

Ribeiro: het begin van een jaar Spanje

17 september 2021 · door Gentil Noens

Zes witte Ribeiro's op basis van Treixadura, de oudste erkende appellatie van Galicië — de aftrap van een heel wijnjaar Spanje.

Spanje heeft het grootste met wijnstokken beplante areaal ter wereld, maar staat door zijn bergachtige terrein pas op de derde plaats qua volume. Op 16 september 2021 opende Wijnclub Zottegem een heel wijnjaar Spanje met zes witte Ribeiro's — het meest klassieke wijngebied van Galicië en de eerste erkende appellatie van het land (1957). Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijn	Jaar	Druif
Coto de Gomariz White	2019	Treixadura, Godello, Loureira, Albariño
Coto de Gomariz Finca o Figueiral	2017	Treixadura, Godello, Loureira, Torrontés, Lado, Albariño e.a.
Gomariz X Albariño	2020	Albariño, Treixadura

Wijn	Jaar	Druif
The Flower & The Bee Treixadura	2020	Treixadura
XL Sebío Heaven & Hell Pazo do Mar Expresión Treixadura	2018	Albariño, Treixadura, Godello
	2020	Treixadura

Noot van de wijnmeester

Met deze proefavond beginnen we aan een jaarlange ontdekkingsreis door Spanje. Hoewel Spanje behoort tot de landen met het grootste oppervlak aan wijnbouwgebied ter wereld, is het zeker niet de grootste producent qua hoeveelheden wijn... Voorstelbaar: van alle wijnproducerende landen is Spanje het meest bergachtig.

De omstandigheden waaronder de druiven in grote delen van het land geteeld worden zijn hierdoor lastig en de opbrengsten per hectare relatief laag. De ligging op grote hoogte levert dan misschien wel een laag rendement op, het geeft tegelijkertijd de mogelijkheid tot het maken van geconcentreerde, spannende wijnen. En dat is voldoende reden om er ons dit jaar eens ten volle in te verdiepen.

We starten ons seizoen met de D.O. Ribeiro. Hoewel niet de meest bekende appellatie, is Ribeiro wel het meest klassieke wijngebied van Galicia. Het was ook de eerste erkende appellatie (1957). Historisch heeft deze streek heel wat betekend: er werden reeds in de middeleeuwen zoete wijnen gemaakt (de fameuze Ribadavia) voor de Engelse markt,

nog voor deze in het Sherrygebied gemaakt werden.

Vóór Rías Baixas de aandacht op Galicia vestigde had dit gebied weinig impact op de exportmarkten. Sinds 2000 zien we een heuse revival van de autochtone witte wijnen van dit wijng gebied. Vooral Treixadura speelt daarin een hoofdrol. Het is een aromatische druif met een mooie mineraliteit en kruidigheid. Vaak wordt deze aangevuld met andere typische druiven zoals Loureira, Godello, Torrontés of Albariño.

De ommekeer begon, vreemd genoeg, bij de grootste coöperatie van de regio, in Ribadavia. Toen Rías Baixas steeds meer in de belangstelling kwam te staan, begon de exportmarkt ook haar aandacht naar de buurman te richten en de successen van de coöperatie gaven aanleiding tot heel wat investeringen in deze streek, met moderne high-tech bodegas en kleinere bodegas die werden overgenomen bij nationale wijnholdings, die direct de exportmarkt wilden bedienen.

De bodem is granietachtig en het klimaat zacht en vochtig. Het resultaat geeft aangename, frisse witte wijnen, met een mooi zuurgehalte en een eerder laag alcoholgehalte. Voor deze avond heb ik geprobeerd om verschillende smaakstijlen op tafel te zetten: een 100% Treixadura, een 100% Godello, een aantal assemblages in verschillende verhoudingen... Op de menu mosselen met een subtiele Spaanse toets (witte wijn, peterselie, een beetje look, wat verse stukjes tomaten).

Ik kijk al uit naar jullie reacties, de impressie van kleuren, geuren en smaken...

