1) BIANCOSPINO

Herkomst/ land: Italië
Appellatie: Toscane I.G.T.
Productieregio: Montespertoli
Wijnhuis: Azienda Agricola Casa di Monte
Klimaat: Het kan erg warm zijn in Toscane. 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
Bodemtype: kalk, rijk aan ijzer, koper, pyriet, mangaan, kwik, Calcium, albast
Hoogte: 200 tot 250 meter

Druif: 85% Trebbiano en15% Malvasia

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%
Jaar: 2016
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 tot 5 jaar bewaren

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.

Gastronomie: bij Oosterse keuken, schaaldieren en visgerechten

2) CHARDONNAY ROUQUETS

Herkomst/ land: Frankrijk (Dep. Gard)
Appellatie: I.G.P. Pays D'Oc
Productieregio: Assas/ Lunel-Viel (Noord Montpellier)
Wijnhuis: SAS. Le Cellier du Pic
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) en de Tramontane, de wind die hier volop waait, houdt de wijngaarden droog en voorkomt verspreiding van ziektes. Het ideale klimaat voor wijnbouw. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Druif : Chardonnay 100%
Bodemtype: Zeer verschillend De bodem is gevarieerd: in de kuststreken veel kalk, in de heuvels veel leisteen.
Rendement: 60 hl/ha
Oogst: in de nacht geoogst.
Productie: gisting op 18°C. gedurende 15 dagen.
Volume alcohol: 13%
Jaar: 2016
Restsuiker: iets restsuiker
Stop: kurk
Verpakking: doos 6 flessen
Schenken tussen: 12 à 14°C.
Bewaren/ drinken: 2 tot 5 jaar/ nu drinken
Gastronomie: schelpdieren in warme bereidingen, Paella, visgerechten

Zien: goudgeel
Neus: gedroogde bloemen, verse vruchten, peren, perziken.
Smaak: licht zurig, citroenig, desalteran,
Gastronomie: schelpdieren in warme bereidingen, Paella, visgerechten

De Languedoc biedt een interculturele en gastronomische ontdekkingstocht langs eeuwen geschiedenis... Van noord naar zuid, van Nîmes la Romaine, valt zowel onder de Camargue als de Cevennen, naar Montpellier waar u een prachtig historisch erfgoed wacht in een bijzonder aangenaam leefklimaat.

Een derde van alle Franse wijnen komt uit Languedoc-Roussillon. Het gebied begint ten westen van de stad Nîmes en loopt door tot Perpignan aan de voet van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen langs de kust van de Middellandse Zee, soms zelfs direct aan zee. De afstand tot die kust is vaak minder dan 50 kilometer. De enorm uitgestrekte wijngaarden op de vlakte tussen de zee en de hellingen brengen IGP-wijnen voort. De meeste kwaliteitswijngaarden liggen tegen de hellingen: de coteaux. Dat zijn uitlopers van het gebergte de Cevennen (Frans: Cévennes)

3) TERRAS GAUDA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Rías Baixas
Productieregio: O Rosal/ Pontevedro/ Galicia
Wijnhuis: Bodegas Teras Gauda (160 ha)
Klimaat: koel Atlantische klimaat met natte winters en zeemist, 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 en leisteen, rotsachtig met een alluviale toplaag.
Hoogte: 100 à 300 meter

Druif: 70% Albarino, 15% Loureiro, 15% Caiño Blanco.

Jaar: 2018
Volume alcohol: 12,5%
Productie: de druiven zijn geoogst op 24/9/2018, koude maceratie in stalen tanks: 6 uur voor de albariño en de caiño, 3 uren voor de Loureiro, geen malolactaat gisting en 3maanden sur lie, genummerde flessen deze fles 823.597 op een totaal van 915.000 per jaar. Keldermeester is Emilio Rodríguez.
Totale zuren: 7,2 gr/liter
Restsuiker: 4,2 gr/liter
Stop: kurk
Schenken tussen: 10 à 12°C.
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 2 jaar bewaren

Zien: bleekgeel
Neus: mineralig, appel, peer, kruisbes, witte bloemen en een hint van sinaasappelschil
Smaak: mineralig, mooie zuurtegraad, sappig, limoenfrisse afdronk,

Gastronomie: schaal- en schelpdieren, visgerechten, salades, witte vleessoorten, gevogelte, als aperitief, geitenkaas,

Deze prachtige streek ligt in het zuiden van Galicië, net boven Portugal. Hier geen dorre, woestijnachtige landschappen, maar smaragdgroene, schilderachtige en zachtglooiende heuvels, die eerder doen denken aan Ierland dan aan Spanje. Ze kijken uit op de Atlantische Oceaan met ruige vergezichten. Het relatief koele klimaat met veel neerslag zorgt, in combinatie met de bodem van graniet en leisteen, voor veel mineraliteit en een goede zuurgraad

4) CRISTATUS

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Alicante
Productieregio: Pinoso/ Alicante
Wijnhuis: La Bodega de Pinoso Coop.

