

Ribera del Duero

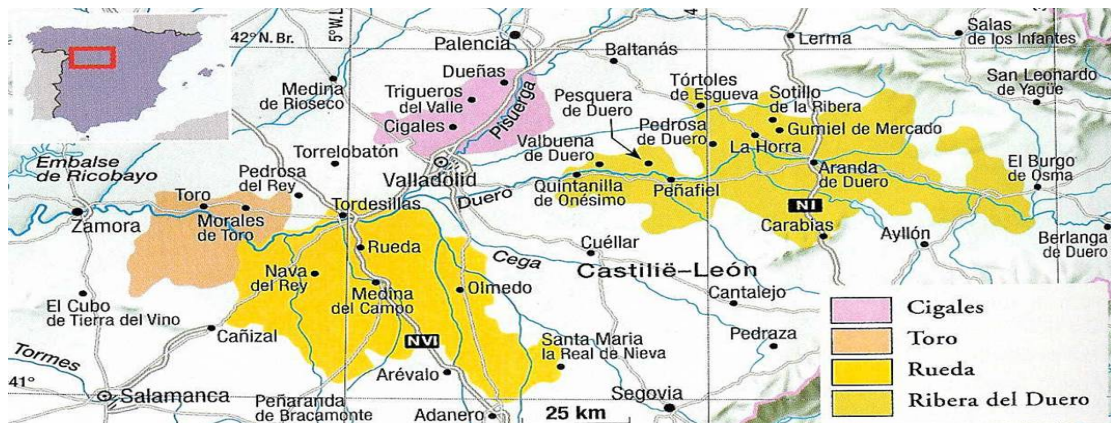
Relaas : Patrick Brock

Wijndomeinen : Edwin Vandroemme

Castille-Léon is de meest uitgestrekte van de 17 autonome regio's in Spanje en stelt qua wijnbouw niet zoveel voor, al is dit relatief. Het is één van de meest noordelijke regio's van Spanje en is de verzamelnaam voor de provincies Avila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid en Zamora die zich uitstrekken over circa 95.000 km² en slechts 2,5 miljoen inwoners tellen. Het is een gebied zonder stranden of costa's maar met een uitzonderlijk kunstpatrimonium van kerken, kathedralen, musea en kastelen. Een majestueus gebergte staat in fel contrast met de uitgestrekte en bijzonder dorre vlakte waar enkel wijngaarden gedijen en waar het tijdens de zomer krampachtig zoeken is naar wat schaduw onder de brandende zon. De zonsondergangen schijnen er een fenomenaal lichtspektakel te geven. Een andere constante is de Duero die zich een weg baant door het oude Castilla om dan de Portugese grens over te steken.

Aan de oevers van de Duero telt Castille-Léon ± 70.000 ha wijngaarden, te verdelen over vijf appellaties of DO's (denominacion de origen) die sterk opgang maken in de Spaanse wijnwereld:

- het weinig bekende Bierzo, dat als enige niet aan de Duero ligt.
- Rueda, beroemd om zijn witte wijnen
- Cigales, dat stilaan van roséwijnen op rode wijn overschakelt
- Toro, dat beetje bij beetje zijn reputatie aan het vestigen is dankzij corpulente tinto's
- En tenslotte de oudste en bekendste, Ribera del Duero, ons thema van deze avond



De wijngaarden van Castille-Léon ontstonden in het begin van onze jaarrekening rond de stad Zamora. De grote expansie kwam er in de middeleeuwen doordat de toenmalige abdijen over heel wat gronden beschikten die met wijnstokken werden aangeplant. Toen reeds maakten de wijnen furore en werden ze tot de absolute top van Spanje gerekend. In de 19de eeuw werd door de Lecanda familie een wijndomein opgericht dat naast Tempranillo cépages als Malbec, Cabernet Sauvignon en Merlot aanplante. Zij vormden daarmee de basis voor het wijnhuis Vega Sicilia. Rond 1900 lag Castille-Léon er echter uitgeteld bij want ook hier sloeg de gevreesde druifluis ongenadig toe en vernietigde in een mum van tijd zowat alle wijngaarden. Meer dan een generatie duurde het vooraleer Vega Sicilia zich van deze klap kon herstellen. De Spaanse burgeroorlog en het Franco regime waren mede oorzaak dat de regio vrij anoniem bleef. Pas in de jaren 1960 waren alle wijngaarden volledig heraanplant en kon de re-

gio, met Ribera del Duero als onbetwiste koning, stilaan zijn koppositie terug innemen. In 1975 ontketende een wijn van de tot dan onbekende wijnmaker Alejandro Fernandez een nieuwe wijnrevolutie. Zijn Pesquera reserva werd door Parker omschreven als de “Petrus” van Spanje. De erkenning tot DO kwam er uiteindelijk op 10 augustus 1982 en vandaag de dag omvat zij ± 12.000 ha.

Wat is nu het geheim van de Ribera Del Duero? Drie factoren spelen daarin mee:

- De ligging op gemiddeld 850 m boven de zeespiegel, waardoor het seizoen en de vorst-vrije periode kort is en de nachten koud zijn. De druiven kunnen zo op een evenwichtige manier rijpen en superieure aroma's ontwikkelen.
- De tempranillo druif heeft op deze hoogte een dunne schil en frisse zuren, zelfs als ze heel rijp is
- De bodemsamenstelling is een schoolvoorbeeld van de ideale wijngaardgrond: kalk, klei, rivierslib, leisteen, kwarts en spoorelementen.

Voeg daar de nieuwste vinificatiemethoden en de inmiddels door de wijnbouwer opgedane kennis aan toe en u begrijpt waarom dit gebied succesvol is.



