1. PILLET BLANC

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Cariñena
Productieregio: Longares/ Zaragossa
Wijnhuis: Covinca Compañia Vitivinícola

Klimaat: continentaal klimaat met warme zomers en strenge winters. In de lente komt er regelmatig nachtvorst voor.
Neerslag: De neerslag is met 300-350 millimeter vrij beperkt, dus de opbrengsten zijn niet erg hoog.
Bodemtype: De bodem is goed voor de druiven: kalksteen en een beetje kalk met wat leisteen, en alluviale afzettingen op de lagere niveaus
Hoogte: 400 tot 800 meter
Volume alcohol: 13%
Jaar: 2017

Druif: Macabeo = Viura 100%

Bewaren/ drinken: nu drinken, kan 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 8 à 10°C.

Gastronomie: als aperitief, bij BBQ, paella, gevogelte, salades, tapas, visgerechten,
mosselen, niet bij warme tomatensaus.

Zien: bleekgeel
Neus: geurig,
Smaak:
Wat eet ik bij deze wijn: mosselen, gebakken vis, kip met sla, vis van de BBQ.

2. Condesa de Leganza

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino de la Tierra de Castilla
Productieregio: Quintnar de la Orden/ Toledo
Wijnhuis: Bodegas Leganza

Klimaat: 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. Er is dus weinig arbeid nodig voor het onderhoud van de wijngaard.

Bodemtype: roodbruine, zanderige kleigrond, laag in organisch materiaal en rijk aan kalksteen en kalk. Kalkstenen aderen komen in de bodem veel voor en deze moeten doorgebroken worden om de wortels van de wijnstokken de grond in te laten groeien.

Hoogte: 700 tot 800 meter
Volume alcohol: 12,5%
Jaar: 2017

Druif: Verdejo 100%

Bewaren/ drinken: Nu drinken
Schenken tussen: 7 à 9°C.

Gastronomie: bij lichte voorgerechten, asperges, vis en zeevruchten, witte vleessoorten. Ook lekker als aperitief. Geitenkaas, roquefort,
Zien: helder lichtgeel met groene tinten
Neus: tropisch fruit, ananas, citrus, venkel, gemaaid gras
Smaak: soepel, fris, fruitig, floraal, kruidig, mooi in balans

3. NUVIANA BLANCO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: GEEN
Productieregio: Lerida/ Sant Sadurni d'Anoia
Wijnhuis: Bodegas Nuviana/ Grupo Codorniu Raventós

Klimaat: gematigd mediterraan klimaat met maxima van 27,8°C, minima van 2,6°C en 500 à 600 millimeter neerslag. Maar door het gevarieerde landschap bestaan er grote verschillen tussen de microklimaten. De boeren kunnen dus verscheidene druivenrassen aanplanten en heel verschillende wijnen maken.

Bodemtype: De kuststrook heeft een wat zanderige bovenlaag, terwijl de hogere grond wat meer klei bevat. Overal is de ondergrond echter sterk kalkhoudend en bevat een grote hoeveelheid spoorelementen, wat zeer gunstig is voor de groei en gezondheid van de wijnranken.
Hoogte: tot 250 meter
Volume alcohol: 12%

Jaar: 2017

Druif/ druiven ? chardonnay met??

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 8 à 10°C.

Gastronomie: bij gegrilde visgerechten, witte vleessoorten, gevogelte, mosselen,
Zien: strogeel met gouden reflecties
Neus: tropisch fruit, perzik en passievrucht
Smaak: zacht, mollig, aangename zuren, floraal, tropisch fruit, goede afdronk

4. ALBARIÑO COVIAR

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Rias Baixas
Productieregio: Xil Meaño/ Pontevedra
Wijnhuis: Luzada/ Paco & Lola

Klimaat: Het 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. Het warmst is Condado do Tea met zo nu en dan temperaturen boven de 40°C en koudere winters met vorst en tot 2.000 mm regen per jaar. O Rosal is iets warmer, hoewel het klimaat er dankzij de invloed van de kust iets gematigder is. 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. Min. Wintertemperatuur 10°C.
Neerslag: 1600 à 1800 mm per jaar
Bodemtype: Graniet, leisteen, rotsachtig met een alluviale toplaag.
Hoogte: 100 à 300 meter

Volume alcohol: 12,5%
Jaar: 2017

Druif/ druiven Albariño 100%

Bewaren/ drinken: nu drinken, kan 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 8 à 10°C.

