

REISDOSSIER RIOJA

VRIJDAG 21, ZATERDAG 22 EN ZONDAG 23 APRIL 2017

1E DAG VRIJDAG 21 APRIL : AVANT-PREMIÈRE MACÁN + KENNISMAKING LOGROÑO

U kan heen vliegen in de ochtend of rond de middag.

Eerste bezoek wordt een gezamenlijk bezoek bij Macán, het nieuwe Riojaproject van Vega Sicilia en Benjamin de Rothschild. We verzamelen hier stipt om 17.00 u voor een wandeling door de wijngaarden met de huidige eigenaar + uiteenzetting van het domein. Dit domein is nog in aanbouw en wordt pas officieel geopend in juni van dit jaar ! We krijgen dus een première !

MACÁN, LEZA , D.O.C.RIOJA, 17 U.

www.macan-wine.com

Verantwoordelijke : Wim Vanleuven: 0032 495 259 578

Geschiedenis

Dit project kwam tot stand door een samenwerking van de familie Alvarez van Vega Sicilia en Benjamin de Rothschild. Het plan rijpte begin jaren 2000. Na aankoop gedurende 7 jaar van meer dan 110 ha met in totaal 70 transacties, werd er in 2009 de eerste wijn gemaakt die in een mum van tijd uitverkocht was. Sinds millésime 2011 hebben wij elk jaar een kleine allocatie. Er is de topwijn Macán en een zeer goede cuvée Macán Clásico.

Variëteiten

Er wordt enkel met vieilles vignes Tempranillo gewerkt. Gemiddeld 45 jaar oude stokken.

Terroir

90% klei-kalk en 10% ijzerhoudende klei-kalkgrond.

Vinificatie

Er wordt gewerkt zoals in het klassieke Franse château-systeem. Alle wijngaarden in eigendom, gelegen rond het château; vinificatie in de meest typische Bordelese stijl.

CALLE DEL LAUREL, LOGROÑO, RIOJA VANAF 20.30 U (OPTIE 1: 100 EURO)

Een bezoek aan de regio van Rioja zonder een tapastocht doorheen de Calle del Laurel, is geen echte Riojatrip! In samenwerking met onze bodegas hebben wij een traject ontwikkeld waarmee u met een "tapaskaart" in elk van de 7 beste tapasbars terecht kan voor de typische tapa van dat huis. Telkens kan u hierbij een glas drinken van één van onze domeinen. Een must voor de Riojareiziger en een topstart voor dit weekend !

U krijgt in totaal voor 100 euro 7 "laurelkaarten", een pet en t-shirt La Buena Vida zodat u in de straat dadelijk herkenbaar bent! Met deze kaarten kan u in elk van de bars een tapa + glas wijn krijgen, maar u bent natuurlijk niet verplicht om alle bars te doen. U kan ook alle 7 de kaarten in één bar opdoen. Het plezante van de tapastocht is natuurlijk om er verschillende te doen en van bar tot bar te trekken, zoals ook de locals het

trouwens steeds doen. Onze Spaanse wijnmakers zijn die avond ook aanwezig in de Calle del Laurel, zodat u kan verbroederen met de Spanjaarden ...

2E DAG, ZATERDAG 22 APRIL

Opendeur op de volgende domeinen:

Abel Mendoza in San Vicente de la Sonsierra: van 10 tot 15 u

Artevino in Villabuena de Alava : van 10 tot 15 u

Remírez de Ganuza in Samaniego : van 13 tot 18 u

Bij dit laatste domein wordt de dag ook afgesloten, met een topdiner op het domein zelf (optie 2: 121 euro). We proeven oude millésimes en big bottles !

ARTEVINO, VILLABUENA DE ALAVA, D.O.C.RIOJA, OPEN VAN 10 TOT 15 U

www.grupoartevino.com

Herrería Travesía II, nr. 5, 01307, Villabuena de Alava.

Verantwoordelijken : Johan Sterckx: 0032 495 237 426, Guy Vliegen: 0032 479 402 342

Geschiedenis

Artevino is een klein nieuw project van de familie Antón. Gonzalo Antón is afkomstig uit de restaurateurswereld (zijn vader heeft het sterrenrestaurant Zaldiaran in Vitoria, Baskenland). Hun eerste project was Izadi in Villabuena de Alava. Daarna trokken ze naar Ribera del Duero waar ze Finca Villacreces kochten. In Toro en Rueda startten ze Vetus. Het doel was om in Laguardia, waar de wijngaarden gelegen zijn van het kleine Artevino-project een bodega te bouwen, maar wijzigende bouwregulaties staken daar een stokje voor. Vandaar dat de wijnen vandaag nog steeds gemaakt worden in de Izadi-bodega in Villabuena de Alava. Het is ook hier dat de opendeur plaatsvindt en waar we, naast de Artevino-wijnen, ook de Ribera del Duero, Rueda en Toro kunnen proeven.

