

# La Mancha: van Don Quichot tot moderne Tempranillo

22 april 2022 · door Jens De Cuyper

*Zes wijnen uit de grootste wijnstreek ter wereld — betaalbaar en vlot drinkbaar, of hebben de wijnbouwers het geweer van schouder veranderd?*

La Mancha is de grootste wijnstreek ter wereld, de streek van Manchego-kaas, windmolens en de roman van Cervantes — en lange tijd vooral bekend om goedkope bulkwijn. Op 21 april 2022 proefde Wijnclub Zottegem zes wijnen uit La Mancha, op zoek naar het antwoord op de vraag of de streek nog steeds voor vlot drinkende wijntjes staat, of dat de wijnbouwers ondertussen het geweer van schouder hebben veranderd. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

## De geproefde wijnen

| Wijnhuis               | Wijn               | Jaar | Druif       |
|------------------------|--------------------|------|-------------|
| Alejandro<br>Fernández | El Vínculo Crianza | 2018 | Tempranillo |

| Wijnhuis           | Wijn                     | Jaar | Druif                            |
|--------------------|--------------------------|------|----------------------------------|
| Félix Solís        | Kingpin Tinto            | 2020 | Tempranillo, Shiraz,<br>Cabernet |
| Victoria Ordóñez   | Zetian                   | 2020 | Tempranillo                      |
| Gil Family Estates | La Atalaya del<br>Camino | 2020 | Garnacha, Monastrell             |
| Verum              | Ulterior Garnacha        | 2017 | Garnacha                         |
| Torre de Barreda   | Tempranillo              | 2020 | Tempranillo                      |

## Woord vooraf

Ik neem jullie mee naar de grootste wijnstreek van Spanje, de streek van Manchego-kaas, windmolens en vlot drinkende wijntjes.

Deze streek werd reeds lyrisch omschreven in de roman van Miguel de Cervantes — Don Quichot. Laat ons daarom samen op zoek gaan of wij even poëtisch worden na het drinken van de wijnen die deze streek ons te bieden heeft.

Zijn het inderdaad nog steeds de betaalbare vlot drinkende wijntjes? Of hebben de wijnbouwers het geweer ondertussen van schouder veranderd?

Vandaag staat er niet één gerecht op het menu, maar een gevarieerde tapas tradicionales: Queso Manchego, aceitunas, pata negra, pan con tomate, patatas bravas, albóndigas.

Ik wens jullie een aangename, leerrijke en vooral smakelijke proefavond.

Jens

## **De streek**

Het is een uitgestrekte regio met weinig reliëf. In de winter waait er een ijzige wind met temperaturen die moeiteloos tot -15 °C dalen en in de zomer heerst er een hitte tot wel 45 °C. Deze Meseta of plateau ligt gemiddeld zo'n 700 m boven de zeespiegel en is nauwelijks herbergzaam te noemen, noch voor mensen noch voor druiven. En toch staat La Mancha bekend als belangrijkste wijnregio in de wereld met de grootste aanplant van de airén-druif die, tot ze gepasseerd werd door de cabernet sauvignon, ook wereldwijd de meest aangeplante druif was. De airén is echter weinig bekend om de eenvoudige reden dat ze veelal gedestilleerd wordt tot Brandy de Jerez.

## **Geografisch**

De autonome regio ligt in centraal Spanje, ten zuiden van Madrid. Toledo is haar hoofdstad. De regio telt ongeveer 2.060.000 inwoners verspreid over 79.463 km<sup>2</sup>. Ze heeft daarmee een bevolkingsdichtheid van 26 inw./km<sup>2</sup> (België heeft een dichtheid van 372 inw./km<sup>2</sup>). Deze regio ligt aan geen zee want ze is omringd door de autonome gewesten Castilla-y-León, Madrid, Aragón, Valencia, Murcia, Andalucía en Extremadura. De bodem in La Mancha is roodbruin zand, dikwijls rijk aan kalksteen, met op sommige plaatsen zelfs kalk.

