

Rueda: 100% fris en fruitig

20 mei 2022 · door Jurgen De Backer

Vijf Verdejo's en één Sauvignon Blanc uit hét Spaanse witte-wijngebied — de laatste avond van een heel wijnjaar Spanje.

Rueda is hét belangrijkste Spaanse wijngebied voor witte wijnen, 165 km ten noordwesten van Madrid aan de oevers van de Duero, en goed voor ongeveer 61% van alle Verdejo-wijnen in Spanje. Op 19 mei 2022 sloot Wijnclub Zottegem een heel wijnjaar Spanje af met vijf Rueda's op basis van Verdejo en, ter vergelijking, één Sauvignon Blanc uit dezelfde regio. 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
Javier Sanz Viticultor	Rey Santo	2021	85% Verdejo, 15% Viura
Casa Rojo	El Gordo del Circo	2020	100% Verdejo
Félix Lorenzo Cachazo	Carrasvinas Barrel Fermented	2020	100% Verdejo

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Druif
José Pariente	Verdejo Rueda 'Cuvée Especial'	2017	100% Verdejo
Belondrade	Belondrade y Lurton	2020	95% Verdejo, 5% andere
Javier Sanz Viticultor	Sauvignon Blanc	2021	100% Sauvignon Blanc

Woord vooraf

Het wijngebied Rueda is hét belangrijkste Spaanse wijngebied voor witte wijnen en ligt 165 km ten noordwesten van Madrid in het hart van Castilla y León aan de oevers van de Duero.

De mooiste Rueda-wijnen zijn van 100% Verdejo. Ze zijn lekker fris en strak, maar ook aromatisch en ze hebben ook een fijne bite. Ze zijn herkenbaar aan de mooie zuurgraad en aroma's van citrus, appel, peer, bloemen, kruiden. En dat bittertje in de afdronk.

Hoewel de druif in acht verschillende regio's van Spanje verbouwd wordt, is Rueda toch wel hét Verdejo-gebied en is goed voor ongeveer 61 procent van het totaal aantal Verdejo-wijnen in Spanje. Bovendien houdt de D.O. — de overkoepelende organisatie — de kwaliteit nauwlettend in de gaten.

Verdejo is vergelijkbaar met Sauvignon Blanc wat betreft smaakprofiel. Om de gelijkenissen en verschillen te toetsen, heb ik ook een sauvignon blanc uit de regio in de line-up toegevoegd. Ik ben benieuwd of we deze

er makkelijk kunnen uithalen of de gelijkenissen toch wel heel groot zijn.

Wijnen uit Rueda zijn heel veelzijdig: monocépages, blends, houtgerijpte, mousserende wijnen én versterkte Rueda's. Al die verschillende stijlen maken Rueda-wijnen ook culinair breed inzetbaar: van rijke visgerechten en pasta tot lichte salades en sushi. Maar ook gewoon als knisperende borrelwijn om samen van te genieten.

Die variatie heb ik ook trachten weer te geven in de keuze van de wijnen. We gaan ons vooral richten op het effect van verschillende vinificatietechnieken op druiven uit eenzelfde regio.

De Bacalao al estilo español zal zich bij deze wijnen als een visje in het water voelen.

Ik wens jullie een smakelijke laatste proeverij van het seizoen toe!

Jurgen

De geschiedenis van Rueda

In de 9e eeuw noemde men Rueda 'Tierra de Nadie' (Niemandland). Er werden voortdurend veldslagen geleverd en de Moren pasten er de tactiek van de 'verbrande aarde' toe: grond, boerderijen, dorpen en nederzettingen werden platgebrand, kapotgeslagen of op andere wijze verwoest.

In de 10e eeuw was het een desolaat land. Enkele van de oorspronkelijke bewoners, die waren gevlucht tijdens de veldslagen, kwamen terug en begonnen weer met de landbouw. Maar er was weinig geld en bijna geen

voedsel en de wederopbouw ging tergend langzaam. Onder koning Alfonso VI (1040-1109) ging het beter: hij vaardigde een wet uit dat iedereen die er wijngaarden wilde planten en verzorgen, dat stuk land gratis kreeg. Heel veel mensen kregen opeens interesse in de wijnbouw, vooral religieuze ordes, die zelf wijn nodig hadden en die graag kloosters bouwden in dit goede land. De eerste aanplant van verdejo was nu een feit.

Dit noordelijke deel van Spanje behoorde tot de eerste regio's die door de Spaanse koningen werden terugveroverd op de Moren. Lange tijd was het hof van het koningshuis gevestigd in Valladolid en de lokale wijnen waren daar zeer populair. Reden voor de koningen om de productie van wijn uit "Medina del Campo", zoals de streek destijds werd genoemd, krachtig te stimuleren.