Gastronomie: slaatjes, mosselen, oesters, witte vleessoorten, zachte kazen, vis met botersaus
Zien: strogeel met groene tinten
Neus: meloen, passievruchten, citrus, peren, witte bloemen, kruiden
Smaak:peren, pompelmoes, appelen, verfrissend

5. Pata Negra Gran Reserva

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Valdepeñas
Productieregio: Ciudat Real
Wijnhuis: Bodegas Los Llanos

Klimaat: Continentaal met zeer hete zomers tot 40°C. en zeer koude winters tot -10°C. Gemiddelde temperatuur: 16°C Gemiddeld aantal zonuren: 2800

Neerslag Door de beschutting van de omringende bergen valt er in Valdepeñas weinig neerslag. Sommige plekken zijn bijna woestijnachtig. Maar als er ergens regen valt, komt het vaak met bakken tegelijk uit de hemel. 200 tot 350 mm/m² /jaar

Bodemtype: De bodem van Valdepeñas is, de naam van de streek "Vallei der rotsen" zegt het al, behoorlijk rotsachtig. De ondergrond bestaat uit kalksteen, vaak niet meer dan 25 cm. Onder de oppervlakte. De geelrode dunne bovenlaag is een mengsel van afgebrokkelde kalk en alluviale klei.

Hoogte: 600 à 700 meter.
Opvoeding/type: Gran reserva = 2 jaar op vat en 3 jaar op fles op de bodega
Volume alcohol: 13%
Stop: kurk
Verpakking: doos 12 flessen
Onderscheidingen: Gouden medaille Bacchus
Jaar: 2010

Druif: Tempranillo/ Cencibel 100%

Schenken tussen: 16 en 17°C
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 jaar bewaren
Gastronomie: Bij rood vlees en harde kazen
Zien: Helder robijnrood
Neus: Aroma's van de opvoeding, en complexe aroma's van de Tempranillo en kruiden
Smaak: Zeer aangename wijn, goed gestructureerd, lange afdronk

6. 99 PUNTS NEGRE

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Emporda
Productieregio: Vilajuiga
Wijnhuis: Celler Espelt

Klimaat: een mediterraan klimaat met invloeden van vochtige winden vanuit het zuiden en koude winden vanuit het noorden, in het bijzonder de Tramontana, die snelheden tot 120 km per uur kan bereiken. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C.

Neerslag: er is ruim voldoende regen – tussen de 600 en 700 mm per jaar -, voornamelijk in de winter.
Bodemtype: Aan de oostzijde grenst het gebied aan zee, vandaar ook de naam Ampurdán-Costa Brava. De grond is over het algemeen bruin van kleur met wat kalksteen en heeft een losse, korrelige structuur met een goede afwatering en weinig organisch materiaal. Dichterbij de kust zit er wat graniet in de grond. De rivieren Muga, Lobregat en Manol stromen vanuit het oosten naar zee
Hoogte: tot 200 meter
Volume alcohol: 14,5%
Jaar: 2016

Druif/ druiven Syrah, Garnacha tinta

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 15 à 17°C.