Geografie en geologie

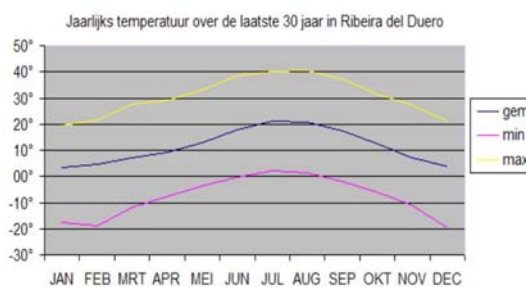
Ribera del Duero ligt in het hart van Castilla y León en omvat zo'n 100 gemeenten (19 in de provincie Valladolid, 4 te Segovia, 19 te Soria en 59 te Burgos) verspreid over een gebied van 115 km lang en 35 km breed. De wijngaarden volgen de loop van de Duero, aldaar beter bekend als Alto Duero. Zij loopt van de grens met Soria (900 m hoogte), door het zuidelijk deel van Burgos dat zo'n 85% van de wijngaarden omvat en dat met Aranda de Duero ook het centrum van het gebied vormt, met een kleine uitloper naar Segovia tot in Valladolid (700 m hoogte).

De bodem varieert sterk al naargelang de hoogte. De wijngaarden, die vaak in terrassen zijn aangeplant, beginnen in de riviervallei en lopen tot de bergtoppen. De lagere delen (rivierbanken) worden “campiñas” of “terrazas” genoemd en de minder steile hellingen noemt men “laderas”. De “cuestas” of steile hellingen zijn niet geschikt voor de wijnbouw en op het hoogstgelegen land “páramo” wordt vanwege het felle zonlicht graan verbouwd.

De overheersende factor in de kwaliteit van de Ribera del Duero wijnen is natuurlijk de kalksteen en kalk. In het westen bestaat 33% van de bodem uit deze twee ingrediënten, in het oosten is dit meer dan 50%. Sommige wijngaarden hebben kalkbodems die bijna zo wit zijn als de “albarizas” uit het sherry-gebied. Hoewel er geen onderscheid gemaakt wordt in sub-zones kan men stellen dat de wijnen van Burgos eerder zacht en licht zijn terwijl deze van Valladolid en voornamelijk de streek rond Peñafiel donkerder gekleurd zijn en sterkere fruit aroma's hebben.

Klimaat

Ondanks haar ligging in het Spaanse binnenland is het klimaat in de Duero vallei een mix van continentaal en gematigd-mediterraan: meestal warm en droog met bescheiden tot weinig neerslag (430 mm/jaar te Sardon tot 580 mm/jaar te Aranda of 75 à 90 regendagen), en hete droge zomers met 2.200 uren zon (tot 2.750 uren in Valbuena). In de maanden juli en augustus gebeurt het dat de verdamping groter is dan de neerslag. Irrigatie is er dan ook toegestaan. Als maximale zomertemperatuur wordt 42°C genoteerd. Een normaler gemiddelde ligt mede dankzij de hoogte tussen de 25 à 32°C. De nachttemperaturen zijn er, zelfs hartje zomer, eerder laag wat bevorderlijk is voor de ontwikkeling van de druiven. De hoogte brengt ook lange, koude winters met zich mee en de vorstvrije periode is slechts 111 tot 138 dagen/jaar, afhankelijk van de ligging. Het kwik daalt zelden onder de -5°C maar soms worden pieken tot -20°C opgemeten. Door de kans op vorst en een kort seizoen (171 à 198 dagen) is het verbouwen van druiven er, vergeleken met het groeiseizoen in Toro (230 dagen) en Penedés (280 dagen), een kritieke aangelegenheid.



Cépages en opbrengst

De traditionele druif van Ribera del Duero en tevens de enige aanbevolen is de “Tinta del País” of “Tinto Fino”, een plaatselijke variant van de Tempranillo. Zij neemt 85% in van het totale wijngaardareaal en geeft hier, door de grote hoogte en bodemsamenstelling, fijne en complexe wijnen als monocultuur. De DO eist een minimum van 75% tinto fino. Andere toegestane variëteiten zijn Cabernet-Sauvignon, Merlot en Malbec, die enkel mogen herplant worden in de dorpen waar ze al aanwezig zijn. Tinto fino op zichzelf of in combinatie met één of meerdere van voormelde cépages moet 95% vertegenwoordigen. Verder zijn daar nog Albillo (Synoniem Blanca del pais), die gebruikt wordt om de kleur van de rosado wijnen iets lichter te maken, en Garnacha tinta (ter plaatse tinto aragonés genoemd) die vooral gebruikt wordt voor de productie van rosado, hoewel deze druif - mede doordat zij wordt aangewend op Vega Sicilia - aan een comeback bezig is. Beide laatste druiven mogen voor niet meer dan 5% vertegenwoordigd zijn in de rode Ribera's.

In de Ribera zijn verschillende aanplantmethoden van toepassing. Oorspronkelijk stonden de verschillende druivenrassen kriskras door elkaar en werden ze samen gevinifieerd. Dat is thans verboden. Vervolgens werden de wijnstokken aangeplant met een dichtheid van 2.500 tot 3.000 per ha, in een rechthoekig patroon met 1,75 m tussen de wijnstokken en 2 m tussen de rijen. Vanaf 1984 werden de wijngaarden aangeplant met het oog op mechanische oogsten. Deze hebben een ruimte van 1,3 tot 1,8 m tussen de stokken en 2,6 à 3,1 m tussen de rijen. De dichtheid is daardoor gedaald en komt nu eerder in de buurt van 2.200 stokken per ha. De wettelijk vastgestelde dichtheid ligt, al naargelang de ligging, tussen de 2.000 en 4.000. Het maximaal toegestane rendement ligt op 49 hl/ha of 7.000 kg/ha.