Variëteiten

Hoofdzaak is ook hier Tempranillo.

Terroir

De bodem is een kalk-kleibodem met veel keien. Het klimaat is continentaal en mediterraan, dankzij de Sierra Cantabria die de koude winden van de Atlantische Oceaan tegenhoudt. De zomers zijn warm en droog en de winters koud.

Vinificatie

Koude maceratie. Gisting op inox cuves. Daarna malolactische gisting op barriques. Elevage op Franse eik van ongeveer 12 maanden.

ABEL MENDOZA, SAN VICENTE DE LA SONSIERRA, D.O.C. RIOJA, OPEN VAN 10 TOT 15 U

Verantwoordelijken : Wim Vanleuven: 0032 495 237 426, Rémy Pedussel : 0032 495 247 294 (Franstalig)

Paseo de Logroño 7, San Vicente de la Sonsierra.

Het domein bevindt zich aan de ingang van het dorp, net voor de grote bodega van Sierra Cantabria.

Geschiedenis

Abel is afkomstig uit een typische wijnbouwersfamilie in Rioja; ze maakten “vino de cosechero”, vaak macération carbonique, wijnen die binnen het jaar moesten gedronken worden en in bulk verkocht werden. In 1988, hij is dan 19 jaar, beslist hij om zelf zijn wijnen te bottelen. Hij is gepassioneerd door zijn wijngaarden en wil de zaken anders aanpakken dan in de wijngaarden die hij rond zich ziet. In 1994 beslist hij om betere wijnen te maken; het is een topjaar en hij wil verder gaan dan enkel een jonge wijn

maken met de superdruiven die hij op zijn wijnstokken ziet. Hij koopt nieuwe Franse eiken vaten en zijn familie verklaart hem voor gek. Niettemin weet hij zeer goed wat hij wil. Met de hulp van zijn vrouw Maite, oenologe, weet hij zich in een mum van tijd een stevige kwaliteitsreputatie op te bouwen. Het domein is klein (nauwelijks 20 ha), maar maakt enkel topwijnen, zowel in wit als in rood. Ze zijn gevestigd in San Vicente de la Sonsierra, net op de grens tussen Rioja Alta en Rioja Alavesa, een uitstekende regio om topwijnen te maken. Ook Vega Sicilia bouwt in deze regio zijn Rioja-project uit.

Abel zoekt vooral naar lage rendementen en een uiterste zorg voor de wijngaard. Hij houdt zich niet bezig met reserva's of gran reserva's, vaak ook omdat hij te weinig flessen maakt volgens de Consejo Regulador van Rioja en dus "geen constante kwaliteit kan garanderen". Nu, wij malen er niet om. Wij weten dat Abel en Maite in hun kleine bodega van het beste maken wat in Rioja te vinden is.

Variëteiten

In de eerste plaats is de Tempranillo natuurlijk zijn druif. De gemiddelde leeftijd van zijn stokken is 60 jaar. Van de 20 ha wijngaard die ze hebben, is ongeveer 17,5 ha Tempranillo. Hiermee maakt hij zowel een sappige jonge wijn, als zijn vlaggenschip, de Jarrarte en daarna de toppers Selección Personal en Grano a Grano. 4 wijnen die de essentie van de Tempranillo naar voren brengen.

Abel en Maite hebben echter ook heel wat andere druivensoorten, vaak in zeer kleine kwantiteiten, die ook solo worden gevinifieerd, vaak als enige in Rioja. Zo heeft hij ook iets meer dan 0,6 ha Graciano waar hij een topwijn mee maakt.

Ook in wit heeft hij een aantal juweeltjes die hij apart vinifieert : Malvasía (0,6 ha), Viura (0,5 ha), Garnacha blanca (0,2 ha) en Torrontés (0,2 ha). Hij heeft ook nog aanplant die hij assembleert: Garnacha en Tempranillo blanco.

Al de wijngaarden worden met veel respect voor hun omgeving verzorgd via "viticulture raisonnée", dwz dat hij fytosanitaire producten gebruikt alleen als het absoluut noodzakelijk is.