Klimaat: in de Vinalopóvallei achter Alicante hebben we, 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. 300 mm Alicante subzone per jaar, gemiddelde hoeveelheid zon 2500 uren/jaar.
Bodemtype: De bodem bestaat voornamelijk uit oude kalksteen op vulkanisch kalksteen, terwijl sommige delen worden bedekt met alluviale klei die is achtergelaten door de rivieren die richting de kust van Alicante stromen.
Hoogte: 400 meter

Druif: Monastrell 100%

Jaar: 2018
Volume alcohol: 13,5%
Productie: maceratie van 10 uur met de schillen, dan een gisting van 15 à 20 dagen op gecontroleerde temperatuur van 16°C.
Totale zuren: 4,8 gr/liter
Restsuiker: 1,5 gr/liter
Sulfiet: 85 mg/liter
Schenken tussen: 8 à 10°C.
Bewaren/ drinken: nu drinken

Zien: framboosrood,
Neus: rood fruit, aardbei, framboos, ietsje floralig,
Smaak: fris in de mond, fruitig, rood fruit,

Gastronomie: Pasta- en rijstgerechten, mosselen, koude voorgerechten, gefrituurde visjes, gegrilde groenten, kip en ribbekes van het spit,

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

6) Domaine de la Grave

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Bordeaux Superieur
Productieregio: Beychac et Caillau/ Gironde
Wijnhuis: David Roche
Klimaat: maritiem klimaat, veroorzaakt door de Atlantische oceaan. De warme golfstroom en de Gironde fungeren als warmte-regulator en temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers, en een lange, zonnige herfst.
Druif: 75% merlot, 10% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc
Bodemtype: kalk, kiezel/ grind (graves), zanderig
Planten per ha.: 5000
Productie: lutte raisonnée
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: 12 maanden eiken vat
Verpakking: karton 6 flessen
Onderscheidingen: gouden medaille in Bordeaux
Schenken tussen: 14 en 16°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken kan nog 15 jaar bewaren

Zien: robijnrood
Neus: rood fruit, gebrande nootjes,
Smaak: krachtig, rood fruit, hout, mooie lange afdronk
.
Gastronomie: bij rood vlees met een krachtige saus, boeuf bourguignon, warme Camembert, kwarteltjes met druiven, lamszadel, coq au vin, magret de canard

Deze uitstekende wijn heeft reeds verschillende medailles gekregen en stond meerdere keren vermeld in de Guide Hachette. Het is een typische Merlot-wijn met laurier en terroirgeuren. Door 1 jaar op eiken vaten te liggen vormen de zuren en tannines in deze wijn een harmonieus evenwicht.

7) CHÂTEAU CANET VIEILLES VIGNES

Herkomst / land: Frankrijk
Appellatie: Minervois A.O.P.
Productieregio: Rustiques/ Carcasonne/ Aude
Wijnhuis: Chateau Canet
Klimaat: mediterraan 's zomers erg warm, maar de rest van het jaar kan het koud en zeer nat zijn. Bovendien waait er vaak een krachtige wind. Gemiddelde temperatuur: 14,1°C Gemiddeld aantal zonuren: 2686

Bodem: klei, kalksteen, leisteen
Hoogte 550 meter

Druif : 70% syrah, 25% grenache noir, 5% Cinsault

Volume alcohol: 14%
Jaar: 2014 (zeer goed jaar in Zuid Frankrijk)
Productie: De wijnbouw is volledig gecertificiëerd door terra vitis® wat wil zeggen dat de wijngaard in volle harmonie wordt behandeld in samenhang met de natuur (lutte raisonnée).

Onderscheidingen: Gouden medaille "Concours International 2015" Gilbert & Gaillard
Schenken tussen: 16 à17°C.
Bewaren/ drinken: nu drinken

Zien: robijnrood met een purperen schijn
Neus: de geur doet denken aan rood fruit en het typische "kruidige garrique" van de Provence.
Smaak: soepel, veel rood fruit en een beetje kruidigheid, rijpe tannines, mooi in balans en met een lange afdronk.
Gastronomie: bij gegrilde entrecôte met béarnaise, duivenborstjes met erwtjes, patrijs in roomsaus, kalfskotelet,

De druiven worden voor het gistingsproces op 8°C gehouden waardoor men het accent op de fruitigheid kan leggen en de harde tannines kan doen verdwijnen. De wijn is gedeeltelijk gelagerd op eiken vaten om op die manier een fruitige, volle en zachte wijn te bekomen met wederom een lange afdronk.

