VIENTO ALISEO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. La Mancha
Productieregio: Cuenca/ Castilla la Mancha
Wijnhuis: Domino de Punctum
Klimaat: een 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. De heldere lucht en de droge atmosfeer hebben een gunstige invloed op de gezondheid van de druiven. Gemiddelde temperatuur: 13,5-14,8°C Gemiddeld aantal zonuren: 3000

Druif: Viognier 100%

Bodemtype: Roodbruin zand, vaak rijk aan kalksteen, soms met kalk
Hoogte: 500 à 700 meter
Planten: hoewel de bodega pas in 2005 werd opgericht, zijn de wijnstokken veel ouder. Voor 2005 werden de druiven aan een Coöperatie verkocht.
Oogst: in de koelte van de nacht, om de fraicheur te bewaren
Productie: BIOdynamisch en Demeter
Volume alcohol: 13%
Opvoeding/type: In tanks van RVS, bij gecontroleerde, lage (17° C.) temperatuur
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Gastronomie: bij visgerechten en oosterse keuken.
Zien: geelgoud
Neus: aromatisch, bloemig, citrus
Smaak: stevig en vol, mooie zuren en goed in balans, fris, bloemig, fruitig, lange afdronk

XENYS BLANCO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Jumilla
Productieregio: Jumilla
Wijnhuis: Xenysel - Viñedos y Bodegas J.M. Martinez Verdú

Klimaat: continentaal, neigend naar woestijnachtig en wordt gematigd door de nabijheid van de Middellandse Zee. Het grootste klimatologische probleem voor wijnbouwers is waarschijnlijk de hoeveelheid regen, gegeven zijn onregelmatige en schaarse verschijning, waardoor lange periodes van droogte ontstaan. De jaarlijkse hoeveelheid regen komt meestal voor in het late voorjaar en in de late herfst en is slechts 300 mm per jaar; vaak komt deze in de vorm van stortbuien die schade aan de infrastructuur veroorzaken en soms ook aan de gewassen en de oogst, afhankelijk van het seizoen waarin ze zich voordoen.
De gemiddelde jaartemperatuur is relatief hoog, 16ºC, en de spreiding tussen de hoogste temperatuur (in de zomer tot 40ºC) en de laagste temperatuur (in de winter zelfs beneden het vriespunt) is groot. Vorst kan voorkomen tussen november en maart, soms zelfs in april of oktober. Het gemiddelde aantal uren zonlicht per jaar is 3.000.

Druif: Chardonnay - Moscatel

Bodemtype: De bodem bestaat uit roodbruin kalksteen op een kalkstenen onderlaag. Hij heeft een grote waterretentiecapaciteit en gemiddelde doorlaatbaarheid, waardoor de wijnstokken lange periodes van droogte kunnen overleven, omdat ze maximaal gebruik maken van het aanwezige water. De bodem bevat weinig organisch materiaal en zijn structuur is niet gunstig voor de verspreiding van phylloxera; de textuur van de grond is leem of zanderig leem, die zorgt voor een goede luchtdoorlatendheid. Daarnaast heeft de grond een hoge pH en een laag zoutgehalte.
Hoogte: 800 meter
Productie: gisting in stalen tanks gedurende 15 dagen op een temperatuur van 14°C.
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar: NVT
Bewaren/ drinken:
Gastronomie:
Zien: bleekgeel met groene tinten
Neus: citrus, bloemen,

Smaak: mooie balans, harmonieus, goede zuren, fris, levendig

Xenysel is een Moderne Spaanse Bodega die hele fijne wijnen maakt in Jumilla. José María Martínez Verdú is de vijfde op rij en de eerste die in 2006 niet alleen druiven verbouwde maar ook zelf wijn ging maken. Door de enorme kennis van de wijngaarden is het gelukt om prachtige, volle wijnen te maken van, vooral, de Monastrell druif. Voor de rijping wordt er gebruik gemaakt van zowel Amerikaans als Frans eiken. Mede doordat erg streng wordt gesnoeid geeft de Monastrell wijnen met veel kracht, elegantie en balans.