Wijnbereiding

Het is gebruikelijk in Ribera del Duero om direct na het ontstelen en vóór het persen, de gisting te laten plaatsvinden. Sommige van de modernste bodegas behandelen hun druiven nauwelijks voordat de wijn gemaakt is. Voor het oversteken van de wijn gebruikt men zwaartekracht, u zult daar later op de avond een prachtvoorbeeld van zien. De meeste bodegas bevinden zich dan ook op een heuvelflank en de druiven worden op het hoogste punt van de heuvel in de tremel gestort. Van daaruit gaat het naar een ontsteler waarna de druiven door zwaartekracht in een roestvrijstalen tank van zo'n 150 hl vallen. Deze tank brengt men via een takel boven het gistingsvat waarna dezelfde procedure volgt. De alcoholische gisting op de schil duurt zolang de wijnmaker het nodig acht. Wanneer het gistingsproces is voltooid loopt de nieuwe most, door zwaartekracht, in een andere tank die dan op zijn beurt weer boven een vat wordt getakeld waar uiteindelijk de malolactische gisting plaats vindt. Soms is de herfst er zo koud dat men het koelement van dit vat vult met warm water om de malolactische gisting te bevorderen. Na deze gisting wordt de wijn, die werd verkregen zonder persen (sangrado) gedecanteerd en overgebracht naar opslagtanks (jonge wijn/jóvenes) of eiken vaten (crianza, reserva of gran reserva). Ook hier geschiedt het transport zonder pompen maar door middel van zwaartekracht.

De druivenpulp van het oorspronkelijke vat wordt voorzichtig geperst en naargelang het wijnbedrijf gebruikt voor een tweede wijn, een Vino de Mesa of voor destillatie.

Ribera del Duero maakt enkel rode en rosado wijnen. Zij moeten beiden minimum 11% alcohol hebben. De jóvenes (jonge wijnen) hebben veel fris, framboosachtig fruit en kunnen al uitstekend gedronken worden 8 maanden na de oogst. De crianzas hebben een elegante, donkere kruidigheid die zich bij 3 jaar oude wijnen al mooi presenteert maar, als u de wilskracht heeft om te wachten, nog mooier wordt. In Ribera zijn de "crianzas" technisch gesproken "reservas". Zij rijpen minstens 12 maanden op eiken vaten en worden ten vroegste gereleased op 1 december van het 2de jaar na de oogst. De reservas, die rijp fruit combineren met secundaire aroma's en qua structuur heel stevig zijn, ouderen 36 maanden op het domein waarvan minstens 12 maanden op vat. Zij worden ten vroegste op de markt gebracht op 1 december van het 3de jaar na de oogst. De gran reservas tenslotte ouderen minstens 60 maanden op het domein waarvan minimum 24 maanden op vat, gevolgd door 36 maanden op fles. Zij mogen niet vroeger dan op 1 december van het 5de jaar na de oogst verkocht worden. De wijnen geuren naar gekookt fruit met subtiele aroma's van hout, kruiden en wild. Ondanks hun leeftijd behouden zij hun vitaliteit en harmonie.

Recente geschiedenis

De laatste 24 jaren zijn voor de Ribera del Duero zeer dynamisch verlopen en worden gekenmerkt door de creatie van vele nieuwe bodegas. Tussen 1982 en 1995 zagen 50 nieuwe wijndomeinen het levenslicht en de volgende 5 jaar kwamen er niet minder dan 90 bij. Thans in 2006 zijn er zo'n 200 wijndomeinen. En zeggen dat de aanzet werd gegeven door Robert Parker die in 1975 Pesquera bestempelde als de Spaanse "Petrus".

Meer en meer grote namen kwamen zich er vestigen alsook kleine “boutique vineyards” (garagewijnen) werden opgestart. Naast Vega Sicilia en Pesquera, zijn volgende domeinen zeker het vernoemen waard: Dominio de Pingus met als rijzende ster wijnmaker Peter Sisseck, dat als eerste Vega Sicilia klopte als meest dure Spaanse wijn, en verder **Grandes Bodegas**, Hermanos Perez Pascuas, Protos, Matarromera, Pago los Capellanes, Pago de Carraovejas, Real Sitio de Ventosilla, **Carmelo Rodero**, **Valduero**, Lopez Cristóbal en nog vele anderen.

Door dit succesverhaal worden nog steeds nieuwe firma's aangetrokken om - uit commercieel oogpunt - in het gebied te investeren zoals Torres, Cordoniu, Freixenet, Faustino, Felix Solis, Garcia Carrion en Osborne wiens “roots” niet terug te vinden zijn in Ribera del Duero.

Een ander fenomeen is dat vele kinderen van de eerste generatie wijnboeren een opleiding hebben gevolgd aan de Franse wijnuniversiteiten en, nu ze zelf de leeftijd bereikt hebben om iets op te starten, met nieuwe inzichten, mooie en op fruit gestoelde wijnen produceren.

Export probleem

DO Ribera del Duero is in volume, na Rioja, Navarra en Valdepeñas, de meest gewilde wijn op de Spaanse markt. De productie bedraagt gemakkelijk 60 tot 70 miljoen kilo maar slechts 5,7% vindt zijn weg naar de export. Men kan zich afvragen of de prijzen te hoog zijn, of de kwaliteit achterwege blijft, maar feit is dat de meeste van de 200 wijndomeinen slechts kleine familiebedrijfjes zijn die op het vlak van export tot 50% achter blijven op vergelijkbare wijndomeinen in de regio's als Valdepeñas en Jumilla. Met een nationale consumptie die sterk dalende is en een productie die nog steeds stijgt, dient dan ook dringend werk gemaakt te worden van een goede export wil men niet in een crisis vervallen.