Een korte introductie van het wijnland

Spanje

De Spaanse wijngeschiedenis gaat minstens 3000 jaar terug toen Fenicische handelaren een haven stichtten op de zuidwestkust, Gadir genaamd (het huidige Cádiz), landinwaarts trokken om er de stad Xera te stichten (het huidige Jerez de la Frontera), en wijnstokken plantten op de omliggende heuvels. Het warme klimaat en de smaak van toen waren in het voordeel van de zoetere wijnen die gemakkelijk bewaard konden worden. Hierin ligt de oorsprong van de Spaanse versterkte wijnen. Aan het begin van het Christelijk Tijdperk behoorden de Spaanse wijnen tot de meest verhandelde goederen van het Middellandse-Zeegebied en Noord-Afrika.

Zelfs tijdens de Moorse overheersing in Zuid-Spanje (711-1492), ging het cultiveren van wijnstokken door en werd zelfs verbeterd. Sommige wijngaarden, onder de rechtsbevoegdheid van meer liberale kaliefen, kregen toestemming om hun wijnproductie voort te zetten. Het was echter pas ná het herstel van de katholieke monarchie dat wijnbouw en -productie écht van betekenis werden.

Spanje's volgende grote stap voorwaarts kwam halverwege de 19e eeuw, toen de wijngaarden in de noordelijker gelegen Europese wijngebieden langzaam maar zeker werden verwoest door *Phylloxera Vastatrix* (druifluus). Terwijl het beestje zich een weg zuidwaarts knabbelde, staken

Franse wijnproducenten de Pyreneeën over om te zien of ze hun beroep op Spaanse grond konden voortzetten. Vaak brachten ze wijnstokken van hun favoriete rassen met zich mee. Sommige wijngaarden met cabernet sauvignon- en merlotstokken dateren nog uit die tijd.

Natuurlijk bereikte de Phylloxera uiteindelijk (rond de eeuwwisseling) ook Spanje, maar tegen die tijd was de oplossing van het enten op Amerikaanse onderstokken al gevonden en konden de wijngaarden — met een minimale onderbrekingstijd in de productie — herplant worden.

Maar andere rampen kondigden zich aan. Door de Spaanse Burgeroorlog moest de wijnbouw sterk aan belang inboeten en, toen die voorbij was, werd het herstel belemmerd door de Tweede Wereldoorlog die de wijnafname in de rest van Europa stillegde.

Hoe dan ook, begin jaren '50, werd alles weer normaal: de kwaliteit en kwantiteit gingen de goede richting uit en de exportmarkt leefde weer op.

Spanje heeft het grootst aantal met wijnstokken beplante hectares grond ter wereld (ongeveer 1,6 miljoen ha). Door heel het land zijn wijngaarden te vinden en toch staat Spanje 'slechts' op nummer drie op het gebied van volume van wijn, Italië en Frankrijk produceren namelijk meer. Het wijnland bestaat uit een grote hoeveelheid wijngebieden met kleine én grote onderlinge verschillen.

Spaanse wijnen staan voornamelijk bekend om hun warmte en rijpheid terwijl uiteindelijk vrijwel elke wijnstijl terug te vinden is in dit veelzijdige land. Het bekendste wijngebied van Spanje is ongetwijfeld Rioja, gelegen

in het noorden van Spanje. Uit dit gebied komen krachtige rode wijnen van voornamelijk Tempranillo en regelmatig ondersteund door Garnacha. De wijnen worden gerijpt op vaten van Amerikaans eikenhout. Dit hout heeft grovere poriën dan het fijnere Franse eikenhout wat er voor zorgt dat de wijn meer contact heeft met het hout. De wijnen hebben daardoor een hele duidelijke houttoon, met expliciete toetsen van vanille en karamel.