## **Geschiedenis**

Tot voor kort had de hoogvlakte van La Mancha nog een zielig aanzien met voornamelijk een productie van goedkope simpele wijnen in bulk op basis van internationale druivenrassen. Deze grootste wijngaard in de wereld en Spaanse levensadem inzake wijn was verantwoordelijk voor de helft van de nationale wijnproductie. Maar eind jaren tachtig zorgden de lokale wijnproducenten met steun van Europees kapitaal voor een ommekeer in Castilla-La Mancha. De productie van bulkwijnen bleef doorlopen, maar daarnaast opteerden een aantal wijndomeinen voor een productie die méér gericht was op kwaliteit dankzij aangepaste, lees, beperktere rendementen en het gebruik van lokale en autochtone Spaanse druivenrassen.

Vandaag is die ommekeer een feit en verschaft Castilla-La Mancha een echt toekomstperspectief. Het impliceert immers een harmonie tussen internationale en lokale druivenrassen in de optiek van precies gedefinieerde wijnen met een uitgesproken fruitig karakter.

## **Klimaat**

Het is veelzeggend dat de Moren die zich hier voor de 'reconquista' hadden gevestigd, deze regio 'manxa' noemden, namelijk 'droge aarde'! Als het er al regent dan toch zeer schaars: plus minus 300 tot 400 mm op jaarbasis. Dat beetje vochtigheid valt dan nog voornamelijk in de lente. De hoogte en de meer geprononceerde reliëfs aan de randen van de regio houden ook de maritieme winden tegen. De sedimentaire ondergrond heeft een zeer beperkte waterretentie en is samengesteld uit roodachtige klei vermengd met kalksteen en zand. Druppelirrigatie

maakt tegenwoordig mogelijk dat de wijngaarden het droge seizoen overleven en dat de druiven kunnen rijpen onder de 3.000 uren jaarlijkse zonneschijn.

## **Druivensoorten**

Ondanks de intrede van enkele internationale druiven — Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Cabernet Franc, Malbec en Pinot Noir — zijn het vooral de traditionele druiven die het nog steeds voortreffelijk doen: Tempranillo, Garnacha, Monastrell.

**Tempranillo** is afgeleid van 'temprano', wat "vroeg" betekent: de druif is vroegrijp en kan dus als één van de eerste worden geoogst. De druif kent verschillende namen en lokale varianten: Tinto Fino, Tinto del País, Tinta de Toro, Tinto de Madrid, Ull de Llebre en Cencibel — waarschijnlijk zijn sommige van deze druiven niet geheel identiek, maar klonen van de Tempranillo.

Tempranillo-druiven hebben een dikke schil en produceren donker gekleurde, elegante wijnen met een lage zuurgraad, voldoende tannines. Doordat zij resistent zijn tegen oxidatie kan Tempranillo-wijn langer bewaard worden. De wijnen zijn fruitig, maar niet al te sterk aromatisch. De smaak is specifiek voor de druif en soms moeilijk precies te definiëren: doet denken aan kersen, zwarte bessen, aardbeien, (vooral na enige rijping) pruimen en een vleugje kruiden. Tempranillo-wijn is goed te combineren met een grote variëteit aan gerechten. Aroma's: rood fruit (aardbeien, rode kers), zwart fruit (braambes, zwarte kers, zwarte bes), gedroogd fruit (pruim, dadels, vijg), aards (aarde, bos, natte bladeren),

specerijen (laurier, drop, tabak, nootmuskaat, vanille), kruiden (oregano, salie, anijs), hout (vanille, zoethout, eikenhout), karamel, koffie, cacao, chocolade en geroosterde tonen.