Max. toegestane oogst	7.000 kg/ha of 49 hl/ha	Aantal wijnhuizen	215 (op 31-12-2005)
Productie 2001	34.796.119 kg	Export – 2001	11.881 hl (287 hl naar Nederland)
Productie 2002	48.575.542 Kg	Export - 2002	15.288 hl (225 hl naar Nederland)
Productie 2003	76.201.403 Kg	Export - 2003	15.288 hl (218 hl naar Nederland)
Productie 2004	75.400.089 Kg.	Export - 2004	21.195 hl (218 hl naar Nederland)
Productie 2005	64.275.179 Kg.		

Luxe positie

Op de Spaanse markt zit Ribera del Duero met een luxe probleem daar zij het enige waardige alternatief vormt voor Rioja. Veel Spaanse wijncritici geloven dat de kwaliteit, uitzonderingen niet te na gesproken, de laatste jaren daalt en de prijzen te hoog blijven. Een fout die in het verleden ook in de Rioja werd gemaakt. De internationale markten hebben immers gedurende een aantal jaren Rioja, na herhaalde prijsstijgingen, links laten liggen. Aangezien Ribera del Duero niet zoveel exporteert als Rioja is de Spaanse markt de enige die koerscorrecties kan doorvoeren, wat echter weinig waarschijnlijk is gezien het Riberitis effect.

Vega Sicilia en Alejandro Fernandez, de twee visionaire stichters van de D.O. Ribera del Duero hebben, gedreven als zij zijn om gerenommeerde wijnen te maken in gebieden waar dat het minst verwacht wordt, hierop al geanticipeerd en investeerden in nieuwe domeinen in Toro en zelfs La Mancha waardoor beide gebieden hun “bulk wijn” imago konden overstijgen. Hoe dan ook, Ribera del Duero met zijn bijna mythische wijndomeinen, blijft een dynamische en jonge regio met bijna klassieke wijnen die het volgen waard zijn.

Website: <http://www.riberadelduero.es/>

Wijnjaren

Jaar	Kwaliteit				
2005	zeer goed	1993	voldoende	1981	uitstekend
2004	uitstekend	1992	goed	1980	goed
2003	zeer goed	1991	zeer goed	1979	goed
2002	zeer goed	1990	goed	1978	voldoende
2001	uitstekend	1989	uitstekend	1977	slecht
2000	zeer goed	1988	goed	1976	zeer goed
1999	uitstekend	1987	goed	1975	goed
1998	zeer goed	1986	uitstekend	1974	goed
1997	goed	1985	zeer goed	1973	zeer goed
1996	uitstekend	1984	voldoende	1972	voldoende
1995	uitstekend	1983	zeer goed	1971	slecht
1994	zeer goed	1982	zeer goed		

Wijndomeinen

Ons lid Edwin Vandroemme die, samen met zijn echtgenote Ingrid Hogie, in de zomer van 2006 een bezoek bracht aan de regio zal ons ongetwijfeld wat “inside information” kunnen vertellen. Hij bezocht namelijk tal van domeinen die thans aan bod komen en bracht zelf, ten behoeve van deze degustatie, ook nog een tweetal wijnen mee. Verder nam hij er een massa foto's die tijdens het verloop van de powerpoint presentatie zullen vertoond worden en die u zeker een beter beeld van de regio zullen verschaffen.

BODEGAS ARZUAGA - La Planta 2005



Dit domein te Quintanilla de Onésimo werd gesticht in de jaren 1990 door de Arzuaga-Navarro familie. Florentino Arzuaga was fan van fauna, flora en eindeloze einders. Hij kocht een immens domein (1.400 ha) in de nabijheid van de Duero en pas later kwamen de wijngaarden en de wijn. Florentino is zakelijk ingesteld en perfectionist en kon daardoor zijn wijnen, die getuigen van structuur, elegantie, assertiviteit en complexiteit, binnen de kortste keren op een niet te onderschatten niveau tillen.

Kwaliteit is de hoofdbekommernis van de Arzuaga-Navarro familie en elke stap in het proces, van wijngaard tot fles, wordt met de nodige zorg en oog voor detail uitgevoerd. Rendementen worden bewust laag gehouden daar hogere rendementen ten koste gaan van concentratie. La Planta, dat hun tweede domein is, beslaat 75 ha. Zo'n 80% van de wijnstokken is 10 jaar oud, 10% is 6 jaar oud en de resterende 10 % is nieuwe aanplant. Dus een relatief jong domein nog. Tempranillo vormt het hoofdbestanddeel, aangevuld met een beetje Cabernet Sauvignon en nog minder Merlot. Om de kwaliteit te kunnen garanderen gebruikt men voor 70% eigen druiven.

Zijn domein heeft een totale capaciteit van 1 miljoen liter. De wijnkelder is 4.000 m² groot. De vergisting gebeurt in temperatuur gecontroleerde stalen tanks van 40, 30 en 20.000 liter. De wijnen worden opgevoed op hout waarvan 75% Amerikaanse en 25 % Franse eik. Crian-

za's en Reserva's vormen het hoofdproduct van dit domein. Gran reservas worden slechts gemaakt in uitzonderlijke jaren wanneer het weer echt mee zit. De druiven worden bij oogst streng geselecteerd in functie van dit eindproduct.

