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. Santiago Ruiz O Rosal

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Rias Baixas
Productieregio: O Rosal/ Pontevedra
Wijnhuis: Santiago Ruiz
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
Vinificatie: Maceratie van 15 tot 20 uren na een zachte persing. Gegist onder gecontroleerde temperatuur op 16 à 17° C. gedurende 20 tot 25 dagen.
Productie: maximaal toegestane oogst 12.000 kg/ha voor witte druiven
Opbrengst 58 hl/ha
Volume alcohol: 13%
Schenken tussen: 10 à 11°C.
Jaar: 2015

Druiven: Albariño 70%, Loureiro 15%, Caiña blanca 10%, Treixadura en Godello 5%.

Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: ideaal als aperitief, bij koude voorgerechten, vis en zeevruchten
Zien: schitterend, bleekgeel met groene tinten

Neus: Deze Rias Baixas heeft een intense en complexe neus, met hints van witte bloemen, appel, citrus en lychee, munt, anijs, balsamico en genoeg mineralen

Smaak: Krachtig en complex, zuren goed evenwicht, lange afdronk.

4. Catena Alta Chardonnay

Herkomst/ land: Argentinië
Appellatie: Mendoza
Productieregio: Cochabamba/ Lujan de Cuyo/ Zuid Mendoza
Wijnhuis: Bodega Catena Zapata

Klimaat: Het klimaat is droog, waardoor er weinig kans op schimmelziekten of rot is. Ook de druifluis phyloxera, die de meeste wijngebieden in de wereld al wel een paar keer onder handen heeft genomen, is hier een onbekend verschijnsel. Bijna alle wijnstokken staan op hun eigen wortels. Argentinië warmer dan Chili. De wijnen kunnen daardoor meer alcohol bevatten, 15% is geen uitzondering. Irrigatie is noodzakelijk. Ook hier zie je steeds meer drupirrigatie in de plaats van het ouderwetse onder water laten lopen van de wijngaarden. Met de Andes in de achtertuin is aan water geen tekort.

Gemiddelde temperatuur 13°C. Gemiddeld aantal zonuren 2750.

Bodem: De bodem is los zanderig met een onderlaag van kiezel, kalk en klei

Hoogte 400 en 800 meter

Regen 150 tot 400 mm

Druif : chardonnay 100%

Volume alcohol: 14%
Onderscheidingen: 93/100 Robert Parker

Opvoeding/type: 12 tot 16 maanden in franse eiken vaten waarvan 50% nieuwe vaten

Verpakking: 0.75

Schenken tussen: 10 à 12°C.

Jaar: 2010

Bewaren/ drinken: nu drinken kan 10 jaar bewaren

Gastronomie: Bij gemarineerd gevogelte, eenden- en ganzenlever, gegrilde vis, gerijpte zachte kaas.

5. GRANDE ALTA EXPRESIÓN

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Alicante
Productieregio: Pinoso
Wijnhuis: La Bodega de Pinoso
Klimaat: Er zijn opvallende klimaatverschillen in de twee delen van deze D.O. De aan de kust gelegen wijngaarden van La Marina genieten een mediterraan klimaat. Die van de Vinalopóvallei achter Alicante hebben, naarmate men verder landinwaarts gaat, een meer continentaal klimaat. Er is sprake van enige vochtigheid in het noordelijke gebied, maar over het algemeen is het een droog gebied met grote delen met veel zon
Bodem; Licht, wat alluviaal, kalkstenen onderlaag bedrock
Hoogte: 600 meter

Druif : 100% monastrell

Volume alcohol: 14,5%
Onderscheidingen:
Peñín Guide 2017: 87/100
Best of Spain in Germany 2010: 91/100
Challenge Millésime Bio Montpellier (France) 2009: Silver Medal
AWC Viena (Austria) 2008: Silver Medal
Ciudad de Estella (Spain) 2008: Silver Medal
International Wine Guide 2011: Gold Medal
ConcoursMondial de Bruxelles (Belgium) 2013: Silver Medal
China Wine & Spirits Awards (China) 2013: Bronze Medal
Wine Guide Wine Up 2015: 92,46/100
Wine Guide Vinum Nature 2016: Gold Medal
Opvoeding/type: op nieuwe eiken vaten
Schenken tussen: 16 à 18°C.
Jaar: 2012
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 à 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij gebraden of geroosterd vlees, stoofpotjes, rijpe kaas en Spaanse ham.
Zien: mooi donkere kleur
Neus: rijp en intens, zwart fruit, geroosterde toetsen.
Smaak: mooie zuren, fruitig en houttoetsen, mooie balns, persistente afdronk, een moderne wijn.