Terroir

Hun 20 ha wijngaarden zijn verspreid over het hele Sonsierra-gebied (Abalos, Labastida, San Vicente de la Sonsierra), met in totaal 35 vaak kleine percelen; bijna steeds klei-kalkbodems. De percelen zijn op zich echter steeds verschillend door hun ligging en hun reliëf. Vaak ook is de structuur en textuur van de bodem verschillend. Sommige zijn meer keiig, andere meer zanderig.

Een beperkt aantal percelen zijn alluviaal met keien en een aantal zijn ook kiezelbodems. De druiven zijn steeds van noord naar zuid geplant.

Het klimaat in Rioja is een continentaal klimaat met atlantische en mediterrane invloeden. Vaak zijn er microklimaatjes via de kleine valleien en zachtglooiende hellingen. De Ebro die door het Riojadal stroomt speelt een grote rol.

Vinificatie

Deze verschilt van wijn tot wijn. De pluk gebeurt vanzelfsprekend altijd manueel. De jonge Jarrarte juvenen krijgt een macération carbonique op zijn "Rioja's", dwz gisting van de hele trossen in open betonnen cuves. Voor de Jarrarte en de Selección Personal worden de druiven ontrist en fermenteren vervolgens in inox cuves. De élevage daarna gebeurt in nieuwe of eik van het 2^e jaar, steeds Frans, voor ongeveer 12 maanden.

Bij de Grano a Grano wordt manueel elke druif van de tros geplukt en geselecteerd. De druiven vergisten in kleine inox cuves van 1300 liter. De malolactische gisting gebeurt in nieuwe vaten van Franse eik, waarna hij een élevage krijgt van 18 maanden.

Voor de witte wijnen: zelfs de jonge witte Jarrarte blanco ligt op zijn gistcellen op inox cuves en krijgt bâtonnage. De monovariëtale witte wijnen krijgen hun gisting op nieuwe Franse eik met bâtonnage en krijgen dan een élevage van nog ongeveer 5 maanden.

FERNANDO REMÍREZ DE GANUZA, SAMANIEGO, D.O.C. RIOJA, OPEN VAN 13 TOT 18 U

C. Constitución 1, 01307 Samaniego,

Verantwoordelijken: Johan Sterckx : 0032 495 237 426, Salvator Vandewalle : 0032 496 127 644

Het domein bevindt zich in het centrum van het dorpje, aan de voet van het kerkplein.

Hier in Samaniego sluiten we tevens af met een topdiner op het domein zelf, dit vanaf 19.00 u
(optie 2: 121 euro)

We worden vergast op typische Rioja-specialiteiten en we proeven oude millésimes van het domein. Alleen al de waarde van de wijn die we hier zullen drinken overtreft ruimschoots de kostprijs per persoon van het totaalplaatje!

Geschiedenis

Dit domein werd gesticht in 1989 door Fernando Remírez de Ganuza die ook zijn naam eraan gaf. Van in het begin waren innovatie en perfectie de sleutelwoorden. Fernando, oorspronkelijk van Navarra afkomstig, was gedurende 20 jaar makelaar van wijngaarden, wat leidde tot een perfecte kennis van al de wijngaarden en dan vooral van de vieilles vignes. Tijdens deze jaren rijpte het plan om een van de beste wijnen te maken van Spanje, met de beste wijngaarden die hij kon vinden in Rioja.

Zijn idee, nu bijna gewoongood, maar toen revolutionair, was om een doorgedreven selectie uit te voeren van de druiven en vervolgens zo weinig mogelijk te manipuleren in de vinificatie. Hij wou van in het begin de wijn maken in de wijngaard, waar het de gewoonte was in Rioja om de druiven aangeleverd te krijgen van de viticulteur en er dan iets mee te maken. Hij wou heel het proces van begin tot eind controleren, om zo jaar na jaar te leren en te verbeteren.

Hoewel zijn wijnen modern zijn, zijn ze toch gemaakt met veel respect voor de traditie. De bodega zelf is daar een toonbeeld van: gevestigd in het centrum van het kleine dorp Samaniego, net in Rioja Alavesa, aan de voet van het kerkje Nuestra Señora de la Asunción uit de 17^e eeuw. Het lijkt een historisch gebouw als alle andere, doch het kloppend hart van de bodega bevindt zich ondergronds. Hij bouwde er niet alleen de bodega, maar besloot ook om er te wonen met zijn familie.

Doorheen de jaren heeft Fernando zowel in de wijngaard als in de vinificatie een aantal eigen theorieën in de praktijk gebracht die in vele gevallen revolutionair bleken te zijn. De resultaten in zijn wijnen zijn eveneens spectaculair, maar vereisen aandacht van de proever. Dit zijn wijnen met veel persoonlijkheid.