Voor het unieke product dat wij thans proeven, een joven, gebruikt men de estate naam "La Planta". De 2005 wordt voor 100% van de Tempranillo gemaakt en het is een semi crianza, wat wil zeggen dat hij 6 maanden op hout werd gelagerd. Naast lactische - zouden wij er veel rijp fruit en getoaste toetsen moeten in terugvinden.

MAS PARXET

Dit domein werd door de Suñol familie gesticht in 1920 te Tiana, een heuvel dorp nabij de zee en slechts op een paar kilometers ten noorden van Barcelona. Met hun druif Pansa Blanca produceerden zij aanvankelijk schuimwijnen volgens de traditionele methode. In 1980 geschiedde een eerste uitbreiding. Door Ismael Manaut werd een 2^{de} domein opgericht Santa María Martorelles dat, gebruik makend van druiven als Parellada, Macabeo, Chardonnay en Pinot Noir instaat voor de productie van stille wijnen. De markies van Alella, die eveneens betrokken was bij de oprichting van dit domein en wiens familie reeds sedert de 18^{de} eeuw aan wijnbouw deed in deze regio, stemde toe dat zijn naam werd gebruikt voor deze nieuwe generatie Alella wijnen (vb. Marqués de Allela Clasico).

In 1995 werd in Ribera del Duero, geheel volgens de filosofie van Mas Parxet, te Pesquera de Duero op een lap grond dat bekend staat als "Pago de Casar" het Bodegas Parxet opgericht. Zij verbouwen er uiteraard de Tempranillo alsook wat Cabernet Sauvignon. Voor het vinificatieproces, dat zo natuurlijk mogelijk verloopt, laten zij zich volledig leiden door de karakteristieken van het jaar. De lagering van de wijnen gebeurt o.a. op Franse Allier vaten. De eerste wijn van deze nieuwe bodega werd reeds in 1996 op het grote publiek losgelaten onder de benaming Tionio, zijnde de Romeinse afgeleide van het Griekse Tyone (= moeder van de Griekse wijngod Dionysus). Het betrof een complexloze wijn die, wars van de vigerende rigide wetgeving (joven, crianza, reserva), volgens de modernste technieken werd gemaakt en enkel de benaming "Tinta Fina" of "Tinta del País" meekreeg.



De wijn die wij proeven betreft de Austum 2004 waarvoor enkel de streekeigen druif Tempranillo werd gebruikt. Zoals reeds gezegd is het vinificatieproces volledig afhankelijk van jaargang tot jaargang. Austum gist in stalen tanks en wordt daarna nog ongeveer 6 maanden op een combinatie van Allier en Amerikaanse eiken vaten gelagerd.



BODEGAS GILLUNA

Dit wijndomein is een buitenbeentje in onze degustatie aangezien het geen Ribera maar een Toro betreft. Niettemin worden in DO Toro wijnen gemaakt van dezelfde druif, die intrinsiek niet moeten onderdoen voor deze van Ribera, maar die een stuk voordeliger geprijsd zijn.

Het Bodegas Gilluna is een dochter- of zusteronderneming van Vega Sauco en biedt een alternatief voor de traditionele wijnmaak methodes, zowel in termen van wijn als van cultuur. De Bodega is opgericht onder de filosofie waarbij een maximale aandacht wordt geschonken aan de natuurlijke omgeving, de selectie van de beste druiven en de productie van “Vinos de Pago” wijnen die het karakteristiek van de regio waaruit ze zijn gemaakt reflecteren



De wijngaarden zijn gemiddeld 30 jaar oud en bestaan grotendeels uit volwassen wijnstokken. De wijn is geheel gemaakt van druiven uit het gebied, bekend als “Pago Santa Olalla” in de Duero vallei, dus in de regio Toro. De grond is karakteristiek zanderig, met kiezelstenen en op 1,5 meter onder de oppervlakte een laag van poreuze klei. De gemiddelde hoogte in dit gebied is 700 meter boven zeespiegel, wat ervoor zorgt dat dit land ideaal is voor een vrijwel complete organische cultuur voor de wijnen.



Strabon is de naam van een Grieks verdragschrijver (5de eeuw BC). Hij schreef over het leven van de Vacceans (een van de eerste inwoners van de Duero Vallei), over hoe ze hun velden zaaiden, hun wijngaarden bewerkten en hoe ze hun oogsten verdeelden afhankelijk van de behoeftes van de verschillende families.

De Strabon bestaat voor 95% uit Tinta de Toro en voor 5% uit Garnacha druiven. Het rijpen gebeurt in houten barriques gedurende 14 maanden. De kleur van deze wijn is donker kersenrood, De neus is erg rijk en fruitig. Met tannines van rode bosvruchten, rijp fruit, eikenhout en tonen van aromatische kruiden. De smaak van de wijn is vol, sterk, met een goede structuur. Met elegante tannines en een lange afdronk.

BODEGAS del JARO

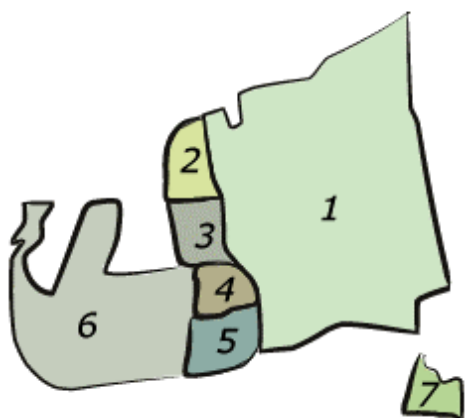
Door de Osborne-Osborne familie werd deze bodega als eerste gecreëerd in het kader van het HEBE Project. Later volgden nog “Bodegas Y Viñedos De Cal Grau” in DOQ Priorat en “Bodegas Y Viñedos Del Sayago” in DO Toro.



