1. Batuta Airén

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino de la Tierra de Castilla
Productieregio: Manzanares
Wijnhuis: Vinicola de Castilla

Klimaat: De vlakten van La Mancha, gelegen op een gemiddelde hoogte van ca. 700 meter, hebben een typisch continentaal klimaat; 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. Gemiddelde temperatuur: 16°C Gemiddeld aantal zonuren: 2800

Druif: Airén 100%

Bodemtype: Kalksteen op kalk, dunne roodachtige bovenlaag, hier en daar alluviaal
Hoogte: 700 m
Volume alcohol: 11,5%
Schenken tussen: 6à 8°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: als aperitief, bij rijst en visgerechten
Zien: licht strogeel
Neus: rijp fruit, ananas, banaan
Smaak: veel wit fruit, droog, mooie zuren

2. Valle de la Vega

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Rueda
Productieregio: Santiuste/ Segovia/ Castilla y León
Wijnhuis: Avelino Vegas www.avelinovegas.com

Klimaat: continentaal en winderig. De temperatuur zakt in de winter fors onder het vriespunt en er kunnen strenge vorst, mist, storm en hagel voorkomen. In de zomer zijn er lange, hete dagen met een ononderbroken hoeveelheid zon, hoewel de temperatuur niet zo hoog stijgt als de maxima op de zuidelijke meseta; ook komen er stormen voor.

Druif: Verdejo, Viura/ macabeo

Bodemtype: Dichtbij de rivier vindt men leemachtige, alluviale bodem met een kalksteengehalte tot 24%. In het zuiden is de bovenlaag bruin en zanderig met een onderlaag van zandsteen en klei. De afwatering is goed, de grond is redelijk rijk aan ijzer en is over het algemeen makkelijk te bewerken.
Hoogte: 600 tot 780 meter

Volume alcohol: 12,5 %
Schenken tussen: 6à 8°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: aperitief, visgerechten, mosselen
Zien: Strogeel, groene tinten
Neus: veel tropisch fruit
Smaak: fris, vol, lange afdronk

3. PROTOCOLO BLANC

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino con indicación geográfica
Vino de la Tierra de Castilla la Mancha
Productieregio: Manchuela/ La Mancha
Wijnhuis: Dominio de Eguren www.eguren.com
Klimaat: continentaal klimaat; 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.
Neerslag: 300-400 mm per jaar
Bodemtype: De roodachtig bruine bodem, die stamt uit Mioceensediment, heeft een hoog kalksteengehalte.
Hoogte: 700 meter
Planten ouderdom: 30 tot 70 jaar
Rendement: 31 Hl/Ha.
Productiemethode: Traditioneel
Volume alcohol: 12%
Onderscheidingen: 85/100 Robert Parker
88/100 Stephen Tanzer's
87/100 James Suckling
Jaar: 2016

Druiven: 40 % Airén, 60 % Macabeo.

Bewaren/ drinken: nu drinken
Schenken tussen: 6 à 8°C.

Gastronomie: aperitief, voorgerechtjes, visgerechten
Zien: Bleekgeel
Neus: Fruitig, banaan, appel, meloen
Smaak: Fris, fruitig, zachte zuren,

4. Blanc Pescador Segunda Generación

SENSE AGULLA (niet schuimend sinds 2008)

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Perelada/ Girona/ Empordá
Wijnhuis: Blanc Pescador
Klimaat: 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 en er is ruim voldoende regen.
Neerslag: tussen de 600 en 700 mm per jaar -, voornamelijk in de winter.

Bodemtype: 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.

Totale zuren: 3,60 gr/liter
Restsuiker: 0,25 gr/liter
Totaal sulfiet: 80 mg/liter
Volume alcohol: 12,5%
Jaar: 2017

Druiven: 85% Garnatxa Blanca, 15% Sauvignon Blanc

Bewaren/ drinken: nu drinken
Schenken tussen: 8 à 10°C.

Gastronomie: aperitief, asperges, mosselen, visgerechten, harde kazen
Zien: bleekgeel met groene tinten
Neus: fruit, meloen, kruiden, witte bloemen,
Smaak: perzik, kruiden, citrus, lekkere zuren mooi in balans, zeer aangename afdronk

5. Veni, Vidi, Vinum, Masia d'Or

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Santa Fe del Penedès
Wijnhuis: Marti Serdá
Klimaat: mediterraan met een jaargemiddelde van 14°C. De jaarlijkse hoeveelheid regen is ongeveer 525 mm. De zomers zijn warm en de winters zijn mild. Desondanks zijn er als gevolg van de zeer gevarieerde wijnbouwzones veel verschillende microklimaten. In de winter waait hier de Tramontanawind, maar deze is getemperd tegen de tijd dat hij in dit gebied arriveert. Soms komt vorst in de winter en het voorjaar voor. Hagel, die op enkele specifieke plaatsen voorkomt, vormt een groter probleem. Herfststormen treden pas op als de oogst voorbij is. De Siërra de Montserrat beschermt de wijngaarden tegen de koude noordelijke winden.

Druif: 70% Garnacha, 30% Ull de Llebre 30%

Bodemtype: rijk aan fosfor, arm aan kalium en met een gemiddelde van ongeveer 20% kalksteen
Hoogte: 240 meter
Volume alcohol: 12%
Opvoeding/type: joven
Totale zuren: 5,7 gr/liter
Restsuiker: 1,2 gr/liter
Sulfiet: 100mg/liter

Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: NVT
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 jaar bewaren

Gastronomie: aperitief, kees, vis- en vleesgerechten
Zien: donkere kriekenkleur
Neus:
Smaak: fruitig en zacht

6. CRINEL NEGRE DE L'ALBA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Tarragona
Productieregio: Bràfim
Wijnhuis: Vins Padró www.vinspadro.com
Klimaat: mediterraan met wat continentale invloeden in het hoger gelegen deel van de Ebrovallei. De gemiddelde hoeveelheid regen varieert van 475 mm tot 650 mm. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C. Soms komt hagel of vorst voor, maar verder is dit een beschut gebied. De zomers zijn droog.