De wijngaarden bevinden zich tussen 2 bergruggen in het Noordoosten van Jumilla en liggen ca. 800 meter boven zeeniveau, de hoogstgelegen wijngaarden in Jumilla. De wijnstokken zijn gemiddeld al meer dan 50 jaar oud. Het bedrijf is dus nog relatief kort geleden begonnen met het zelf bottelen van hun wijnen en nu al zo goed, wat betekent dat dan wel niet voor de toekomst?

BIANCOSPINO

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: Toscane I.G.T.
Productieregio: Montespertoli
Wijnhuis: Azienda Agricola Casa di Monte
Klimaat: Het kan erg warm zijn in Toscana. De heuvels die het landschap kenmerken hebben een grote invloed op de kwaliteit van de wijnen. De hoger gelegen wijngaarden zijn wat koeler en leveren gemiddeld genomen mooiere wijnen op dan de druiven in de dalen. Gemiddelde temperatuur: 14,4°C Gemiddeld aantal zonuren: 2488

Druif: 85% Trebbiano en15% Malvasia

Bodemtype: kalk, rijk aan ijzer, koper, pyriet, mangaan, kwik, calcium, albast
Hoogte: 200 tot 250 meter
Planten per ha.: 3.600 tot 4.500
Productie: De druiven worden met de hand geplukt en gefermenteerd in inox tanks onder een gecontroleerde temperatuur van 16°
Volume alcohol: 12,5%
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Gastronomie: bij Oosterse keuken, schaaldieren en visgerechten
Zien: bleekgeel met groene tinten
Neus: Zeer frisse neus van groene appel en jong fruit gecombineerd met minerale toetsen.
Smaak: evenwichtig en soepel in de mond, een aangename frisheid (aciditeit) met boterzachte afdronk.

CONDES DE ALBAREI

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Rias Baixas
Productieregio: Cambados/ Salnes/ Galicia
Wijnhuis: Adeja Condes de Albarei
Klimaat: Atlantische klimaat met natte winters en zeemist is in de diverse subzones steeds net even anders. Het koelst zijn Ribeiro do Ulla en Val do Salnés door hun ligging aan de kust. Storm kan problemen in de wijngaarden veroorzaken, met name die langs de westelijke kust. Heel soms zorgen vorst, hagel en extreme zomerhitte voor problemen. Max. zomertemperatuur 25°C. Max.wintertemperatuur 10°C.

Druif: Albariñio 100%

Bodemtype: graniet, rotsachtig met een alluviale toplaag.
Hoogte: 100 tot 300 meter
Volume alcohol: 13,5%
Onderscheidingen: Peñin 89/100
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren
Gastronomie: asperges, jamon, mosselen, oesters, salades, schaaldieren en visgerechten
Zien: bleekgeel
Neus: citrus
Smaak: rijp fruit, witte bloemen, goede zuurgraad en een mooie afdronk.

Condes de Albarei werd in 1988 opgericht door een groep van wijnmakers, is sindsdien aanzienlijk gegroeid en telt momenteel meer dan 170 hectare wijngaarden.

ÓPERA PRIMA MERLOT

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. La Mancha
Productieregio: Ciudat Real
Wijnhuis: Garcia Carrion
Klimaat: Continentaal klimaat, de ijzig koude winters maken in het voorjaar vrijwel direct plaats voor een verzengende hitte in de zomer. Gemiddelde temperatuur: 13,5-14,8°C. Gemiddeld aantal zonuren: 3000. Max. zomertemperatuur 45°C. min. wintertemperatuur -15°C.
Bodem: Roodbruin zand, vaak rijk aan kalksteen, soms met kalk

Druif: Merlot 100%

Volume alcohol: 12%
Onderscheiding: International Wine and Spirits Competition 2010, Bronzen medaille
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 14 en 16°C.
Jaar:
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 jaar bewaren
Gastronomie: rood vlees, barbecue,
Zien: vrij donker met een purperen schijn
Neus: zuiver merlotaroma met rood fruit
Smaak: zacht in de mond, jong en mooi in balans

Het gistingsproces wordt in roestvrijstalen containers uitgevoerd. Zodra de gisting stopt wordt de wijn van de droesem gescheiden, de most wordt gecorrigeerd en gestabiliseerd om de frisheid te behouden tot aan het moment van bottelen.