Een andere bekende wijn is uiteraard de cava, Spanje's antwoord op de Champagne. Deze mousserende wijn wordt voornamelijk in Penedès gemaakt, in de buurt van Barcelona. Net als bij Champagne krijgt ook Cava zijn bubbels door een tweede gisting in de fles. Cava wordt doorgaans gemaakt van de druiven Xarel-lo, Parellada en Macabeo. Het is een stuk betaalbaarder dan Champagne en wordt daarom als een goed alternatief gezien.

Een andere typische wijn, die misschien de laatste decennia wat aan populariteit verliest komt uit het diepe zuiden van Spanje: Sherry, hele bijzondere wijnen met een volstrekt eigen karakter. Deze wijnen staan op een aparte plek op de wijnlijst met hun afwijkende smaak. Er zijn verschillende typen. Fino is een beendroge Sherry die gerijpt is onder invloed van zuurstof en onder een laag 'Flor', een broodachtige schimmel. Amontillado is donkerder en complexer. Oloroso komt minder voor, is droog, donker en heeft de meeste geur en smaak. Pedro Ximénez is overweldigend zoet en heeft de kleur en bijna de dikte van (schenk)stroop.

Je zou denken dat Spaanse wijnboeren zich geen zorgen hoeven te maken over of hun druiven wel volledig rijp worden onder de Spaanse zon. Het tegendeel is echter waar. De Spaanse zomers zijn zo heet dat de wijnstokken 'op slot' kunnen gaan en niet verder willen rijpen. In de herfst is het dan flink aanpoten om de juiste graad van rijpheid te halen voordat de temperatuur daalt. De meeste wijngaarden liggen op een redelijke hoogte waar het iets koeler is. Vanwege de droogte zijn in sommige gebieden de wijnstokken verder uit elkaar geplant, omdat een droge bodem niet veel wijnstokken kan bedienen. Dit verklaart ook mede de grote hoeveelheid hectares terwijl de opbrengst relatief laag is.

De wijnwetgeving in Spanje dateert al van 1932. Rioja, Jerez en nog 16 andere wijngebieden hebben de oudste officiële herkomstbenamingen van Europa. De Spaanse wetgeving is opgebouwd naar Europees model met 3 kwaliteitsaanduidingen: Denominación Específica, Denominación de Origen en Denominación de Origen Calificada.

- **Vino de Mesa** is wijn van druiven die afkomstig zijn uit ongeclassificeerde wijngaarden of wijn die gedeclassificeerd is omdat hij gemengd is. Volgens de EU-wetgeving is het zo dat wanneer twee wijnen uit verschillende geclassificeerde zones gemengd worden (ongeacht hun origine), zij automatisch een tafelwijn worden.
- **Vino Comarcal (VC)** zit net tussen de Vino de Mesa en Vino de la Tierra in. Er zijn 28 VC-gebieden geregistreerd bij het INDO — gebieden die waarschijnlijk nooit de eenvoudige landwijnstatus zullen overstijgen.

- **Vino de la Tierra (VdIT)** is afkomstig van speciaal afgebakende gebieden in Spanje, die niet de Denominación de Origen-status hebben, maar die erkend worden als wijn uit een bepaald gebied met een typisch eigen streekkarakter. In totaal zijn er 28 VdIT-gebieden geregistreerd bij het INDO.
- **Denominación Específica (D.E., voorlopig)** is een status die kan worden toegekend aan een Vino de la Tierra die op weg is naar een D.O.-status. D.O. Rías Baixas begon als de D.E. Albariño, en Cava begon als een D.E. die de bereiding van mousserende wijn controleerde, zonder enige verwijzing naar de plaats van herkomst. Slechts één D.E.p blijft in het systeem (Cebreros) en de enige echte D.E. die overblijft is Brandy de Jerez.
- **Denominación de Origen (D.O.)** omvat de Spaanse klassiekers, elk met zijn eigen Consejo Regulador, dat toezicht houdt op elk aspect van de druiventeelt en de wijnbereiding. In totaal zijn er 63, en slechts 3 van Spanjes 17 autonomías (Asturias, Cantabria) hebben geen D.O.-wijn binnen hun grenzen.
- **Denominación de Origen Calificada (D.O.C.)** is een nieuwe categorie (sinds 1988), die overeenkomt met de Italiaanse D.O.C.G.-categorie en is voorbehouden aan wijnen van de beste kwaliteit die gedurende een zeer lange periode bewezen hebben dat ze die onafgebroken kunnen volhouden. Op 9 april 1991 werd deze status voor het eerst toegekend, en wel aan de D.O. Rioja.