Vanwege de populariteit van Sherry maakte Rueda lange tijd gerijpte, sherryachtige wijnen, bekend onder de naam Donado of Amontillados. Nadat phylloxera het grootste deel van de verdejo-aanplant uitroeide, in de negentiende eeuw, werd in de jaren dertig van de vorige eeuw op grote schaal palomino aangeplant, dezelfde druif als in de sherrystreek.

In de jaren zeventig van de vorige eeuw lieten wijnbedrijven uit de Rioja hun oog vallen op Rueda. Het befaamde Rioja-huis Marqués de Riscal zag in Rueda grote mogelijkheden om een alternatief te maken voor hun zwaardere, houtgelagerde witte Rioja. Dit was het begin van de hernieuwde opleving van de lokale Verdejo, een druif die werd gezien als zeer interessant vanwege zijn mooie aromatische karakter.

Daarna ging het snel met Rueda. De streek kreeg voor zijn witte wijnen in 1980 een eigen D.O., als eerste wijng gebied in Castilla y León, eerder dus dan Ribera del Duero. Het betekende een erkenning van de kwaliteit en het begin van een lange periode van groei en voorspoed. Het hoogtepunt werd bereikt met een vertienvoudiging van de wijnproductie van 1994 tot 2014.

Sinds 5 augustus 2008 worden ook rode en roséwijnen verkocht onder de D.O. Rueda.

Geografie, geologie en klimaat

D.O. Rueda is de thuisbasis van 70 wijnproducenten met talloze wijngaarden. Die wijngaarden hebben kiezel- en zandgronden en wijnstokken die veelal meer dan 100 jaar oud zijn.

Het productiegebied dat wordt afgebakend door de appellatie Rueda ligt in de regio Castilla y León en bestaat uit 74 gemeenten in 3 provincies: 53 in het zuiden van de provincie Valladolid (12.000 ha), 17 in het westen van Segovia (876 ha) en 4 in het noorden van Ávila (66 ha).

Continental, geen mediterrane klimaat. Denk je aan Spanje, dan denk je waarschijnlijk aan de typische mediterrane zon, zee en strandvakanties. Toch zit dat in Rueda wel een beetje anders. Je vindt het Spaanse wijng gebied op hoogvlaktes, die uitstijgen tot wel 870 meter boven zeeniveau. En dat leidt tot heel ander weer. De winters zijn er héél erg koud, dat zou je misschien niet verwachten voor een wijnregio uit Spanje. Daartegenover staan de beter bekende hete en droge zomers,

die soms ruw verstoord worden door onweersstormen. De wijnstokken bloeien laat en snoeien duurt vaak tot maart of begin april. De regenval is zeer laag, met een minimum van 300 liter en een maximum van 500 liter per jaar.

Deze omstandigheden zorgen ervoor dat de wortels van de wijnstok gedwongen worden het water diep in de ondergrond te zoeken, nog veel meer dan andere regio's in Europa. Waarom is dit klimaat nu zo belangrijk? Het opvallende verschil tussen dag- en nachttemperatuur is een belangrijke factor in het helpen onderhouden van de balans in de suikerniveaus van de druiven. En dat zorgt dus weer voor die fijne wijnen!

Grindbodems. D.O. Rueda ligt rond de rivier de Duero, op een glad plateau dat onderhevig is aan een stevige Atlantische wind. Brede alluviale en diluviale terrassen strekken zich uit dicht bij de oevers van de rivier de Duero en zijn zijrivieren: de Trabancos, Zapardiel en Adaja. Het gebied heeft bruine zandleemachtige bodems die rijk zijn aan calcium en magnesium, rotsachtig maar toch gemakkelijk te ploegen, met goede ventilatie en drainage en enkele kalksteenontsluitingen op de top van de glooiende heuvels. Het geologische substraat is aan de oppervlakte geëvolueerd naar rotsachtige allochtone afzettingen, waardoor de typische grindpercelen zijn ontstaan waar de beste D.O. Rueda-wijngaarden groeien.

Druivensoorten in Rueda

98% van de wijngaarden is beplant met witte druiven, vooral Verdejo (87% van de aanplant).

Verdejo (87%) wordt al meer dan 10 eeuwen verbouwd in Rueda.

Verdejo komt van het woord 'verde', wat groen betekent in het Spaans — je raadt het al, de verdejo-druif is te herkennen aan zijn groene kleur!