TSET DE NEGRE CRIANZA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Tarragona
Productieregio: Reus
Wijnhuis: De Muller
Klimaat: mediterraan met wat continentale invloeden in het hoger gelegen deel van de Ebrovallei. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C. Soms komt hagel of vorst voor, maar verder is dit een beschut gebied. De zomers zijn droog. 2.600 uren zon per jaar. Max. zomertemperatuur 35°C.
min. wintertemperatuur 3°C.
Neerslag: 465 mm per jaar (Campo) 650 mm elders
Bodemtype: De bodem is hier donker maar heeft een hoog kalksteengehalte, dat zich vermengt met een alluviale onderlaag in de uiterwaarden van de rivier. Van alluviaal tot leem/kalksteen/graniet meer landinwaarts
Hoogte: Het land loopt langzaam op vanaf zeeniveau tot ca. 200 meter en bereikt dan de uitlopers van de bergen die in Priorato tot 1.000 meter reiken.
Druif: 60 Cabernet sauvignon, 40% Merlot
Productiemethode: de twee druivenrassen zijn apart gevinifieerd op een gecontroleerde temperatuur van 28°C. gedurende 14 dagen. De malolactische omzetting gebeurde spontaan in stalen tanks, gevolgd door een opvoeding van 12 maanden op Franse en Amerikaanse eik. Nadien een rustperiode op fles van 6 maanden.
Opvoeding/type: 12 maanden op Frans en Amerikaans eikenhout
Totale zuren: 5,7 gr/ liter
Restsuiker: 1,2 gr/ liter
Volume alcohol: 13,5%
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 16 à 18°C.

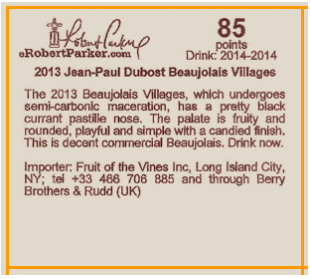
Gastronomie: alle vleessoorten in alle bereidingen en alle mogelijke sauzen.
Zien: granaatrood met purperen reflecties
Neus: complexe aroma's, primair groene peper, secondair lactisch ten derde gerookt en
kruidig, het zijn de resultaten van de opvoeding op Franse en Amerikaanse eiken vaten.
Smaak: warm en zijdezacht, aangename tannines en zuren mooi in balans. Het gerookte en het kruidige reflecteren de kwaliteit van de gebruikte eiken vaten voor de opvoeding van de wijn.

BEAUJOLAIS VILLAGES TRACOT
DOMAINE JEAN-PAUL DUBOST

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: Appellation Beaujolais Villages Contrôlée
Productieregio: Lantigny
Wijnhuis: Jean-Paul Dubost
Klimaat: De regio kent een gematigd landklimaat dat ligt tussen dat van de Haute Bourgogne en dat van het Rhônedal. De hellingen waarop de wijnstokken groeien zijn over het algemeen naar het oosten gericht. Zij kijken op de Saône, die een regulerende werking heeft op de temperatuur en de vochtigheid in de wijngaarden. De heuvels vormen een scherm tegen de westelijke koude, natte, en soms onweer brengende winden. De zonstraling en de lichtsterkte zijn voor de druiventeelt zeer gunstig. Gemiddelde temperatuur: 10,7°C. Gemiddeld aantal zonuren: 1820