Variëteiten

In totaal beschikt het domein over 64 ha wijngaard met een gemiddelde leeftijd van 60 jaar. 90% daarvan is Tempranillo. De andere 10% wordt verdeeld over Graciano, Garnacha en de witte cépages Viura en Malvasía. De wijngaarden zijn verspreid over verschillende dorpjes van Rioja Alavesa: Samaniego, Laguardia, Leza en Elciego.

De wijngaarden zijn “en gobelet” maar met een steun op draad zodat er een grotere expositie is naar de zon en een betere fotosynthese. Een uniek systeem dat Fernando zelf ontwikkeld heeft.

Terroir

Zoals op bijna alle plaatsen in Rioja Alavesa is ook hier de ondergrond een klei-kalkbodem. Afhankelijk van het reliëf heeft Fernando oriëntaties naar de 4 windstreken. De rijen zijn steeds noord-zuid geplant.

Het klimaat is een mengeling van continentale, mediterrane en atlantische invloeden.

Vinificatie

Al de druiven worden manueel geoogst. De druiven worden dan 24 uur in een koelkamer gehouden alvorens de dubbele selectie begint : eerst een selectie van de druiven en vervolgens het middendoor knippen van elke tros, waarbij het bovenste deel van de tros, de schouders, bestemd zijn voor de Reserva-wijnen (Fincas de Ganuza, Remirez de Ganuza en Trasnacho) en het onderste deel, de punten, gaan naar zijn jonge wijn. Vervolgens pre-fermentaire maceraties op 5°C gedurende 72 uur alvorens de gisting te starten (ongeveer 12 dagen).

De Trasnacho is een unieke wijn die gemaakt wordt volgens een unieke methode. Ze werken hier enkel met wat ze noemen de “vino yema”. Deze wordt verkregen door na de fermentatie, en wanneer de druiven nog in de cuves zitten, een zak in de vorm van de cuve en gevuld met lauw water langzaam in de cuve te laten zakken langs boven. Op die manier is er een gelijklopende zachte druk en komt het beste van de wijn vrij.

Al de wijnen doen hun malolactische gisting op de barrique. De élevage gebeurt op nieuwe eiken vaten en 2^e jaars vaten. 80% Franse eik en 20% Amerikaanse eik.

3E DAG, ZONDAG 23 APRIL : RODA + AFSLUITLUNCH (OPTIE 3)

RODA, HARO, D.O.C. RIOJA , OPEN VAN 10 TOT 15 U + LUNCH (OPTIE 3 : 121 EURO)

Verantwoordelijken: Wim Vanleuven 0032 495 259 578, Johan Sterckx : 0495 237 426

Avda. Vizcaya 5, Barrio de la Estación, 26200 Haro

Geschiedenis

Roda is een van Rioja's topprojecten en met vlag en wimpel de katalysator voor de grote vernieuwingsbeweging in dit bekende wijngebied. De familie Rotllan-Daurella uit Barcelona is met veel ambitie begonnen aan dit project in de meest prestigieuze appellatie van Spanje. Na een grondig onderzoek van 5 jaar, hebben ze zich gevestigd in Haro, de hoofdstad van Rioja Alta. In de Barrio de la Estación zijn bovendien al de grote klassiekers gevestigd (Viña Tondonia, La Rioja Alta, CVNE, Bodegas Bilbaínas) met een jarenlange traditie. Net hier besloten ze om zich te vestigen, met zicht op de Sierra Cantabria en pal naast de Ebro die onder de bodega traag verderstroomt.

Het domein werd opgericht in 1987; de eerste wijn werd pas gemaakt in 1992. De perfectie wordt nagestreefd in elke stap. Topoenologen Agustin Santolaya, Carlos Diez, Isidro Palacios en Esperanza Tomás vormen van in het begin het dreamteam dat verantwoordelijk is voor alle stappen in het productieproces.

De ambitie is om de beste wijn mogelijk van Tempranillo te maken. Vlaggenschip is de Roda I, Roda's topwijn die afhankelijk van de millésime in kleinere of grotere kwantiteit kan gemaakt worden. Deze wijn bestaat altijd uit 100% Tempranillo. Bedoeling is om met de Roda I tot de essentie te komen van de Tempranillo en vooral te werken naar een wijn met veel bewaarpotentieel. Daarnaast staat de Roda: topkwaliteit en jaar na jaar drinkbaar met nog een mooi bewaarpotentieel, bijna steeds een assemblage van Tempranillo met Garnacha en Graciano. Deze 2 wijnen worden enkel gemaakt met druiven afkomstig van wijnranken ouder dan 30 jaar. Tot slot is er de benjamin Sela, gemaakt van wijnstokken tussen de 15 en 30 jaar. Cirsión is een buitenbeentje: een wijn van een andere planeet, gemaakt van een selectie druiventrossen waar de polymerisatie reeds gestart is in de druif zelf.