Château de Canet is 45 hectaren groot en is gelegen op mooie, uitgestrekte hellingen in de Audestreek, meer bepaald in de Minervois. De Minervois staat bekend voor z'n schitterende bodem van klei en kalksteen. De wijngaard is onderhevig aan een mediterraan klimaat met steeds een noordelijke, koude Atlantische wind afgewisseld met een warme, zuiderse wind afkomstig van de kust.

8) BAFARELA RESERVA

Herkomst/ land: Portugal
Appellatie: Douro D.O.C. (**Denominação de Origem Controlada)**
Productieregio: São João da Pesqueira
Wijnhuis: Casa Agricola Brites Aguiar

Klimaat: continentaal met zeer hete zomers dan valt er weinig regen en strenge winters er kan dan sneeuw vallen. De regenval varieert sterk naargelang de regio. Het klimaat wordt beheerst door hoge bergen die de wijngaarden beschermen tegen Atlantische winden
Bodemtype: de bodem bestaat uit leisteen en graniet. Leisteen heeft als eigenschap dat het de warmte goed vasthoudt. Overdag dringen de zonnestralen de grond in en 's nachts wordt de warmte afgegeven aan de druiven. Dit is ideaal zijn voor wijnbouw.
Hoogte: 200 meter

Druif: Touriga National, Touriga Franca, Tinta Roriz, Trincadeira Tinta amarela
Productie: Genummerde flessen.
Volume alcohol: 14%
Jaar: 2014
Opvoeding/type: Reserva, 10 maanden op Frans eiken 3de keer gebruikt, vaten van 500 liter, er werden 46.666 flessen gebotteld.
Schenken tussen: 15à 17°C.
Bewaren/ drinken: nu drinken kan nog 5 jaar bewaren

Zien: mooie rode kleur met violette tinten
Neus: rijp rood fruit, pruimen, exotisch hout, kruiden, peper, kaneel,
Smaak: mooie balans, goede structuur, intense ne karakteristieke wijn met een lange afdronk,

Gastronomie: als aperitief met kruidige kaas, pasta, rijstgerechten, lamsvlees, varkensvlees.

9) Broquel Malbec

Herkomst/ land: Argentinië
Appellatie: Mendoza
Productieregio: Maipú/ Mendoza
Wijnhuis: Bodegas Trapiche

Klimaat Argentinië warmer dan Chili. Het klimaat is een droog landklimaat, op die hoogte is relatief koel, en het verschil in temperatuur tussen dag en nacht stelt de druiven in staat goede aromatische eigenschappen. Irrigatie is noodzakelijk. Ook in Argentinië 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 om een goede zuurgraad op te bouwen; beide zijn onmisbaar voor grote wijnen.
Bodem: is een mix van gravel, klei, leem en steen elders.
Hoogte: tussen 630 en 1.000 meter

Druif: malbec 100%

Jaar: 2017
Volume alcohol: 14%
Totale zuren: 5,32 gr/liter
PH: 3.7
Suiker: 2,81 gr/liter
Schenken tussen: 16 en 18°C.
Bewaren/ drinken: Kan jong gedronken worden, maar profiteert van enkele jaren flesrijpin

Vinificatie: Handmatige selectie van de druiven. De druiven zijn met de hand geplukt. De druiven worden ontsteeld. Gisting in betonnen tanks gedurende 25 dagen bij een temperatuur van 23 à 25°C. Malolactische fermentatie op de eigen lie. De wijn rijpt 15 maanden in Franse Eiken vaten waarvan 20% nieuw.

Trapiche bezit 1.075 hectare wijngaardoppervlakte verdeeld over zeven wijngaarden. Deze wijngaarden liggen op een hoogte van 630 tot 1.000 meter. De wijnstokken worden geïmporteerd uit Frankrijk. De bodega is voorzien van de modernste technieken op het gebied van wijnproductie.
Kleur mooie diepe kleur met purperen schijn.
Neus aroma's van confituur van zwart fruit cassis, tabac, vanille, chocolade,
Smaak zachte aanzet, licht zoet, met aangename goed verweven tannines, veel fruit, lange en aangename afdronk.
Gastronomie: Bij pasta met eekhoorntjesbrood, gebraden en geroosterd rood vlees, stoofpotjes en zachte kazen, groenteschotels vooral champignons.

10) 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/ jaar
Bodemtype: klei-kalk aan kalkachtige kleibodems (klei/kalksteen/zandsteen) met ijzerhoudende en alluviale bodems in Rioja Alta
Hoogte: 410 tot 450 meter

Druif: 95% Tempranillo, 5% Graciano

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

Zien: Dieprood,
Neus: zwart fruit, subtiel, hout
Smaak: zwart fruit, kersen, bessen, kruidig, kaneel, hout, lange afdronk, complex

Gastronomie: ideaal bij rood vlees tournedos Rossini, entrecôte Vilette, stoofpotjes, wildragout, sterke kazen, reerug, fazant Brabançonne,