Bodemtype: Noorden: graniet, Zuiden: mergel, klei, zand, kalk

Hoogte: 200 tot 400 meter.
Oogst: 60 hl/ha
Productiemethode: De vinificatie gebeurt op traditionele manier met vergisting van volledige trossen, de zogenaamde maceration carbonique. De maceration carbonique duurt 7 dagen. Verder wordt de wijn opgevoed in inox- en cementtanks
Volume alcohol: 12,5%
Onderscheidingen:



Jaar: 2015

Druif: 100% Gamay noir à jus blanc

Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 11 à 13°C.
Gastronomie: bij koude vleesschotels of zomaar.
Smaak: Beaujolais Village 2015 heeft soepele tannines, een ronde mond met aroma's van rood fruit zoals framboos, cassis en aalbes

BEAUMONT PINOTAGE

Herkomst/ land: Zuid-Afrika
Appellatie: Cape South Coast/ Walker Bay/ Bot River
Productieregio: Bot River
Wijnhuis: Beaumont.Co.ZA
Klimaat: Het Zuid-Afrikaanse klimaat is koeler dan in veel andere gebieden die rond 34 graden ten zuiden van de evenaar liggen. Dit komt doordat de koelere Atlantische Oceaan en warmere Indische Oceaan hier samenkomen. Dat geeft neerslag. Bovendien loopt er een koude golfstroom vanaf de zuidpool naar het noorden langs de westkust van Afrika, die een matigende invloed op de temperatuur heeft. Zuid-Afrika heeft geen extreem hete zomers, en de winters zijn er mild en bijna vorstvrij. Jaarlijks valt er voldoende neerslag: de meeste neerslag valt tussen mei en augustus en varieert van 450 tot 1000 millimeter per jaar. Hierdoor is irrigatie niet nodig.
Gemiddelde temperatuur Kaapstad: 17°C Gemiddeld aantal zonuren Kaapstad: 3100

Druif: Pinotage 100%
80% van de druiven komt van stokken die minstens 42 jaar oud zijn, de overige zijn 21 jaar oud
Bodemtype: Zeer gevarieerd
Hoogte: 100 tot 250 meter
Productie: de druiven zijn handgeplukt geoogst van eind fabruari tot einde maart. Vergist in betonnen cuves onder gecontroleerde teperatuur.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: 18 maanden op vaten van Franse eik waarvan 35% nieuwe vaten.
Totale zuren: 4,8 gr/liter
Restsuiker: 1,9 gr/liter
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 8 tot 15 jaar bewaren
Gastronomie: gebraden vleessoorten,
Zien: mooi kersrood
Neus: rood fruit, kersen, pruimen, kruiden, peper
Smaak: rijp rood fruit, een ronde aanzet met mooie tannes, goed in balans,

Wat ooit in de 18-eeuw een post was van de Nederlandse Oost-Indische Compagnie is nu het schitterde wijndomein van Jayne, Sebastian en Ariane Beaumont. Het totale landgoed bestaat uit ruim 400 hectare grond waarvan er 34 zijn aangeplant met wijnstokken. Beaumont staat bekend om zijn pure biologische wijnen met een fraaie range aan producten: van inheemse druiven als Chenin Blanc, Pinotage tot meer internationale druiven als Chardonnay en Mourvèdre. Absolute paradepaardjes zijn de Goutte d'Or Noble Late Harvest (zoet) en de Cape Vintage (Port).

Wat is Pinotage:

Het ontstaan van het druivenras Pinotage is de verdienste van Professor Abraham Izak Perold. Hij studeerde scheikunde in Duitsland en was de eerste wijnbouwprofessor aan de universiteit van Stellenbosch. Hij kruiste de rassen Cinsault en Pinot noir, waaruit het druivenras Pinotage ontstond.(Cinsault noemde men vroeger Hermitage, vandaar de naam Pinotage).