Verdejo is een druivenras dat het goed doet op een ondergrond van keien en kalksteen. Deze druif kan goed tegen droogte, een echte overlever dus! Karakteristiek voor Rueda Verdejo is de krachtige geur, een vleugje groene peper, een intense smaak, fris en een verrassend stevige bite. Je proeft veel frisheid van citrus en tegelijkertijd de ronde smaak van rijpe perzik met hints van wilde bergkruiden en venkel. De Verdejo staat bekend als terrastijger, maar je kan hem het hele jaar door goed drinken.

Viura (8,5%) of Macabeo werd in de jaren vijftig in Rueda

geïntroduceerd in een tijd dat witte wijn traditioneel in houten vaten werd gerijpt. Het potentieel van Verdejo moest nog worden ontdekt en Viura gaf een vleugje klasse aan de lokale witte wijnen van die tijd, die zowel als versterkte wijnen als populaire, alledaags gedronken wijnen werden genoten. Vandaag de dag is het in Rueda een fijne druif met een licht fruitig aroma om te blenden met verdejo.

Sauvignon Blanc (4,5%), oorspronkelijk afkomstig uit de Franse Loire-streek, werd in de jaren 70 in Spanje geïntroduceerd. Het brengt een bloemig element, samen met tonen van pompelmoes en passievrucht, in plaats van het subtiele karakter van de Loire Sauvignon Blanc. Dit veel rijpere karakter is voornamelijk te wijten aan het grotere aantal zonuren

in Rueda, in vergelijking met gebieden zoals de Loire-vallei of Bordeaux. Ze delen echter dezelfde korte wijnbouwcyclus, die in Frankrijk wordt bepaald door de noordelijke breedtegraad van het gebied en in Castilië door de hoogte van de regio. De D.O. Rueda is een pionier in de adoptie van deze Franse variëteit, die de regio een modern, internationaal karakter geeft.

Palomino Fino (0,3%) werd in de jaren dertig in het gebied geïntroduceerd. Deze variëteit met een hogere opbrengst werd traditioneel gebruikt voor de productie van versterkte, gerijpte wijnen, vergelijkbaar met sherrywijnen, waar in die tijd veel vraag naar was. De Rueda Regulatory Board staat geen nieuwe aanplant van deze variëteit meer toe. Het produceert lichte wijnen met een lage zuurgraad die perfect zijn voor biologische veroudering.

De witte viognier- en chardonnaydruiven werden goedgekeurd voor aanplant in de regio vanaf 2019. Van de totale druivenproductie bestaat minder dan 2% uit blauwe druiven, waarvan rosé en rood wordt gemaakt — ruim tien jaar geleden was dat nog 15%, dus hierin is een flinke daling opgetreden, ongetwijfeld door de opmars van de populaire verdejo. Wel hebben rosé en rode wijn uit Rueda in 2008 definitief het recht op de D.O. verworven én is de kwaliteit gestegen. De belangrijkste druif is tempranillo, lokaal ook wel tinta del país of tinta fino genoemd. Andere blauwe druiven in Rueda zijn cabernet sauvignon, merlot en garnacha.

Vinificatie

De wijnboeren uit Rueda zijn nachtbrakers... in ieder geval tijdens de oogst. De meeste druiven worden immers 's nachts geplukt. De nachtelijke oogst, ook wel 'vendimia nocturna' genaamd, is een van de kenmerken van de oogst in Rueda. Op de hoogvlakte waar de wijngaarden van Rueda liggen, zijn de nachten namelijk een heel stuk frisser. Door 's nachts te oogsten blijven de druiven in betere vorm en wordt oxidatie van de most vermeden. Overdag is het in september namelijk nog steeds 24-28 °C. Dit is een van de geheimen achter de kwaliteit en optimale zuurgraad van witte Rueda-wijnen.

Een flink deel van de wijnen wordt "op techniek" gemaakt, dat wil zeggen met alle moderne middelen die een wijnmaker tegenwoordig ter beschikking heeft. Alles begint met een korte inwerking op de schillen (maceratie). De polyfenolen die daardoor vrijkomen, geven de wijn zijn karakteristieke bitters. De fermentatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten gezien de hoge temperatuur in de regio.

Dan volgt bij de meeste bodega's een rijping op de fijne lie (dode gistcellen) gedurende een maand of twee, drie. Rijping op de lie maakt de wijn rijker en voller, en geeft hem meer diepgang en structuur. Vooral de secundaire aroma's worden door deze techniek versterkt. Na drie maanden ontwikkelt de wijn een gele kleur met een jeugdige, groene tint. Het heeft een frisse, fruitige geur en smaak. Dit is het belangrijkste moment waarop de wijnen worden gebotteld, wanneer ze hun standaard Rueda Verdejo-stijl hebben bereikt.