Roda is eveneens zeer actief in onderzoek en ontwikkeling en heeft onder meer een van de grootste wijngaarden ter wereld met meer dan 500 verschillende klonale selecties van Tempranillo.

Variëteiten

Tempranillo is natuurlijk de belangrijkste druif. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 55 jaar. De druiven van de jonge aanplant wordt volledig doorverkocht tot de stokken voldoende garantie geven voor kwaliteit: eerst voor de Sela en vervolgens voor de Roda.

Er is in totaal iets meer dan 70 ha in productie, bijna 65 ha Tempranillo en de rest is verdeeld tussen Graciano en Garnacha. Alle wijngaarden staan "en gobelet" met een goede verluchting en expositie naar de zon toe van de druiventrossen. De gemiddelde productie bedraagt 4000 kg/ha

De Tempranillo en Graciano zijn aangeplant in Rioja Alta, maar de Garnacha komt hoofdzakelijk van hun wijngaard in Rioja Baja (Tudelilla) omdat deze hier beter is van kwaliteit. Er worden geen insecticiden gebruikt en de wijngaarden worden behandeld met respect voor het ecosysteem.

Terroir

Roda wordt gekenmerkt door het feit dat ze geen uniek terroir hebben, doch werken met verschillende wijngaarden van verschillende zones binnen Rioja. In totaal een 20-tal terroirs waarvan er 17 gebruikt worden voor Roda. De rode draad bij deze terroirs is dat het altijd om arme bodems gaat met een goede oriëntatie naar de zon en met een goede drainage. Veelal gaat het om zanderige bodems of leembodems. In het algemeen kunnen we 2 bodemtypes onderscheiden : terrassen met bodems met weinig diepte, met een laag petrocalcaire grond tot waar de wortels naartoe groeien. Dit soort terroir is meestal vlak en de stokken zijn gepland van noord naar zuid. Het andere bodemtype is meestal op een zachte helling, armere gronden maar met een diepere bovenlaag. Bij beide grondtypes zitten we met hoge pH-gehalten tussen 8 en 8,5 (basisch).

Het klimaat in Rioja is een zacht klimaat, met zowel continentale als mediterrane invloeden. Er wordt geen bevoëing gebruikt in de wijngaarden; de regenval is meestal beperkt maar goed verdeeld over het jaar.

Vinificatie

De controle over de rijpheid van de druiven gebeurt niet analytisch doch proefondervindelijk. Het team oenologen proeft dagelijks de druivenpitten en wacht tot de druiven een perfecte fenolische rijpheid bekomen. Voor Cirsión gaat men die trossen uitzoeken waar bij manier van spreken de polymerisatie reeds begonnen is in de druif zelf.

De hele oogst gebeurt manueel en alles komt binnen via de selectietafel. De maceratie en gisting gebeurt in grote eiken houten foeders; elke wijngaard wordt apart gevinifieerd. Er wordt enkel met de autochtone gisten gewerkt.

De malolactische gisting gebeurt volledig op eiken vaten. Alle eiken vaten zijn Franse eik, waarvan de helft nieuw. De wijnen liggen reeds één jaar op eik vanaf het moment waarop men via proeven van de vatstalen zal bepalen welke vaten voor welke wijn bestemd zijn (Roda of Roda I). Het is dan dat de definitieve coupages kunnen gemaakt worden.

Sela krijgt een élevage van 12 maanden; Roda en Roda I, afhankelijk van de millésime, tussen 14 tot 18 maanden. Cirsión is een buitenbeentje met een élevage van slechts 8 maanden.

15 u Zondaglunch (optie 3 – 121 euro) : afsluiting van de trip.

Unieke tastinglunch! In de in de rotsen uitgehouwen onderaardse gangen van Roda, waar hun vaten rusten, wordt voor ons de tafel gedekt. Een unieke setting met topwijnen, waarbij tijdens de lunch vooral oudere jaargangen worden gedronken. Ook hier overtreft alleen al de waarde van de wijnen ruimschoots de kostprijs per persoon.

Tussen 17 en 18 u loopt spijtig genoeg ook dit feestje op zijn einde ...