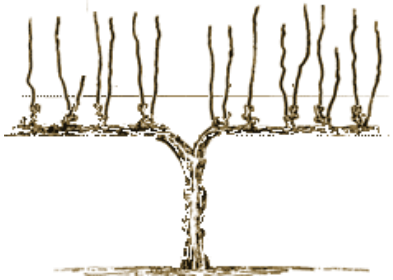
In het begin was zijn Pinotage niet populair: men vond dat de smaak van de Pinotagewijnen leek op die van roestige spijkers en dat ze stonken naar aceton. Dit leek het einde van de Pinotage te zijn. Tegenwoordig heeft men de vinificatie van deze druif beter onder de knie, waardoor de wijnen beter smaken. In 1991 kreeg de 1989 Pinotage van Kanonkop zelfs internationale erkenning. Tijdens de International Wine and Spirit Competition kreeg de wijn de Robert Mondavi trophy. Wijnmaker Beyers Truter van Kanonkop werd Winemaker of the Year.

FINCA RÍO NEGRO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino de la Tierra de Castilla I.G.P.
Productieregio: Cogolludo/ Guadalajara/ Castilla la Mancha
Wijnhuis: Finca Río Negro/ Meraven
Klimaat: continentaal, de ijzig koude winters maken in het voorjaar vrijwel direct plaats voor een verzengende hitte in de zomer. De zomertemperatuur is vaak 45ºC, terwijl in de winter de temperatuur kan dalen tot –12/15ºC

Druif: 60% Tempranillo, 15% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon,
10% Merlot

Bodemtype: De roodachtig bruine arme bodem, die stamt uit Mioceensediment, heeft een hoog kalksteengehalte, klei, leem, rolkeien, kalksteen en kiezel.



Regen: 525 mm/jaar
Hoogte: 1000 meter
Planten.: afstand tussen de planten: 2,80 meter x 1 meter
Richting: noordwest en zuidoost
Oogst: 1ste week van oktober, 5000 kg/ha.
Productie: cordonsnoei, gisting na maceratie van 15 dagen op 23°C.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: 2 maanden op zijn lie, 13 maanden in Franse Allier eiken- voor 60% en Amerikaanse voor 40% eiken vaten met een medium toast.
Totale zuren: 5,4 gr/liter
Restsuiker: < 1,5 gr/liter
Onderscheidingen: 93/100 Guía Peñin *****
Gouden medaille Mundus Vini (Duitsland)
Gouden medaille Tempranillos al mundo
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Jaar: 2012
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 tot 8 jaar bewaren
Gastronomie: gebraden vleessoorten, jamon, harde kaas,
Zien: intens kersenrood met violet in de rand
Neus: complex bouquet, zwarte kersen, eik, koffie, kokosnoot, toast, kruiden, balsamico, iets mineralig
Smaak: krachtig, veel fruit, kruidig, hout, veel body, mooi in balans, lange afdronk

ROTLLAN TORRA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Ca. Priorat
Productieregio: Torroja Del Priorat
Wijnhuis: Vins D'Alta Qualitat S.L.
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
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
Opvoeding/type: Reserva
Volume alcohol: 14%
Onderscheidingen: Medalla Plata International Wine Guide.
90 puntos Parker.
Jaar: 2011
Druif/ druiven Garnacha, samsó, cabernet sauvignon, Syrah, merlot
Bewaren/ drinken: nu drinken, kan 5 à 10 jaar bewaren
Schenken tussen: 15à 16°C.
Gastronomie: bij rood vlees, kaas, BBQ, stoofpotjes
Zien: granaatrood, briljant en helder
Neus: eikenhout, toast, framboos
Smaak: rood fruit, kruiden, gerookt, cacao, tannines goed in balans, bittertje in de afdronk

LOCATION:

Altitude: 332. Area: 13,20 ha. Population: 153. The town is situated on a hillside half-way up a mountain, facing north-east, spreading out around what must have been the old watchtower called the 'Torre Roja', from which we get the name of the town. Both the area and the town occupy a central position in the Priorat wine region.

The Siurana river crosses the area and leaves on the right the flattest part of the Priorat region. It is here that an area of cultivation unique for its beauty has developed from way back in history up to the present day.