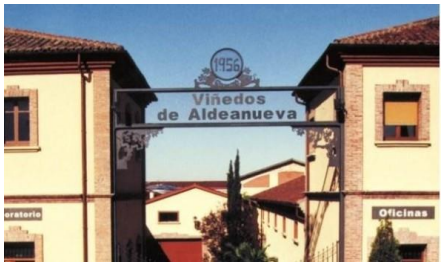
Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. La Mancha
Productieregio: Villarrobledo
Wijnhuis: Bodegas Ayuso
Klimaat: typisch landklimaat: zeer hete zomers met gemiddeld 200 dagen onbewolkte hemel. De winters daarentegen kunnen zeer koud zijn. Gemiddeld valt er 300 tot 400 millimeter regen per jaar, meestal tijdens de winter. Gemiddelde temperatuur: 13,5-14,8°C. Gemiddeld aantal zonuren: 3000

Druif: Tempranillo, Cabernet sauvignon

Bodemtype: Roodbruin zand, vaak rijk aan kalksteen, soms met kalk
Hoogte: 500 tot 700 meter
Productie: houtopvoeding
Volume alcohol: 13,5%
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: rundsvlees, lam, stoofpotjes, bbq en harde kazen
Zien: Helder rood
Neus: rood fruit, kruiden, peper, fris
Smaak: kruiden, veel zuren, pruimen, framboos,

La Mancha is ook het land van de man die misschien wel de bekendste van heel Spanje is: Don Quijote. Veel plaatsnamen uit het boek van Miguel de Cervantes liggen in La Mancha. Sommige dorpen die hij beschreef zijn nog steeds te herkennen. De molentjes waartegen Don Quijote vocht, staan er ook nu nog.

7. TORREALDEA RESERVA



Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca Rioja
Productieregio: Aldeanueva de Ebro
Wijnhuis: Viñedos de Aldeanueva
Av. de Juan Carlos I, 100. 26559 Aldeanueva de Ebro. La Rioja. España Tel. +34 941 163 039 Email: va@aldeanueva.com

Klimaat: hier een meer mediterraan klimaat. Het is er warmer en droger met meer uren zon en zodoende rijpere druiven en meer alcohol in de wijn.
De gemiddelde temperatuur is 13,9ºC in Alfaro, 301 m. De gemiddelde neerslag is 370 mm in Alfaro. De zon schijnt in de Rioja gemiddeld 2.750 uur per jaar.

Druif: 80% tempranillo, 15% garnacha, 5% mazuelo

Bodemtype: ijzerhoudende klei, zand en alluviale bodem
Hoogte: 300 meter
Volume alcohol: 14%

Opvoeding/type: DOCa Rioja Reserva. Rode wijn mag niet voor het vierde jaar op de markt gebracht worden. De minimale houtrijping is twaalf maanden met een flesrijping van 24 maanden, of omgekeerd.

Schenken tussen: 14 à 17°C.
Jaar: 2011
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij vleesgerechten, harde kazen
Zien:
Neus:
Smaak:

8. Côtes du Rhône Villages LeGravillas Terroirs et traditions

Herkomst / land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Côtes du Rhône Villages
Productieregio: Sablet, Vaucluse
Wijnhuis: CAVE DES VIGNERONS DU GRAVILLAS
Klimaat: Mediterraan. De zomers zijn warm en zonnig en de mistral, de beroemde wind, veegt de wolken weg uit de lucht. Hij veegt ook de wijngaarden schoon, wat ten goede komt aan de gezondheid van de druiven. Dit leidt tot volle ronde wijnen met een hoog alcoholpercentage

Bodem: Golvend landschap, keien of ronde kiezelstenen, warme bodem
Druif : Grenache noir en Syrah
Zuidelijke Rhônewijnen zijn altijd een blend, maximum = 16 verschillende druiven Roussanne, Counoise, Vaccarèse, Picardan, Bourboulenc, Grenache noir, Mourvèdre, Clairette, Grenache blanc, Cinsault, Syrah, Marsanne, Muscardin.

Volume alcohol: 15%
Onderscheidingen: Gouden medaille Concours Général Agricole
Schenken tussen: 17 à 18°C.
Jaar: 2010
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: gegrild en gebraden vlees, gevogelte, eend
Zien: een briljante diep rode en donkere kleur
Neus: zwart rijp fruit, kruiden, aromatisch
Smaak: evenwichtig, mooi in balans, fijne tannine structuur, in harmonie.

9. CUNE CRIANZA SELECCCIÓN DEL SUMILLER

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Rioja
Productieregio: Haro
Wijnhuis: Cune
Klimaat: continentaal, een koude winter, zachte en zonnige lente, warme zomer en zachte herfst met koele nachtbriesjes

Druif: Tempranillo: 85% Garnacha Tinta and Mazuelo: 15%.

Bodemtype: klei-kalkbodem
Hoogte: 400 à 500 meter
Opvoeding/type: Crianza (= 2 jaar/ 1 jaar vat/ 1 jaar fles)
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2015
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: bij rood en wit vlees, pasta's, stoofgerechten, harde kazen
Zien: robijnrood
Neus: zwart fruit, kruiden, hout
Smaak: veel zwart fruit, hout, kruiden

10. Les Pusses

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Priorato
Productieregio: Reus
Wijnhuis: De Muller
Klimaat: Mediterraan Hoewel Priorato een klein wijnbouwgebied is, omvat het meerdere verschillende microklimaten. Over het algemeen is het klimaat extremer dan in de meeste continentale gebieden, hoewel er een groot contrast is tussen de hooglanden en de dalen. Er zijn dan ook koude noordenwinden, maar deze worden tegengehouden door het Montsantmassief en de warme Mistral die vanuit het oosten blaast.
De zomers zijn lang, droog en heet, hoewel de temperatuur in de winter ook tot het vriespunt kan dalen. Soms komen vorst en hagel voor, evenals uitzonderlijke zomerhitte. De gemiddelde jaarlijkse temperatuur is 15°C en de gemiddelde hoeveelheid regen is 550-600 mm per jaar
Druif : 50% merlot 50% syrah

Bodem: El Priorat, in zuidelijk Tarragona, een gebied dat gekenmerkt wordt door zijn zwarte leistenen bodem. De hoogste top van de bergen, die van elkaar gescheiden worden door de rivierdalen van de Siurana en Montsant, meet 1.124 meter. De wijngaarden liggen verspreid over elf dorpjes in het dal en liggen geterrasseerd tegen de bergen aan of zijn aangeplant op steile hellingen, die in hoogte variëren van 100 tot 700 meter.
Het gebied is vulkanisch van oorsprong, wat ervoor zorgt dat de bodem zijn unieke kenmerken krijgt. De basis, 'llicorella' geheten, bestaat uit roodachtig en zwart leisteen met kleine deeltjes mica – een soort kwartsiet – die de warmte weerkaatsen en in zich opslaan. De toplaag, die bestaat uit gebroken leisteen en mica, is 50 cm dik, waardoor de wortels van de wijnstok diep de grond in moeten op zoek naar regenwater, voedingsstoffen en mineralen.

Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: opvoeding op Hongaarse eik
Totale zuren: 5,85 gr/liter
Restsuiker: 2 gr/liter
Schenken tussen: 16 en 18°C.
Jaar: 2012
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij rood vlees in rijke sauzen.
Zien: mooi kersrood paarse tonen en mooie benen
Neus: zeer aromatisch, viooltjes, zwarte bessen en kruiden, vanille
Smaak: goede structuur en mooie body, vanille, hout, gedroogde vruchten en chocolade