Men kent weliswaar geen Cru- of Grand Cru-aanduidingen in Spanje maar dat belet niet dat men binnen de appellaties een zekere klassering heeft:

vaak zie je op het etiket een bijkomende aanduiding van vino joven, vino de crianza, reserva en gran reserva. Men begint de telling van de duur van de rijping altijd op 1 januari na de oogst.

Vino joven is wijn gemaakt om jong te drinken, direct na klaring gebotteld. Het INDO stimuleert het gebruik van de term 'Vino Joven' in plaats van de benaming 'Sin Crianza'. **Crianza** betekent een rijping van minstens 2 jaar op houten vat en op fles, verkoopbaar vanaf het derde jaar. **Reserva** betekent voor de rode wijnen een rijping van 36 maanden waarvan minstens 1 jaar op eiken vaten, verkoopbaar vanaf het vierde jaar — voor de witte en rosé wijnen is een rijping van minimaal 24 maanden vereist waarvan minstens 6 maanden op eiken vaten, verkoopbaar vanaf het derde jaar. **Gran reserva** betekent voor de rode wijnen minstens 24 maanden op eiken vaten en aansluitend 36 maanden op fles; voor de witte en rosé wijnen geldt een rijping van minimaal 48 maanden, waarvan minstens 6 maanden op eiken vaten. Gran reserva-wijnen worden slechts in zeer goede wijnjaren gemaakt.

Ik schreef het al in het begin van het infoblad: men maakt in Spanje een enorme verscheidenheid aan wijnen: voornamelijk rode en witte wijnen maar ook aperitiefwijnen, zoetere dessertwijnen en mousserende wijnen. Tijdens dit ontdekkingsjaar krijgen we dus ook een enorme verscheidenheid in proefavonden want we hebben getracht deze verscheidenheid in onze kalender te verwerken.

Maar vandaag beginnen we met de frisse, lichte droge witte wijnen uit Ribeiro, een vrij klein wijng gebied in het noordwesten van Spanje, even

ten noorden van Portugal.

Bespreking van de wijnstreek

Ribeiro ligt in Galicië, de natste en koudste streek van Spanje. Rías Baixas is de bekendste en grootste wijnstreek in Galicië en ligt direct aan de kust. Achter Rías Baixas, het binnenland in, ligt de Spaanse wijnstreek Ribeiro.

Ribeiro ligt in de provincie Orense, op het punt waar de Miño niet langer gelijk loopt met de Portugese grens, en grenst aan de D.O. Rías Baixas. Er zijn hier heel wat veranderingen aan de gang, tenminste, we stellen veel ambitie en belangrijke investeringen vast.

De wijngaarden van Ribeiro liggen allemaal in de provincie Orense, in de valleien van de rivieren de Miño, Arnoia, Avia en Barbantiño. Het beslaat 30 vierkante km en 3.100 ha van het totale wijngaardareaal van 12.993 ha dat onder de D.O. valt. De meeste wijngaarden liggen in riviervalleien en zijn dus in terrasvorm aangelegd, op zanderige, alluviale bodems op een ondergrond van graniet, die kenmerkend is voor dit deel van Spanje.

De bodem heeft over 't algemeen weinig te bieden en dat verklaart waarschijnlijk waarom de meeste Ribeiro-wijnen tot voor kort niets bijzonders waren. De wijngaarden liggen op een hoogte van 100 tot 350 m.