Gastronomie: bij kaasfondue, stoofpotjes van vlees en gebraden en gegrild vlees

Zien: kersrood, purper in de rand
Neus: rijp rood fruit, viooltjes, mediterrane kruiden, ietsje hout
Smaak: mooi in balans, sappig zwart fruit, bramen, pruimen, soepele tannines, hout

VILAJUÏGA

7. Terra de Vents

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Emporda
Productieregio: Capmany/ Girona
Wijnhuis: Bodegas Oliveda

Klimaat: een mediterraan klimaat met invloeden van vochtige winden vanuit het zuiden en koude winden vanuit het noorden, in het bijzonder de Tramontana, die snelheden tot 120 km per uur kan bereiken. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C.

Neerslag: er is ruim voldoende regen – tussen de 600 en 700 mm per jaar -, voornamelijk in de winter.

Bodemtype: Aan de oostzijde grenst het gebied aan zee, vandaar ook de naam Ampurdán-Costa Brava. De grond is over het algemeen bruin van kleur met wat kalksteen en heeft een losse, korrelige structuur met een goede afwatering en weinig organisch materiaal. Dichterbij de kust zit er wat graniet in de grond. De rivieren Muga, Lobregat en Manol stromen vanuit het oosten naar zee
Hoogte: tot 200 meter

Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding: eik

Jaar: 2015

Druif/ druiven Samsó, Cabernet sauvignon

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 4 jaar bewaard worden
Schenken tussen: 15 à 17°C.

Gastronomie:
Zien: kersrood, waterrand, paars -violet,
Neus: rood fruit, kruiden, groene appel, tabak
Smaak: veel rood en zwart fruit,

8. NUESTRA SEÑORA DEL PORTAL

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Terra Alta
Productieregio: Batea/ Catalunya
Wijnhuis: Celler Piñol

Klimaat: Het klimaat in de D.O. is een mix van mediterraan en continentaal. De zomers zijn heet en de winters zijn erg koud. De gemiddelde jaartemperatuur is 16,4ºC en de hoeveelheid regen is ca. 400 mm per jaar. Er is altijd een risico van vorst in het late voorjaar. Het belangrijk om ook de invloed van de 'cierzo', een droge wind uit de Ebrovallei, aan te stippen, die ervoor zorgt dat de wijnstokken en hun vruchten gezond blijven.

Bodemtype: De bovenlaag geeft ruimte aan kalksteen en klei, met een laag gehalte aan organisch materiaal, met een behoorlijk aandeel van grote kiezels waardoor goede beluchting en afwatering van de planten ontstaat.
Hoogte: 350 tot 500 meter
Planten: ouderdom 30 tot45 jaar
Productiemethode: Crianza
Opvoeding/ type: 12 maanden in Franse eiken vaten
Volume alcohol: 14%
Onderscheidingen: 92/100 PARKER/
TROFEO DIAMANTE Sakura del Japó /
MEDALLA DE ORO Premios
VINARI/ 90 PUNTOS
TANZER/ 91 PUNTOS
WINE ENTHUSIAST/ MEJOR VINO NEGRO SEMICRIANZA

Jaar: 2014

Druif/ druiven 60% Garnacha tinta, 15% Samsó (Cariñena), 15% Syrah, 10% Merlot

Bewaren/ drinken: nu drinken bewaren tot 2022
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Gastronomie: rosbief, varkenshaasje Blackwell, zachte kazen
Zien: intense kersenkleur, met purperen tinten in de rand
Neus: rood- en zwart fruit, hout, iets mineralig,
Smaak: hout, toast, het fruit komt terug, mooie balans tannine, zoet en zuur,

9. EMALDIBARRA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Ribera del Duero
Productieregio: La Horra/ Burgos
Wijnhuis: Bodegas Santa Eulalia

Klimaat: Het klimaat van de Duerovallei is een mix van de continentale invloed van de extreme winterkou van de meseta en mediterrane kenmerken van het lagere gebied; over het algemeen is het warm en droog, beschermd tegen koude wind en met een gematigde tot kleine hoeveelheid regen, en hete, droge zomers. Er zijn ongeveer 75 tot 90 regendagen per jaar, hoewel de verdamping in de zomer groter kan zijn dan de hoeveelheid regen die er dan valt; tussen midden juni en midden september ligt de temperatuur overdag immers tussen de 25 en 32°C.

