1. 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,

2. Copaboca Verdejo

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Rueda
Productieregio: Torrecilla de la Abadesa/ Toro-Valladolid
Wijnhuis: Bodegas Copaboca
Klimaat: Het klimaat is hier behoorlijk streng en 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.
Bodemtype: De bodem bestaat uit zeer arme kalkhoudende grond.
Hoogte: 700 à 800.

Druif: Verdejo 100%
Volume alcohol: 13%
Opvoeding/type: Dit is een ecologische wijn en dus vrij van chemicaliën. De druiven groeien in een rivierbedding van de Duero in een natuurreservaat.
Totale zuren: 5,5 gr/liter
PH 3.25
Restsuiker: 1,5 gr/liter
Stop: draaistop
Onderscheidingen: Goud bij Berliner Wein Trophy.
88 punten in Guía Peñin
Schenken tussen: 8 en 10°C.
Bewaren/ drinken: nu drinken, kan 2 jaar bewaren
Gastronomie: als aperitief, bij gegrilde visgerechten, pasta, slaatjes en asperges

Zien: licht strogeel met groene tinten
Neus: aroma's van witte bloemen en tropische vruchten
Smaak: mooi in balans, met een prettige frisheid een aangenaam zuurtje, tonen van appel en kruisbes en een lange afdronk.

De Verdejo druif is een inheemse Spaanse druif die al vanaf de 11e eeuw is aangeplant. De druif heeft een opvallende groene kleur en daarom is de naam afgeleid van het Spaanse woord voor groen: "verde". De druif is nagenoeg uitsluitend aangepland in de streek Rueda. Kenmerkend voor wijnen op basis van de Verdejo druif zijn een zacht aroma met indrukken van rijpe perzik en appel, citrus en een vleugje anijs. De druif is het beste te vergelijken met een Grüner Veltliner uit Oostenrijk.

3. 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

4. MARQUÉS DE VIZHOJA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Galicië/ Rias Baixas
Productieregio: Arbo - Pontevedra
Wijnhuis: Bodegas Marques de Vizhoja
Klimaat: Atlantische klimaat met natte winters en zeemist. Storm kan problemen in de wijngaarden veroorzaken, met name die langs de westelijke kust. Heel soms zorgen vorst, hagel en extreme zomerhitte voor problemen. Gemiddelde temperatuur: 14°C. Gemiddeld aantal zonuren: 2200 Regen 1.600/1.800 mm per jaar

Druif: Treixadura

Bodemtype: Graniet, met kwarts, leisteen

Hoogte: 100-300 m.
Volume alcohol: 11,5%
Schenken tussen: 6 à 80C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: als aperitief, bij slaatjes
Zien: strogeel met groene tinten
Neus: wit fruit, witte bloemen, gekonfijte vruchten,
Smaak: witte vruchten, noten, aangename zuren, goede afdronk

5. 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

6. 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.

7. EMERGENTE GARNACHA SELECCIÓN

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Navarra
Productieregio: Castejón
Wijnhuis: Bodegas Marqués de Montesciero

Klimaat: Continentaal. Gemiddelde temperatuur: 13,4°C, max. Zomertemperatuur 28°C. min. Wintertemperatuur – 2°C. gemiddelde hoeveelheid regen 448 à 683 mm per jaar. Gemiddelde hoeveelheid zon 2.200 – 2.500 uur per jaar. Het klimaat van Navarra vertoont grote verschillen tussen de noordelijke streken en de zuidelijke. In het noorden (Valdizarbe, Baja Montaña en Tierra Estella) is de invloed van de Pyreneeën duidelijk merkbaar: het klimaat is (semi) continentaal, met warme zomers, strenge winters en weinig neerslag. Hoe meer men naar het zuiden afreist, hoe warmer en droger het klimaat wordt. In Ribera Baja treft men bijna woestijnachtige taferelen aan.in het westen van Navarra (Estella) heerst nog een staartje van het oceanische klimaat (iets meer neerslag en verkoelende westenwind bij de Ebro), in Ribera Alta en Ribera Baja heersen juist meer mediterrane invloeden.

Druif: Garnacha 100%

Bodemtype: Voornamelijk kalk met kiezels onder een zachte, vruchtbare bovenlaag, behalve in Ribera Baja waar het in zand afloopt.
Hoogte: 250 à 650 meter
Productie/ vinificatie: de wijn rijpt op nieuwe Franse eiken vaten gedurende 12 maanden. Malolactische gisting op nieuwe Franse eiken vaten.
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: 12 maanden op Franse eik.
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2013
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 10 jaar bewaren
Gastronomie: als begeleider van rood vlees, gegrild of gebraden, lamsvlees en schapenvlees.
Zien: granaatrood met een paarsblauwe rand
Neus: intense complexe neus van met aroma's van rode en blauwe bessen, mooi ondersteund door noties van kruiden, vanille en koffie (afkomstig van de nieuwe vaten).
Smaak: een leuke speelse aanzet met een mooi evenwicht tussen aciditeit, fruitigheid en zijn mooi versmolten alcohol gevolgd door een kruidige finale met een fijne licht zoete toets.

De Garnacha levert een wijn die zich uitstekend leent voor rijping op eikenhouten vaten. Deze geweldige wijn heeft 12 maanden rijping op Franse eikenhouten vaten en daarna nog 6 maanden op fles in de Bodega.

8. LES PUSSES CRIANZA

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

Druiven: 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, violetjes, zwarte bessen en kruiden, vanille
Smaak: goede structuur en mooie body, vanille, hout, gedroogde vruchten en chocolade

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

Regen 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. Mas de Madame

Appellatie: A.O.P. Muscat de Frontignan
Productieregio: Frontignan/ Montpellier
Wijnhuis: Domaine Mas de Madame – Frontignan - France
Klimaat: Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn warm en droog, de seizoenen lente en herfst zijn zacht, ook al komt er zelfs in april weleens ochtendvorst voor. De winters zijn zacht, zonnig en de temperatuur komt bijna nooit ver onder 0°C. Er wordt heel weinig regen gemeten (bij bepaalde gemeentes geldt zelfs de laagste regenmeting van heel Frankrijk).
Bodem: rolstenen, zandstenen en mergel, kalk en schist, kleigrond, zandgrond, kalkzandstenen,

Druiven: Muscat blanc à petits grains 100%

Volume alcohol: 15%
Opvoeding/ type: Vin Doux Naturel
Schenken tussen Jaar 6 en 8°C.
Gastronomie: bij het nagerecht maar ook bij foie gras, sterk gekruide gerechten, vis met vruchten of wild bereidingen met veel zoet en blauwgeaderde kaas

Mooie gouden kleur met groene tinten en schitterend.
Geuren van pompelmoes, exotische vruchten en bloemen.
De smaakaanzet is zacht maar met kracht. Zeer mooie balans en lange afdronk.
Bewaren/ drinken Nu drinken, kan nog 5 jaar bewaren

Onderscheidingen:

- Grande médaille d'or 2009 Concours des Grands vins du Languedoc Roussillon
- 1000 vins du monde. Nouvelle sélection 2009. Hachette pratique. Page 168.
- «La robe est brillante et limpide. L'examen visuel fait déjà saliver. Le nez est fin, marqué par le muscat mûr. L'attaque se révèle franche, ample et expressive. Les fruits à chair blanche et les notes de fruits mûrs s'entremêlent avec beaucoup de finesse pour donner fraîcheur et persistence à ce joli vin. » Guide Gilbert et Gaillard 2010
- Noté 86 sur 100 Par WeinWirtschaft (Allemagne) – Mars 2009