**Garnacha of Grenache** is van origine een Spaanse druif met een heel eigen karakter, een grote opbrengst en een hoog suikergehalte, resulterend in stevige, geconcentreerde wijnen met een hoog alcoholgehalte. De Garnacha-druif is de meest aangeplante blauwe druif in Spanje. Wijnen gemaakt van Garnacha Tinta hebben weinig kleur, weinig tannines en een laag zuurgehalte, waardoor ze vaak gebruikt worden voor rosés, waarbij lage tanninegehalten, weinig kleur, pittige zuren en voldoende alcohol juist gewenst zijn.

De Garnacha-druif levert wijnen die smaken naar frambozen, pruimen, een vleugje vers gemalen peper, kruiden, milde zuren en een bescheiden tanninegehalte. Garnacha-wijnen combineren goed met pittige vleesgerechten, geroosterd vlees en worst. Aroma's: rood fruit (aardbeien, framboos, rode kers), zwart fruit (zwarte bes, braambes, zwarte kers), gedroogd fruit (pruim, dadels, vijg, rozijnen, gedroogde abrikoos, vruchtenjam), specerijen (peper, laurier, kaneel, drop), kruiden (tijm, rozemarijn, salie), koffie, cacao, chocolade, geroosterde tonen.

## **Bespreking van de geproefde wijnen**

### **Alejandro Fernández El Vínculo Crianza 2018**

De El Vínculo Crianza is een 100% pure Tempranillo. De El Vínculo komt van biologische wijngaarden waar slechts 20 hectoliter per ha van wordt

geoogst. De wijn heeft 18 maanden opvoeding gehad in Amerikaanse en Franse nieuwe eik en daarna krijgt het nog minimaal 6 maanden flesrijping. In het glas is de Vínculo donker paars. In de neus ruiken we rijp fruit (kersen en aardbei), hout, mineralen, vanille. De smaak is modern in stijl met soepele, schone zwarte kersen, wilde aardbei, vanille en sinaasappelschil. Het is heel stijlvol en zijdezacht naar de finish. Een zeer fraaie wijn met een uitstekende prijs/kwaliteitverhouding. De wijn is nu perfect op dronk en heeft een drinkvenster tot 2025+.

Een van de vele dromen van Alejandro Fernández is eveneens werkelijkheid geworden. Deze toonaangevende geniale wijnman wilde een grote wijn produceren in La Mancha. Tijdens een van zijn reizen ontdekte hij goede, oude Tempranillo-wijnstokken die zich perfect hadden aangepast aan de lokale klimaatomstandigheden. Mits goed verzorgd geeft de Tempranillo (Cencibel) uitstekende resultaten in La Mancha. Een prachtig, typisch gebouw uit La Mancha, vlakbij de windmolens van Campo de Criptana en naast een spoorwegstation, werd omgetoverd tot een modern wijnhuis. Alejandro Fernández had vanaf het begin als doel het produceren van beperkte hoeveelheden topkwaliteit wijn. De naam 'El Vínculo' is een eerbetoon aan het oude familiewijnhuis in het Duero-wijngebied.

Smaakprofiel: complex, droog, houtgerijpt, krachtig, kruidig, rood fruit, tannines, vol.

## **Félix Solís Kingpin Tinto 2020**

Félix Solís Avantis behoort tot de grootste familiewijnhuizen van Spanje en is opgericht in 1952 in de D.O. Valdepeñas, lange tijd de belangrijkste weg naar Madrid. Het wijnhuis is destijds opgericht met de meest moderne en uitgebreide productiefaciliteiten. In de loop der jaren is het uitgebreid naar een productieoppervlakte van 120.000 m<sup>2</sup>. Ze maken wijnen onder vele beroemde labels, zoals Casa Albali en San Juan.

"De Kingpin regeert zijn rijk met stevige autoriteit. Hij wordt uit de schaduw gelokt door de verleidelijke charmes van deze wijn. Achter zijn uitzinnige kracht blijkt de Kingpin eigenlijk ook heel laid-back te zijn. In deze wijn vindt de Kingpin zijn gelijke."