Het Bodegas del Jaro vinden we terug in het hart van de DO Ribera del Duero, namelijk te Pesquera. Het wordt omgeven door een bos van steeneiken, vandaar de naam Jaro. De bodega bestaat uit 3 hoofdgebouwen en kan een jaarlijkse capaciteit van 350.000 Kg druiven aan.

Het bevindt zich op het El Quinon Estate dat oorspronkelijk eigendom was van de kerkfabriek. Het werd privé bezit in de 19^{de} eeuw tijdens de historische nationalisatie die Spanje kende in 1845 en bekend staat als “Amortización de Mendizábal”.

Het domein omvat in totaal 108 ha waarvan 65 ha wijngaarden die, afhankelijk van de oriëntatie van het terrein, de compositie van de ondergrond en diens expressie, in verschillende sectoren zijn opgedeeld. Zij zijn zuidelijk georiënteerd en variëren in hoogte tussen de 745 en 800 meter. Tempranillo vormt er het hoofdbestanddeel (60 ha) en wordt aangevuld met Merlot en Cabernet Sauvignon (elk 2,5 ha).



1. Plot La Piedra
2. Plot Monte - CS
3. Plot Monte - M
4. Plot Majuelo Viejo
5. Plot Almendro
6. Plot Chafandín
7. Plot Jaro

Het El Quinon Estate wordt omgeven door andere gekende bodegas zoals *Hacienda Monasterio*, *Pesquera* en *Dehesa de los Canónigos* en - op minder dan 1 Km afstand - *Vega Sicilia*.

De Jaro wijnen worden met de hand geplukt en verzameld in bakjes van 15 Kg. Vóór vergisting wordt nogmaals een manuele triage uitgevoerd en worden alle onzuiverheden (onrijpe druiven, blaadjes, ...) verwijderd. Er wordt per perceel gewerkt en gevinifiëerd opdat de verschillende expressies van de wijngaarden tot uiting zouden komen. Hiervoor worden verschillende gistingsskuipen aangewend, gaande van 20.000 Kg (de grootste) tot 5.000 Kg voor de speciale cuve's zoals “Chafandín” en “Majuelo Viejo”. Na vergisting gaan de wijnen op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten (50/50) waar zij tijdens het verouderingsproces nauwkeurig in het oog worden gehouden alvorens tot definitieve blend wordt overgegaan.

De Jaros 2002, 100% Tinto Fino, ondergaat zijn gisting en maceratie in stalen tanks van 20.000 liter en rijpt vervolgens nog 12 maanden op houten barriques van 2 jaar oud, waarvan 65% Amerikaans en 35% Frans. Vervolgens gaat men, geheel volgens de filosofie van dit domein, over tot het blenden van de wijnen afkomstig van de diverse percelen om aldus de verschillende karakteristieken van het terroir te laten spreken. Deze wijn werd gebotteld in juni 2004.

GRANDES BODEGAS



Op de berg (heuvel) Villalobon deed men van oudsher aan agri-cultuur waaronder ook aan wijnbouw. Het gebied behoorde toe aan de “Familia Sagrada”. Het was een Franse broeder Martin Dumas, afkomstig uit Bordeaux, die grondlegger was van deze Christelijke orde en die hier als eerste de Cabernet Sauvignon introduceerde.



Het wijndomein Grandes Bodegas werd gecreëerd in 1985 door de Segoviaanse familie Hernandez de Mercado en in 1987 vestigden zij zich te Roa (Burgos), centrum van de Ribera del Duero en tevens zetel van het “Consejo Regulador” van de appellatie. De wijngaard “Carra-roa” (letterlijk vertaald : weg naar Roa) is er 71 ha groot en werd dus vernoemd naar de gelijknamige gemeente. In 1990 kochten zij van de orde van de Heilige Familie één van de prachtigste stukken grond uit die zone “Monte Villalobon”. Deze tweede wijngaard, goed voor zo'n 800 ha, is gelegen in het hart van de Ribera del Duero op het grondgebied van de gemeente Horra.



Grandes bodegas (4.500 m²), mag als één van de modernste in de regio beschouwd worden. Het is perfect geïntegreerd in het landschap en bevindt zich volledig ondergronds in één van de heuvels. Het domein omvat tevens een antieke Castilliaanse woning, annex bodega, waar enkel de beste druiven van die percelen met het laagste rendement worden verwerkt en dit onder de naam Monte Villalobon.

Sedert 1998 werkt Grandes Bodegas volledig autonoom. Hun 200 ha wijngaard bestaan voor 85% uit Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon en 5 % Malbec en Merlot. Zij kunnen jaarlijks tot anderhalf miljoen kilo druiven verwerken en de opslagruimte waar de wijnen ouderen herbergt 3.000 nieuwe Franse en Amerikaanse eiken vaten. In augustus 2000 werd nog een nieuwe hal bijgebouwd die eveneens 3.000 vaten kan herbergen en waar een volledige reiniginstallatie voor deze vaten is geïntegreerd.

De wijnstokken zijn aangeplant op een onderlinge afstand van 1,5 m binnen een rij en de rijen zelf op een afstand van 3 m. Dit geeft een densiteit van 2.200 wijnstokken/ha. Iedere wijnstok wordt derwijze gesnoeid en opgebonden zodat hij 16 druiventrossen kan dragen (32.000 à 40.000 trossen/ha). De productie varieert tussen de 4.000 en 6.000 kg/ha wat overeenstemt met 2.800 à 4.200 liter wijn per hectare. Het oogsten gebeurt met kleine kistjes die 20 tot 25 kilo druiven kunnen bevatten.