Druif: Ull de llebre, Merlot

Bodemtype: De bodem is hier donker maar heeft een hoog kalksteengehalte, dat zich vermengt met een alluviale onderlaag
Hoogte: 100 tot 400 meter
Volume alcohol: 13%
Onderscheidingen: 86 Guia Peñin
Schenken tussen: 12 à 16°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 jaar bewaren

Gastronomie: bij witte gebraden vleessoorten, kaas,
Zien: robijnrood
Neus: rijp rood fruit
Smaak: krachtig, veel fruit, kruiden

7. PROTOCOLO TINTO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino Tinto con indicación geográfica
Vino de la Tierra de Castilla
Productieregio: Manchuela/ La Mancha
Wijnhuis: Dominio de Eguren www.eguren.com
Klimaat: continentaal klimaat; 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.
Neerslag: 300-400 mm per jaar
Bodemtype: De roodachtig bruine bodem, die stamt uit Mioceensediment, heeft een hoog kalksteengehalte.
Hoogte: 700 meter
Rendement: 45 HL/HA
Oenoloog: Marcus Eguren
Volume alcohol: 13,5%
Onderscheidingen: 87/100 Robert Parker
85/100 Wine spectator
88/100 Stephen Tanzer's
Jaar: 2015

Druif: 100% Tempranillo, of Tinto Fino of Tinto del pais

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 15 à 16°C.

Gastronomie: bij vleesgerechten en kaas
Zien: robijnrood met violette tinten
Neus: vers rood fruit, banaan, appel, abrikoos,
Smaak: zeer fruitig, zachte zuren, framboos, kruiden, mooie afdronk

8. Corvina Veronese Zeni

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: Corvina Veronese I G T
Productieregio: Bardolino/ Verona
Wijnhuis: Zeni Fausto
https://www.zeni.it/en/corvina/

Klimaat: mediterraan met zachte zomers en soms verraderlijke winters. De Alpen beschermen Veneto tegen het koude Noord-Europese klimaat. Toch is het er frisser dan in Zuid-Italië. Het gemiddelde aantal zonuren ligt boven de 2.000 uur en de gemiddelde temperatuur is ruim 13 graden.

Druif: 100% Corvina

Bodemtype: minerale moederrots, kalksteen, klei, lava
Volume alcohol: 13%
Jaar: 2016

Bewaren/ drinken: kan tot 2 jaar bewaren
Schenken tussen: 18 à 20°C.

Gastronomie: Risotto, geroosterd vlees, kaas, pasta met saus
Zien: Helder robijnrood
Neus: veel fruit en kruiden
Smaak: intens, sterk, lange afdronk

9.Viña Salceda reserva

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Rioja
Productieregio: Elciego/ Álava
Wijnhuis: Viña Salceda/ Familie Chivite/ Perelada

Klimaat: continentaal met Atlantische invloeden; warme lentes en lange, hete herfsten, koude winters.
Gemiddelde temperatuur: Rioja Alta/Rioja Alavesa: 12,8°C
Neerslag: 370 mm

Druif: 95% Tempranillo, 5% Graciano

Bodemtype: klei-kalk aan kalkachtige kleibodems (klei/kalksteen/zandsteen) met ijzerhoudende en alluviale bodems in Rioja Alta
Hoogte: 410 tot 450 meter
Planten: de stokken zijn minstens 40 jaar oud en staan op de oevers van de Ebro zowel in de Rioja Alta als in de Rioja Alavesa, goblet snoei,
Volume alcohol: 14,5%
Opvoeding/type: minstens 18 maanden op Amerikaanse- en Franse eik

Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 12 jaar bewaren

Gastronomie: ideaal bij rood vlees, stoofpotjes, wild, sterke kazen
Zien: Dieprood,
Neus: zwart fruit, subtiel, hout
Smaak: zwart fruit, kersen, bessen, kruidig, kaneel, hout, lange afdronk, complex

10.Marques de Riscal Reserva

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O.Ca. Rioja
Productieregio: Elciego/ Álava in het zuiden van Rioja Alavesa
Wijnhuis: Marques de Riscal
https://www.**marquesderiscal**.com/vinos

Klimaat: continentaal met Atlantische invloeden; warme lentes en lange, hete herfsten, koude winters.
Gemiddeld aantal zonuren: 2750.
Gemiddelde temperatuur: Rioja Alta/ Rioja Alavesa: 12,8°C
Neerslag 370 mm
Bodemtype: klei-leem aan kalkachtige kleibodems (klei/kalksteen/zandsteen) met ijzerhoudende en alluviale bodems in Rioja Alta Gemiddelde temperatuur.
Hoogte: 450 meter

Opvoeding/ type: 24 maanden op Amerikaanse eik en 12 maanden op fles op de bodega.
Totale zuren: 3.2 PH 3.57
Volume alcohol: 14.1%
Onderscheidingen: Parker 93
Jaar: 2014

Druif/ druiven 90% tempranillo, stokken zijn 40 tot 50 jaar oud en staan in Alavesa
7% Graciano
3% Mazuelo

Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 12 jaar bewaren
Schenken tussen: 15 à 17°C.

Gastronomie: bij zachte kazen, stoofpotjes, wild, gebraden rood vlees met saus, gegrilde kip, lam,
Zien: kersrood,
Neus: complex, rijp fruit, hout, toast,
Smaak: fijn, fris, elegant, vol, elegante tannines, hout, rijp zwart fruit, vanille