Bodemtype: Sleutelfactor in de kwaliteit van de bodem in de wijngaard is het gehalte aan kalksteen en kalk, dat in de westelijke bodem zo'n 33% is (9% actieve kalk) en in het oosten meer dan 50% (18% actieve kalk). Sommige wijngaarden hebben zulke kalkachtige grond dat ze bijna wit zijn.
De bodem is complex. In de 'campiña', op het laagste punt van de vallei, is deze alluviaal met zand en klei. Bovenop de valleiranden, of 'paramos', in het oosten, bestaat deze uit kalksteen en kalk en in het westen alleen uit kalk. In het oosten bestaan de lagere 'laderas' uit klei en mergel; de lagere 'cuestas' bestaan uit kalksteen, klei en mergel, de bovenste 'laderas' uit kalksteen en mergel. In het westen is de bodem van de lagergelegen 'laderas' zand met klei; de lagere 'cuestas' bestaan uit mergel met wat gips en de bovenste 'cuestas' bestaan uit mergelachtige kalksteen

Hoogte: 871 meter
Productiemethode: 6 maanden op Franse eiken vaten
Opvoeding/ type: Crianza
Volume alcohol: 14,5%
Jaar: 2015

Druif: Tempranillo 100%

Bewaren/ drinken: nu drinken maar best beluchten,
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Gastronomie: filet pure met eekhoorntjesbrood en vleesjus
Zien: kersenrood met purperen tinten,
Neus: floraal, fruit, kruiden, lavendel, rozemarijn,
Smaak:veel rood fruit, aardbei, kers, mooie balans, goede structuur, toast, chocolade

10. LEALTANZA RESERVA 2012

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Rioja
Productieregio: Fuenmayor
Wijnhuis: Bodegas Altanza
Bodem/ klimaat: De appellation Rioja ligt in en rond het dal van de rivier Ebro. Rioja wordt traditioneel in 3 subgebieden verdeeld, elk met hun eigen microklimaat en typiciteit.
Bodegas Altanza ligt in het subgebied Rioja Alta dat vooral bekend staat om de fruitigheid in zijn wijnen. De wijngaarden hier genieten van een ideaal klimaat, niet te warm, niet te koud. Dat komt omdat ze nog wat kunnen genieten van een verfrissende wind die binnenwaait vanuit de Cantabrische Zee. De bodem bevat veel klei en ijzer.

Productiemethode: Een klassieke vinificatie op inox onder temperatuurcontrole (maximum temperatuur is 28°C).
De malolactaat gisting vindt plaats op grote houten vaten van Franse eik. Als de wijn klaar is, wordt hij voor 18 maanden op Franse en Amerikaanse eik gelegd, gevolgd door nog eens 3 maanden op Franse Allier-foeders. Daarna volgt nog eens een rustperiode van 18 maanden op de fles. Pas daarna mag hij op de markt komen.

Opvoeding/ type: Reserva
Totale zuren: 4,5 gr/liter
Volume alcohol: 14%
Jaar: 2012

Druif: Tempranillo 100%

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 jaar bewaren
Schenken tussen: 15à 17°C.

Gastronomie: Kalfskotelet met boschampignons, jong duifje, ganzenlever, kalfszwezerik,

Zien: kersenrood, medium tot intens
Neus: zeer veel zwart fruit, kruiden, vanille van de rijping op eik is mooi verweven in de wijn.
Smaak: veel fruit, tikkeltje peper, aangenaam fijn zuur dat de wijn een frisse levendigheid verschaft. Tannines zijn aanwezig maar nooit overheersend, alleen ondersteunend. Elegantie is de juiste term om deze wijn te beschrijven.