De Monte Villalobon 1998 bestaat voor 90% uit Tempranillo en 10% Cabernet Sauvignon. De druiven zijn afkomstig van een perceel van slechts 4 ha waar de wijnstokken 40 jaar oud zijn. Ook de plantdichtheid is er groter (1,5 m tussen wijnstokken en 1,5 m tussen de rijen). De wijn verouderd op Franse eiken vaten. Er worden 14.000 flessen van geproduceerd en de wijn gaat zo'n 10 jaar mee.

BODEGAS VALDUERO

Het bodega situeert zich in de provincie Burgos op het grondgebied van de gemeente Gumiel de Mercado op 10 km ten noordwesten van Aranda de Duero. Het is eigendom van de familie Garcia Viadero en werd als één van de eerste wijndomeinen opgericht in 1984. Begin jaren '80 telde de regio namelijk slechts een 7-tal domeinen. Over de jaren heen heeft het Bodegas Valduero steeds de kwaliteit en het volume van zijn product opgedreven en thans bezitten zij 200 ha wijngaard. Deze is enkel beplant met Tempranillo en bestemd voor de productie van Crianzas, Reservas en Gran Reservas.

In 1999 hebben zij een volledig nieuwe productiehal gebouwd die bestaat uit 3 tunnels onder een berg. Daar rusten de wijnen in 4.000 Amerikaanse eiken vaten en 1 miljoen flessen in afwachting van hun release. Dit vergt enorme investeringen maar vormt ter zelfde tijd een garantie in tijden van slechte oogst wegens vrieskou of regen, wat niet zo abnormaal is in deze regio. Hun laatste investeringen situeren zich in het aangrenzende Toro en in de Rioja, waar zij eveneens wijngaarden bezitten. Bodegas Valduero exporteert wereldwijd naar meer dan 30 landen.



Gezien zij enkel met Tempranillo werken, de druif die het best is aangepast aan het lokale klimaat, werken zij volgens het “low bush” principe. De wijnstokken staan wel min of meer op een rij maar worden kort tegen de grond gesnoeid en niet aangebonden. Zij passen evenmin irrigatie toe. Het werk in de wijngaard is hierdoor wel harder maar door deze werkwijze kunnen zij het rendement op natuurlijke wijze beperken tot ± 4.000 kg/ha. De rijpheid van de druiven wordt strikt opgevolgd en de oogst geschied volledig manueel, perceel per perceel, in kistjes van 14 kg. Het gistingsproces verloopt via micro-fermentatie in vaten van 20.000 liter.



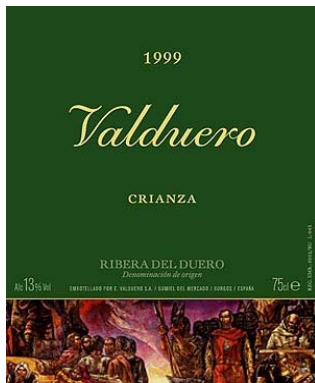
Door jarenlange ervaring zijn zij tot de conclusie gekomen dat hun Tempranillo beter verouderd in Amerikaanse dan in Franse eiken vaten. Vanwege het typische karakter van de druif (goede fruitbalans in combinatie met een hoge aciditeit) beperken zij hun productie tot bewaarwijnen, temeer deze een toegevoegde waarde leveren op de wijnmarkt.

De Crianza vormt de basiswijn en wordt elk jaar geproduceerd. De wijn wordt gedurende 14 maanden op vat gelagerd en vervolgens nog meer dan 1 jaar op fles alvorens hij wordt vrijgegeven. Deze wijnen vertonen een mooie balans tussen fruit en tertiaire aroma's.

Hun Reserva is marktleider in zijn categorie en wordt enkel vervaardigd in goede tot uitstekende wijnjaren. Deze wijnen gaan gedurende 20 maanden op vat en 16 maanden op fles alvorens het domein te verlaten.

In de beste jaargangen produceert men ongeveer 20.000 liter Reserva Primium. De druiven zijn afkomstig van de oudste wijngaard waar de stokken meer dan 30 jaar oud zijn. Deze wijn wordt gedurende 26 maanden op nieuwe eik gelagerd.

Tenslotte maakt men in de beste jaren ook een Gran Reserva. Hiervoor gebruikt men enkel de beste druiven uit de beste wijngaarden. Deze wijn gaat voor 42 maanden op vat en even lang op fles alvorens de markt te veroveren. De meeste van hun reservas en gran reservas worden, wanneer op vat, gestockeerd in hun oude kelders die zich situeren in het centrum van het dorp. Het betreft hier een statige woning uit de 17de eeuw met een ondergrondse galerij van wel 1.000 m (40 m onder de grond / 1.500 vaten / 14° temp en 75% vochtigheid).



De crianza 1999 die wij proeven zag 15 maanden Amerikaans hout (van 2 verschillende origines) en 12 maanden fles wanneer hij het domein verliet.

De plantdichtheid bedraagt 2.600 stokken/ha en de oogst, die ongeveer de eerste week van oktober plaats vindt, bedraagt tussen de 4.500 en 5.000 kg/ha.

De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 12 jaar. Er wordt bemest met schapenmest, doch niet geïrrigeerd.

CARMELO RODERO

Carmelo Rodero behoort tot de 4de generatie van een wijnbouwersfamilie uit de Ribera del Duero. Zijn grootvader was stichter van de kleine, maar o zo belangrijke, coöperatieve te Pedrosa. Carmelo zelf echter besliste de coöperatieve te verlaten op hetzelfde ogenblik dat Ribera del Duero zijn DO status bekam en legde zich toe op de productie van kwaliteitsdruiven, die hij aanvankelijk doorverkocht aan Vega Sicilia. In 1991 produceerde hij zijn eerste eigen wijn.