De Solís Kingpin Tinto is een Spaanse frisse rode wijn en is een blend van Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo afkomstig van wijngaarden uit Castilla-La Mancha. De druiven vergisten zo'n 10-14 dagen in RVS-tanks, op een gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt 3 maanden in vaten van Amerikaans eikenhout. In het glas heeft de wijn een robijnrode kleur met in de neus mooie aroma's van bessen, kersen, rijpe pruimen. De wijn is heel toegankelijk, niet te zwaar en lekker fruitig en sappig met veel fruit en tonen van vanille en chocolade. Heerlijk als standalone glas. De wijn is een aanrader bij lamsgerechten, kazen en dan vooral blauwe kazen.

Smaakprofiel: donker fruit, droog, fruitig, kruidig, soepel.

**Victoria Ordóñez Zetian 2020**

De wijngaarden zijn gelegen in de Sierra de la Calderina in Montes de Toledo. Deze regio behoort tot Castilla en is een Spaanse geografische aanduiding voor Vino de la Tierra-wijnen in de autonome regio Castilla-La Mancha, bekend om zijn wijnen met een uitstekende prijs/kwaliteitverhouding.

De wijngaard is gelegen op pleistocene bodems, gevormd door kiezels en grind van alluviale oorsprong, van kwartsitische aard, evenals leisteen en zandsteen. De geologische en klimatologische omstandigheden van deze gebieden zijn ideaal voor de teelt van deze oude wijnstokken want hier moet de druivenstok diep wortelen. Het klimaat kenmerkt zich hier door grote verschillen en extremen met hete en droge zomers en zeer koude winters met weinig regen. Onder meer door deze redenen heeft de wijngaard nauwelijks verzorging nodig, wat biologische teelt mogelijk maakt — niet vreemd dat de gecertificeerde biologische wijnteelt hier begonnen is.

De adviseur en oenoloog van Bodegas Zetian is de bekende wijnmaakster Victoria Ordóñez — ook wel bekend als de "Queen van de Pedro Ximénez en Moscatel" — maar ze maakt ook uitstapjes naar andere regio's als ze unieke wijngaarden vindt. Een bekend voorbeeld is de Pasajara Verdejo uit de Rueda en nu ook deze Zetian uit La Mancha.

De Tempranillo-druiven komen van zeer oude wijnstokken en worden handmatig geoogst met gisting in roestvrij staal bij een gecontroleerde lage temperatuur van 22 °C met een 15-daagse maceratie. Daarna verouderd de wijn 6 maanden in eiken vaten.

Deze fruitige zeer toegankelijke Zetian is fris en robijnrood in het glas. Fruitig in de neus, met pruimen en aardbeien doordrenkt met wat rokerige tonen. De eik is zeer goed geïntegreerd. Mooie, lange, aangename afdronk. Dit is een zalige fruitige rode wijn met een bescheiden alcoholpercentage van 13%. Een heerlijke rode wijn om mee te borrelen en de Spanjaarden drinken deze wijnen graag ietwat gekoeld. De wijn is ook perfect bij rood vlees, stoofschotels met vlees, een bbq en pizza. De wijn is biologisch en vegan gecertificeerd.

Smaakprofiel: droog, fruitig, houtgerijpt, rood fruit.

## **Gil Family Estates La Atalaya del Camino 2020**

De D.O. Almansa ligt in het uiterste oosten van La Mancha en ligt in een overgangsgebied tussen Meseta en de Middellandse Zee en grenst aan de D.O. Alicante (Valencia) en de D.O.'s Jumilla en Yecla (Murcia). De Monastrell- en Garnacha-druif laten in Almansa hun enorme potentieel zien. De wijngaarden in de wijnstreek Almansa liggen voornamelijk op de vlakke stukken land met koolstofrijke grond in de vruchtbare toplaag, dat ideale omstandigheden geeft voor het maken van kwaliteitswijnen uit het wijngebied. Het is een extreem gebied qua temperatuur. In de zomer stijgt het kwik tot boven de 40 graden en in de winter is het maandenlang steenkoud. Weinig neerslag en de druiven moeten dus hard werken en zeer diep wortelen en dit geeft onder meer het unieke karakter aan de wijnen uit dit gebied.