6. INDOMITA GRAN RESERVA

Herkomst / land: Chili
Appellatie / herkomstbenaming: Maule Valley
Productieregio: Centraal Chili
Wijnhuis: Viña Indomita
Klimaat: Een droog klimaat met veel zonlicht. Dit is niet alleen bevorderlijk voor de stofwisseling in de planten, het zorgt er ook voor dat plantenziekten nauwelijks voorkomen. Ook de beruchte phylloxera, de druifluis die in Europa bijna alle wijngaarden verwoestte, heeft hier nooit enige schade aangericht. Druivenplanten worden daarom niet geënt op onderstokken. Gemiddelde temperatuur: 14°C (Santiago). Gemiddeld aantal zonuren: 2750
Bodem: zand en kalk

Druif: Carignan

Productie: zeer lage productie van stokken die 60 jaar oud zijn. 12 maanden houtopvoeding.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: Gran reserva
Totale zuren: 5,5 gr/liter
Restsuiker: 3,5 gr/liter
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2010
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 5 à 10 jaar bewaren
Gastronomie: bij gebraad, BBQ, kip aan ’t spit en gerookt vlees.
Zien: rood fruit, bosbessen,
Neus: rood fruit, bosbessen, vanille, chocolade
Smaak:mooi rond in de mond met veel rijp fruit en een smoky-toets

Over Indomita

Viña Indomita is een modern Chileens wijnbedrijf met wijngaarden in de beste gebieden van Chili. Indomita's wijnmaker, Roberto Carranca, staat internationaal hoog aangeschreven. Roberto maakt zijn wijnen met de beste druiven van Chili en liefde voor de wijn. Daarnaast experimenteert hij regelmatig met nieuwe druivensoorten en langdurige houtrijping.

In de schitterende moderne bodega, die prominent is gebouwd op een afgetopte berg, bevindt zich een "state of the art" vinificatiecentrum en een reusachtige wijnkelder waar de wijnen liggen te rusten. De kelder is uitgehouwen in de berg waarop de bodega is gebouwd. Dit zorgt voor een ideale temperatuur en luchtvochtigheid. Deze wijn heeft een houtlagering gehad van 12 maanden op Frans eikenhout.

7. 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

8. 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

9. 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,

10. MOMO CRIANZA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Ribera del Duero
Productieregio: Peñafiel/ Pesquera del Duero/ Valladolid
Wijnhuis: Bodegas Bohórquez
Klimaat: 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: De Ribera del Duero ligt op het grote noordelijke plateau van het Iberische schiereiland. Het wordt gevormd door een enorme afgevlakte basis en wordt gedeeltelijk bedekt met tertiaire afzetting. De meest van deze afzetting bestaat uit licht bolvormige lagen van slijkig of kleiachtig zand. Van belang zijn ook de afwisselende lagen van kalksteen en mergel en zelfs kalkachtige rotsen.
Hoogte: 750-850 m

Druif: 85 % Tempranillo, 12 % Cabernet sauvignon, 3 % Merlot

Productie: 12 maanden op Franse- en Amerikaanse eikenvaten
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: Crianza
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken kan tot 5 jaar bewaren
Gastronomie: vooral bij rood vlees
Zien: zeer donker
Neus: krachtig, kruiden, hout
Smaak: zacht, zeer aangenaam, bessen, vanille, lange afdronk

Momo is gemaakt van zwarte druiven afkomstig uit de regio, met de hand geplukt op hun optimale punt van rijping, en vervolgens 12 maanden gerijpt in Franse en Amerikaanse eiken vaten. Momo Ribera de Duero heeft een dwingend boeket van wilde bessen met notie's van hout en vanille en veel tannines. Deze wijn levert een rijke combinatie van grote complexiteit en kracht.
Er is een wijnmuseum in het kasteel van Peñafel.