Men zegt dat de eerste wijngaarden werden aangeplant door de Romeinen. Vanaf de Middeleeuwen tot de 18e eeuw stond Ribeiro bekend om het maken van uitstekende zoete wijnen (vinos tostados),

gemaakt van de gedroogde druiven, allang voordat Andalucía en de Canarische Eilanden hiermee begonnen. Deze wijnen werden gedronken door de pelgrims op hun tocht naar Santiago. En grote hoeveelheden werden geëxporteerd naar Engeland.

Men vindt hier elk aspect van moderne vinificatie, van pneumatische persen tot filters met miliporiën. Ook is het mogelijk om 40.000 ton druiven te verwerken: persen, vergisten, ouderen, bottelen, verkopen en zelfs het distilleren van de vino de prensa gebeurt onder hetzelfde dak van de grotere bodega's. Enkele van de kleinere bodega's produceren ook hoogwaardige wijnen, maar de bodega's die alles zelf doen, hebben hun eigen miniatuurversie van roestvrijstaal met ingebouwde thermoregulator, die hier nu gangbaar zijn. Alleen rode wijnen ondergaan een volledige malolactische gisting.

Zoals ik al schreef dateert de druivenaanplant hier van de Romeinse tijd. De wijnbouw werd al gedocumenteerd door de monniken van het klooster van Clodio in de twaalfde eeuw. Daardoor geldt Ribeiro na Rioja als oudste wijnstreek van Spanje.

De witte wijnen representeren 80% van de wijnproductie in de Ribeiro en wordt vooral gemaakt van de Treixadura-druif, een autochtone druivensoort. Andere druivensoorten zijn de Albariño, Godello, Torrontés, Loureira, Macabeo en Albillo. De rode wijnen worden gemaakt van de soorten Caiño, Ferrón, Sousón, Brancellao, Mencía, Garnacha en Tempranillo.

Het merkwaardige is toch dat de bekendheid niet veel verder reikt dan Spanje. Daarbuiten hebben de wijnliefhebbers er nauwelijks weet van dat hier in Galicië, in het groene noordwesten — aan de grens met Portugal —, vooral witte droge wijnen voorkomen. De streek deed er buiten de landsgrenzen zelf dermate weinig toe dat verschillende wijngidsen zelfs niet de moeite hebben genomen de wijnliefhebber hierover te informeren.

Daarentegen is de buurman — D.O. Rías Baixas — uit de albariño-druif met z'n beendroge karakter een alom succesvolle wijn. In tegenstelling tot D.O. Rías Baixas is de D.O. Ribeiro niet gortdroog maar fluweelzacht!

In Ribeiro heerst een gematigd klimaat: de Miño brengt winden mee uit Portugal waardoor de vochtigheidsgraad hier redelijk hoog is. Gemiddeld valt er 800 tot 1000 mm regen en de zon schijnt 1800 uur per jaar. Het zeer bijzondere klimaat in dit gebied wordt geholpen door de natuurlijke geografische barrières en de ligging in het zuidelijke Galicië.

Bergruggen beschermen het gebied tegen sub-Atlantische stormen en zorgen voor een microklimaat dat tussen een oceaan- en een mediterrane klimaat in ligt. Het is dan ook vochtig met een gemiddelde jaartemperatuur van 14,5 °C. In de zomer stijgt de temperatuur tot 36 °C, in de winter kan het -4 °C vriezen. De kenmerken van de beide klimaten die hier gemengd worden, zorgen dat de druif kan rijpen terwijl de aromastoffen samen met het verfijnde verkwikkende zuur bewaard blijven.

De D.O. Ribeiro erkent 3 basistypen wijn: wit, rood en 'enverado', dit is wijn van niet volledig rijpe druiven — een overblijfsel uit de tijd dat je in Ribeiro alleen wijn met een behoorlijke zuurgraad kon verkrijgen door de druiven in augustus te plukken en ze te gisten tot 9%. Door de nieuwe ontwikkelingen in temperatuurbeheersing is deze classificatie overbodig geworden, maar in technisch opzicht bestaat hij nog. Witte wijnen kunnen gemaakt worden van elk van de toegestane variëteiten, zolang ze maar een alcoholgehalte tussen de 9 en 13% hebben. Voor rode wijnen ligt dat tussen de 9 en 12%. 'Enverado'-wijnen moeten tussen de 8 en 9% alcohol bevatten.