Liefhebbers van een karaktervol glas kunnen daarnaast kiezen voor een tweede type Verdejo, gemaakt op basis van druiven uit historische wijngaarden met oude stokken. Dit type wijn wordt gemaakt met weinig interventie in wijngaard en kelder, waarbij de druiven vaak later en rijper worden geoogst.

Sommige producenten kiezen ervoor om hun krachtige stijl Rueda op hout te laten rijpen, om hem meer diepgang en complexiteit te geven. De hints van geroosterd eikenhout en vanille vermengen harmonieus met de fruitaroma's en de verse hooitonen die typisch zijn voor de Verdejo. Deze techniek voegt dus eerder tertiaire aroma's toe.

In de afgelopen jaren hebben sommige Rueda-wijnhuizen eivormige cementtanks in hun faciliteiten geïnstalleerd, de zogenaamde betonnen eieren. Dankzij hun ovale vorm houden deze structuren de droesem in suspensie, wat de wijn complexer maakt.

Zo herken je jouw Rueda

De meeste Rueda's (99,8% of 78 miljoen flessen in 2021) hebben een groen label. Rueda Verdejo is fris en sappig, met perzik, citrus en groene kruiden en blijft comfortabel rond in je mond hangen. Lekker voor zo en bij oesters, sashimi en geroosterde vis.

Rueda Sauvignon Blanc is in vergelijking hiermee iets strakker en heeft meer uitgesproken knisperende citruszuren. Ideaal als aperitief en bij schaal- en schelpdieren en witte vis.

Daarnaast is er nog de fluwelige 'Rueda Fermentado en Barrica', die dikker en rijker zijn met rijp fruit en een vleug vanille.

Vino de Pueblo is een mogelijke bijkomende aanduiding wanneer 85% van de druiven afkomstig zijn uit een specifiek dorp of stad.

Rueda Espumoso, herkenbaar aan het zilveren label, wordt op dezelfde manier gemaakt als cava en champagne met minimum 9 maand gisting op fles. Deze bubbel moet voor minstens 75 procent uit verdejo of sauvignon blanc bestaan. Dat maakt de smaak uniek en echt anders dan die van andere bubbels. Behalve fris, fruitig en energiek, komt hij ook vol en zacht over in je mond.

Wanneer "Gran Añada" op het etiket staat, duurde het productieproces (vanaf de eerste bottelfase tot het degorgeren) meer dan 36 maanden. Deze aanduiding moet vergezeld gaan van het oogstjaar.

Gran Vino de Rueda komt uit wijngaarden die meer dan 30 jaar oud zijn, met lage opbrengsten per hectare (6.500 kg/ha). De wijnen van deze categorie zijn speciaal bestemd voor de hoge gastronomie en het luxere segment en zijn herkenbaar aan het zwarte label. In 2020 kreeg slechts 0,17% van de productie (134.000 flessen) dit label.

Rueda Dorado is een versterkte wijn, gemaakt van palomino fino en/of verdejo. Het is een traditionele wijn uit het gebied met oxidatieve veroudering. Ze moeten ten minste 2 jaar op hout rijpen voor ze gebotteld mogen worden en het alcoholpercentage moet minstens 15% zijn. Herkenbaar aan de gouden kleur, met aroma's van toast. Op deze flessen schittert een gouden etiket.

Rueda Pálido is een variatie hierop die biologische veroudering heeft ondergaan en die minstens drie jaar op eikenhouten vaten moet worden bewaard voordat hij wordt gebotteld. De herkenbare aroma's en smaken van gist en marsepein zijn het gevolg van het biologische verouderingsproces. Smaken en aroma's van noten en gebakken appel werden toegevoegd door de langere rijping op eikenhout.

Food-wine pairing

Zoals bij de meeste wijnen is er een verschil tussen jonge Rueda en wijnen die op eikenhout of op de lies zijn gerijpt.

Jonge Rueda-wijnen. Jonge Verdejo's passen goed bij zomerse gerechten zoals zeevruchten en salades. In tegenstelling tot veel andere wijnen zijn ze niet bang voor tomaten, asperges of scherpe vinaigrettes. Rueda is een natuurlijke smaakmaker bij schaaldieren zoals mosselen en kokkels of bij een selectie tapas op basis van zeevruchten. Ze passen ook bijzonder goed bij gegrilde en gebakken vis — denk aan gegrilde sardines, calamares en chipirones of zelfs gegrilde octopus. Je kunt het ook drinken bij Mexicaanse gerechten zoals guacamole, salsa fresca en super populaire taco's, of bij de heldere smaken van Aziatische noedelsalades — hij kan wel tegen een stootje verse chili. Net als Sauvignon Blanc heeft het ook affiniteit met verse kazen zoals geitenkaas, feta en pecorino.