Carmelo heeft het typische karakter van een gepassioneerd “self made man”: trots, kordaat en streng maar tegelijkertijd ook charismatisch vriendelijk. Tot op vandaag is hij steeds zijn filosofie trouw gebleven dat “de kwaliteit van de wijn begint in de wijngaard”. Maar daar houdt het natuurlijk niet mee op. Zo is hij ook de man van de 3 wijn uitvindingen :

- Wijn carroussel : hij is er rotsvast van overtuigd dat het overpompen van wijn via allerlei soorten leidingen nefast is voor de kwaliteit van de wijn. Daarom ontwikkelde hij een constructie waarbij de druiven van de triagetafel in een kuip vallen dewelke vervolgens boven de gistingskuip wordt gebracht. Wanneer deze kuip vol is wordt, computer gestuurd en via een roterend plateau, een volgende kuip aangebracht.



- Een grote propeller met 4 uitvouwende bladen : deze imiteert het pigeage-proces (maar dan toegepast op grotere volumes). Wanneer de propeller wordt neergelaten en in contact komt met het chapeau in de gistingskuip ontvouwt hij zich en breekt daardoor het chapeau. Hierdoor ontstaat een maximum contact tussen most, chapeau, lucht en wijn waardoor, zonder het rondpompen van de wijn, extra veel extractie mogelijk is.



- Een stalen container : die tot 3.000 kg most kan tillen die hij vervolgens bovenop het chapeau laat neerkomen, andermaal om te vermijden dat de wijn moet verpompt worden.

Hoewel er interesse is vanuit Frankrijk en Chili voor deze werktuigen zijn Carmelo's ideeën niet te koop. Zijn wijnen daarentegen wel en die spreken voor zich.

Hij bezit 80 ha wijngaarden waarvan de meeste in de streek van Pedrosa. Hij bezit ook gronden in het nabijgelegen Valterreña gebied dat algemeen beschouwd wordt als één van de beste bodems. Eén van zijn topwijnen draagt dan ook dezelfde naam. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd tussen de 30 à 40 jaar.



CONDADO DE HAZA

De jonge Alejandro Fernandez begon in de jaren '40 met het ontwikkelen van oogstmachines voor de landbouw die hij vervolgens over heel Spanje verkocht. Een kwarteeuw en miljoenen kilometers later had hij voldoende geld gespaard om zijn eerste eigen bodega Pesquera op te zetten, in de overtuiging om de wijnbouwpotentie van deze regio wereldkundig te maken. Condado de Haza is de 2^{de} bodega die kwaliteitsjager Fernandez in deze regio heeft opgezet.

Midden de jaren '80 ontdekte hij aan de oevers van de Duero een verlaten heuvelrug die alles in zich verenigde om uit te kunnen groeien tot beste wijngaard van de regio. Deze heuvelrug is zuidelijk georiënteerd en de bodem bestaat uit kiezel, klei en kalk. Het duurde nog een 3-tal jaar voor hij het stuk daadwerkelijk kon aankopen en tegen 1989 waren de eerste 80 ha eindelijk aangeplant. Vandaag de dag is het domein, dat werd genoemd naar het nabijgelegen dorp "Haza", 200 ha groot.



Alejandro Fernández serving the great 2004s from barrel

De zorgvuldig geoogste druiven voor deze Condado de Haza vergisten gedurende 15 dagen en krijgen vervolgens een rijping op nieuwe vaten van Amerikaanse eik voor de periode van één jaar. In 1993 werd voor het eerst een kleine hoeveelheid wijn geproduceerd. De 1994 was in feite de eerste jaargang die op volle schaal werd gecommercialiseerd. Met de oogst van 1995 produceert Alejandro er de wijnen die hij werkelijk voor ogen had. Ondertussen was het domein ook "self-sufficient" (93 en 94 werden nog gemaakt op Pesquera).

Het onkruid tussen de wijnstokken wordt machinaal verwijderd zonder al te grote ingrepen op de bodemstructuur. Jaarlijks worden, indien nodig, voedingsstoffen toegevoegd onder de vorm van rijpe schapenmest. In de lente, na de bloei, worden de wijntakken aangeboden zodat een optimale bezonning en verluchting kan plaats vinden. Dit proces vergemakkelijkt tevens de oogst. Druppel irrigatie wordt toegepast, doch enkel wanneer strikt noodzakelijk.

De geoogste druiven worden ontsleed en gisten gedurende ongeveer 20 dagen, zonder toevoeging van kunstmatige gistcellen, in stalen kuipen. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op Amerikaanse eik voor een periode van 15 maanden. Wanneer de oogst uitzonderlijk goed is worden de meest rijpe druiven gereserveerd voor de speciale cuvee "Alenza". Deze wijn wordt gedurende 30 maanden op nieuwe eik gelagerd. Beide wijnen ondergaan een malolactische gisting en hoewel ze jong reeds kunnen gedronken worden, winnen ze aan diepgang en complexiteit met de jaren.

De wijn heeft doorgaans krachtige aroma's van rood fruit die nog complexer worden gemaakt door een fijne kruidigheid en zachte vanille toetsen welke hij ontleent aan zijn fustrijping. Aan tafel combineert de wijn uitstekend met lamsbout- en koteletjes maar ook ander rood vlees en rijke kazen. We drinken hem het best net onder kamertemperatuur, op 17 à 18 graden, en voor het meeste genot binnen 12 jaar na de oogst.