In de D.O. Ribeiro zijn 15 druivenvariëteiten toegestaan, 7 blauwe en 8 witte. Wij richten onze aandacht vandaag op de witte...

Bespreking van de belangrijkste druiven

Treixadura is de belangrijkste witte druif. Deze doet het uitstekend in vochtige wijngaarden, gelegen op berghellingen, en die karakter en mooie smaken geeft aan de wijn. Andere witte soorten zijn: godello, palomino, torrontés, macabeo, albillo, loureira en albariño.

Treixadura. Treixadura is een witte druif die oorspronkelijk uit Galicia komt. Sinds de kwaliteiten van de lokale treixadura-druif herontdekt zijn, is de wijnbouw in een stroomversnelling geraakt. Op dit moment is het de belangrijkste druif van Ribeiro, maar ze komt ook voor in Valdeorras en Ribeira Sacra. Treixadura is een vroegrijpe druif die het best tot zijn recht komt als hij nog net niet volledig rijp wordt geplukt, waardoor de zuren

beter bewaard blijven. Deze aromatische druif met z'n mooie mineraliteit en kruidigheid brengt een opmerkelijke wijn voort.

Godello. Een hoogwaardige, aromatische druif, afkomstig uit Galicia. Er zijn recentelijk maatregelen genomen om de aanplant van Godello te bevorderen, vooral in Valdeorras D.O. De beste wijnen hebben een soort rijp, vol (maar niet zoet), bijna perzikachtig fruit, dat we ook bij de albariño zien, hoewel Godello wat meer zuur heeft. Deze druif leent zich prima voor een rijping op eikenhout. Men denkt dat er verwantschap met de Verdelho-druif is. Godello komt je meestal tegen als monocépage, maar soms wordt de wijn ook geblend met lokale helden als Treixadura en Albariño. Godello heeft een volle ronde body, die prachtig in balans is door een minerale frisheid. De wijn heeft een rijke geur — verschillende kleuren appels, abrikozen en zachte perziken, rijpe meloen, limoen vol sap en amandelen — en een vloeiend mondgevoel vergelijkbaar met Viognier.

Palomino. Palomino is een wit druivenras dat veel wordt verbouwd in Spanje en Zuid-Afrika. Er zijn meerdere subvariëteiten van deze druif zoals Palomino Fino, Palomino Basto en Palomino de Jerez. De Palomino Fino is daarbij het meest belangrijk vanwege het gebruik voor sherry. De druif is ook wel bekend onder de naam Listán. In Zuid-Afrika wordt de vrucht "White French" genoemd. Ook in Australië en Californië wordt ze verbouwd en vaak gebruikt voor versterkte wijn. De Californische "Mission-druif" blijkt na DNA-onderzoek eveneens een Palomino-druif te zijn.

Torrontés. De Torrontés is een witte druif die oorspronkelijk uit Spanje komt. Tegenwoordig vind je deze druif echter vooral in Argentinië, waar hij de meest aangeplante witte druif is. Ze is een natuurlijke kruising tussen de 'Muscat de Alejandro' en de missiedruif die lokaal 'Criolla Chica' wordt genoemd. Er kunnen zowel droge als zoete witte wijnen van deze druif gemaakt worden. Torrontes is een heel aromatisch druivenras. Veelal hebben wijnen van de Torrontes een heel stuivende geur, wat wil zeggen dat de geur je echt tegemoet komt ('stuift') vanuit het glas. Kenmerkende aroma's voor wijnen van de Torrontes zijn bloemengeuren (zoals rozen en jasmijn), perzik en citrustonen.