Bodegas Atalaya werd in 2007 opgericht door de Gil Family. De La Atalaya del Camino is de topseller van de bodega en is een blend van

85% Garnacha Tintorera en 15% Monastrell, geplant op ongeveer 1000 meter boven zeeniveau en 12 maanden gerijpt in Franse eik en daarna nog 6 maanden flesrijping.

De La Atalaya del Camino heeft een donkere robijnrode kleur. Het glas is bedekt met glycerine en heeft een supergeurige neus van exotische kruiden, lavendel, wierook en zwarte framboos. Sappig, gelaagd en haast meditatief heeft de La Atalaya een zijdezachte afdronk.

Smaakprofiel: aards, donker fruit, droog, houtgerijpt, krachtig, kruidig, tannines, vol.

## **Verum Ulterior Garnacha 2017**

Ulterior is een project dat het licht zag in 2007. Aanplanting werd gedaan in El Romeral, in het centrum van La Mancha (Tomelloso). Aan de basis lag Elías López-Montero, volgens Decanter één van Spanjes meest veelbelovende oenologen. Met veel respect voor zijn terroir en zijn geschiedenis, slaagt Elías erin om mooie wijnen te maken, die de authenticiteit van zijn regio onderstrepen.

Heel het Ulterior-project bestaat uit biologische wijngaarden. Er werd zelfs een studie uitgewerkt in samenwerking met het Instituto de la Vid om te bepalen welke oorspronkelijke druivensoorten het meest geschikt zouden zijn om de klimaatverandering het hoofd te bieden. De druiven worden handmatig geplukt en krijgen hun vinificatie op terracotta amforae. Slechts 10% rijpt op grote houten foeders.

Aanvankelijk zou je kunnen denken dat deze wijn eerder licht en delicaat is met zijn bleekrode kleur en zijn reflectie van kersen. Maar eens je deze heerlijke wijn ruikt, met aroma's van pioenrozen, rozenbottels en kersen, besef je dat deze wijn veel meer inhoudt. Dankzij de veroudering gedurende ongeveer een jaar in kleien kruiken zijn de tannines rond en zijdezacht in evenwicht met pittige, vlezige smaken. Heerlijke fraîcheur en een pittige mineraliteit in de afdronk. Ik zou dit iets frisser serveren om de heerlijke energie en de smaken van rood fruit ten volle te waarderen. Indrukwekkend en erg gastronomisch. Gerijpt in de Verum-kelders tot hij mooi op dronk is, een prachtige wijn waar je de komende vijf jaar van kunt genieten.

## **Torre de Barreda Tempranillo 2020**

Vlezige Tempranillo waarvan de wijnstokken in 1990 werden aangeplant.

De selectie gebeurt in de wijngaard, nadien volgt een klassieke maceratie en gisting op inox cuves en daarna een eiklagering van 5 maanden (75% Franse en 25% Amerikaanse eik).

Een voorbeeld voor de regio, volfruitige stijl. Diepgekleurd en aanlokkelijk qua geuren. De zon van het zuiden met het temperamentvolle fruit van de Tempranillo. Vooral rijpe rode vruchten en subtiele kruidigheid. Geen spoor van de vatrijping. Stevige aanzet, vulling, sappig, fruitgedreven, verweven. Gewoon lekker en uitnodigend, met een ingebonden en discrete fraîcheur. Jeugdige tanninestructuur van het fruitgedreven type die geen adstringentie kent. Een fles die veel drinkplezier biedt.