Macabeo. Macabeo wordt verbouwd in heel Noord-Spanje en in zuidelijker gelegen delen waar men Cava mag maken. In Catalunya wordt hij geassembleerd met xarel-lo en parellada, met een van de beste mousserende wijnen van Spanje als resultaat. Wat stille wijnen betreft is de macabeo de belangrijkste witte druif voor Rioja en Navarra. Het ras eist een arme bodem en is zeer hitte- en droogteresistent, tamelijk productief en wordt laat geoogst. Soms wordt de druif verweten wat neutraal te zijn, maar een kundig wijnmaker weet de goede licht fruitige aroma's en de kruidige neus er wel in te krijgen.

Albillo. Deze eeuwenoude witte druif zou in de Sherrystreek kunnen zijn ontstaan, hoewel hij nu vooral in de Ribeiro D.O. wordt verbouwd en de belangrijkste witte soort is in de Vinos de Madrid D.O. en Méntrida D.O. Hiervoor werd hij in kleine hoeveelheden in (rode) Vega Sicilia gebruikt, maar tegenwoordig schijnt hij bijna overal uit de gratie te zijn. Recent DNA-onderzoek heeft uitgewezen dat deze druif af zou stammen van de

Italiaanse Prié. De most van de albillo bevat veel glycerine die de wijn een zekere zachtheid geeft. Het is een neutrale druif die droge witte wijnen geeft.

Loureira. Een Galicische druif van goede kwaliteit met zeer aromatische wijnen. Loureira vindt men meestal samen met de witte druif treixadura en soms in assemblages met albariño. Het is een hoogproductieve druif die wijnen levert met een laag alcoholgehalte. De naam van deze druif is afgeleid van het woord louro (laurier). Men zegt dat de wijn van dit ras naar laurier ruikt. De wijn resulteert steeds in een voor Loureira typerende rijke, zachte, perzikachtige fruit. In de Portugese Vinho Verde levert de Loureiro wijnen met een goede zuurtegraad en veel aroma.

Albariño. Kwaliteitsdruif uit Galicia die volgens sommigen zou afstammen van de riesling (eeuwen geleden meegebracht door Duitse monniken). Geheel bewezen is dit echter niet. De albariño is beslist de belangrijkste druif van de Rías Baixas D.O. en heeft, met recht, een spectaculaire hausse beleefd. Hij behoort tot de duurste witte wijnen van Spanje. De druif staat bijna alleen in Spanje en Portugal aangeplant en komt vooral goed tot zijn recht in een relatief koel en Atlantisch klimaat. Albariño is een druif die frisfruitige witte wijnen voortbrengt met veel zuur. Wijnen van Albariño hebben in het beste geval mooi, perzikachtig fruit op het gehemelte. Rijk, maar niet zoet. De meeste zijn binnen anderhalf jaar na de oogst op dronk. Als de albariño de kans krijgt (door een volledige malolactische gisting te ondergaan), kan hij een volle, staalachtige, droge wijn geven, die bijzonder elegant op dronk komt.

Bespreking van de geproefde wijnen

Coto de Gomariz White 2019

Dit is een blend van Treixadura (70%), Godello, Loureira en Albariño die allen afkomstig zijn van oude wijngaarden en gelegen zijn op diverse plaatsen. De bodemstructuur is overal uitsluitend graniet, schist en rijk aan klei. Er wordt een strenge, manuele selectie gemaakt van de druiven. Vinificatie in inox kuipen en rijping in eiken vaten voor 10 maanden voor slechts 20% van de wijn.

De wijn is helder, groengeel van kleur. Aantrekkelijk aroma met levendig aanwezige geuren uit een lenteboomgaard (zowel de bloesems als het latere fruit). Citrus, minerale accenten en wat kruidige accenten van gember. Strak en gefocust van smaak. Het is vooral de tweespalt tussen de zeste van de sinaasappel en deze van de limoen die de wijn zijn prettige pit geeft.

Coto de Gomariz Finca o Figueiral 2017

Blend van Treixadura (70%), Godello, Loureira, Torrontés, Lado, Albariño en nog enkele andere lokale druivenrassen. De druiven zijn afkomstig van de single vineyard O Figueiral gelegen in Gomariz. De bodem is er rijk aan klei terwijl de onderbodem schist bevat. Vinificatie in inox en verdere rijping gedurende 10 maanden in Franse eiken vaten van 500 liter.

Strogeel, fonkelend en helder van kleur. Complex geurbereik dat maar nieuwe, vooral fruitaroma's, blijft vrijgeven: galiameloen, gele perzik, clementine, kweeper, verse vijgen, roze pompelmoes, mirabelle pruim, amandelnoot... Steeds omringd door die heerlijke geur van jasmijn. In de mond merk je pas dat de wijn inderdaad een houtlagering heeft ondergaan. Uiterst subtiel weliswaar! Volle, minerale en rijke wijn.

Gomariz X Albariño 2020

De hoofdzakelijk Albariño-druiven (95% + Treixadura 5%) staan aangeplant op terrassen van schistbodems aan de Avia-rivier. De As Penelas Estate-wijngaard, waar de druiven aangeplant staan, ligt in Barro de Gomariz. De druiven worden er biologisch geteeld (geen kunstmest of insecticides). Na een manuele oogst is er een strenge selectie van de druiven. De druiven worden ontschild en zachtjes gekneusd en geperst. De vinificatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde inox cuves tegen een lage temperatuur. De wijn rust op zijn lie tot in mei volgend op het oogstjaar.

De wijn oogt helder geelgroen. In de neus ervaren we onmiddellijk een prettig limoen-zesty gevoel, knisperende groene toetsen, granny smith en geel steenfruit (abrikoos). Bij het proeven is er dadelijk de fantastische mineraliteit die de wijn tot het einde zal dragen. Een licht vettig toetsje in het middenrif.

The Flower & The Bee Treixadura 2020

The Flower and the Bee is een 100% Treixadura. De druiven staan aangeplant op terrassen van granieten schistbodems aan de Avia-rivier. De druiven worden er biologisch geteeld (geen kunstmest of insecticide). Na een manuele oogst is er een strenge selectie van de druiven. De druiven worden ontsaaid en zachtjes gekneusd en geperst. De vinificatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde inox cuves tegen een lage temperatuur. De wijn rust op zijn lie tot in mei volgend op het oogstjaar.

De wijn oogt helder bleekgoud. Vreugdevol en intens geurpallet van citrusvruchten (hoofdzakelijk limoen), rozen, vers gemaaid gras en mineralen. Vlot drinkend, fris en verrukkelijk. In aanzet licht ziltig, naar het midden toe licht boterig. Perfecte bittertoets op het einde.

XL Sebío Heaven & Hell 2018

Eigenlijk een beetje een vreemde eend in de bijt voor onze proefavond. Het is een wijn van de 'grote drie' witte druiven uit Galicia: Albariño, Treixadura en Godello, maar ze staan aangeplant in de diverse D.O.-zones van Galicia. Het is met andere woorden geen D.O. Ribeiro. Ik heb hem toch geselecteerd om te ervaren of er een verschil is met de zuivere D.O. Ribeiro's.

Heaven & Hell van Xosé Lois Sebío is een wijn van stokken die gemiddeld tussen de 40 en 90 jaar oud zijn. Vergisting en rijping in eiken vaten (2 en 3-jaars) van 225, 300, 500 en 600 liter gedurende 10 maanden. Heaven & Hell is een wijn met een strogele kleur en is in het bezit van heerlijke, intense aroma's. Frisse veldbloemen, veel fruit, geurige kruiden

en specerijen en met een grote portie aan mineralen. In de mond super gebalanceerd, elegant, fris, en lang aanwezig.

Pazo do Mar Expresión Treixadura 2020

Dit is tot slot opnieuw een 100% Treixadura. Er worden jaarlijks slechts 30.000 flessen gemaakt. Het is een licht goudgele schitterende wijn, vrij aromatisch met een zuivere fruitige neus. Vol in de mond, sappig en fruitig met een eerder zalvende toets en vooral heel wat fraîcheur en een aangename talmende afdronk.