Oude Rueda-wijnen. Als Rueda eenmaal een beetje rijp is op fles, krijgt het een gewicht en nootachtigheid die rijkere visgerechten zal dragen,

zoals heek met knoflook, gamba's of visgerechten die gekookt zijn in witte wijn of met een witte wijnsaus. Het kan ook worden gecombineerd met de lokale delicatessen van Lechazo (lamsvlees), met de mogelijkheid om te matchen met lichter rood vlees. Dit is ook de stijl om te serveren met de ontelbare heerlijke rijstgerechten van Spanje, waaronder natuurlijk een goede paella met zeevruchten.

Bespreking van de geproefde wijnen

Javier Sanz Viticultor Rey Santo 2021

Javier Sanz is bepaald geen kleine speler in de Spaanse D.O. Rueda. Hij bezit ruim 100 ha aan wijngaarden, die verspreid liggen in en rondom thuisbasis La Seca. Het grootste deel, zo'n driekwart, is aangeplant met Verdejo. De rest van de wijngaarden zijn beplant met Viura en Sauvignon Blanc. La Seca, net onder Valladolid, is historisch vooral bekend vanwege zijn ondergrondse bodega's. In de oudheid werden hier vooral wijnen bewaard in grote amfora's.

Dit domein heeft een lange historische traditie van meer dan 150 jaar. Zoals in vele familiedomeinen had de overgrootvader van Javier Sanz reeds wijngaarden. Javier is intussen de 4e generatie. Het duurde tot 1995 vooraleer Javier zelf wijnen op de markt zou brengen onder zijn eigen naam.

Rey Santo Verdejo 2021 is hun instapwijn, een witte wijn voor iedereen, met een van de aantrekkelijkste kwaliteit-prijsverhoudingen op de markt waarvan de kwaliteit oogstjaar na oogstjaar niet teleurstelt. Zoals vaak

bij basis Rueda-wijnen, is dit een cuvée van Verdejo en Macabeo (Viura).

De wijn heeft een lichtgele kleur met groenachtige reflecties. In de neus is hij delicaat met opvallend lichte tonen van anijs, groene appel en sinaasappel. In de mond is hij rond, fris en aangenaam, met een evenwichtige zuurgraad en een combinatie van tropisch fruit, citrusvruchten, aromatische kruiden, citroengras en een minerale toets.

Deze Rueda is best jong te drinken, omwille van zijn fris fruit, in de eerste 2 jaar na botteling.

Wijnkenmerken — Subregio: La Seca (Valladolid). Assemblage: 85% Verdejo, 15% Viura. Terroir: wijnstokken van 18 tot 23 jaar oud op kiezel- en kleigronden. Vinificatie: de frisheid van de Verdejo-druiven werd bewaard door de nachtelijke oogst, in de loop van de dag werd de most geëxtraheerd en na decanteren vergist bij minder dan 15 °C om alle kenmerkende natuurlijke aroma's te behouden, koude stabilisatie en filtering voordat hij werd gebotteld. Productie: 250.000 flessen. Alcohol: 13%.

Casa Rojo El Gordo del Circo 2020

Casa Rojo is in 2009 geboren zonder eigen wijnmakerij of wijngaarden, maar als een droom. Een reizend wijnbouwproject, zonder grenzen of familiebeperkingen, maar met de wens en overtuiging een nieuwe vorm van vrije oenologie te zijn. Het team is relatief jong, innovatief en bruist van de creativiteit. Inmiddels hebben ze 2 wijnmakerijen in Spanje.

Hun missie is perfecte wijn maken waarin het terroir van de betreffende regio maximaal tot uitdrukking komt. Zo bieden ze een perfecte reis langs de Spaanse druivenrassen en -gebieden. Daarnaast zijn ze net zo gedreven bezig om de wijnen op een bijzondere wijze te presenteren. Een team van designers is dagelijks bezig met het optimaliseren van labels, kurken, flessen, dozen.

Zo hebben ze deze Rueda een 'slim' label gegeven dat reageert op de temperatuur: is de fles koud dan kleuren de tepels van de man blauw. Blauwe tepels = fles perfect fris om van te genieten onder ideale omstandigheden.

De El Gordo del Circo is helder groengeel qua kleur. In de neus is een ferme zuurgraad te spotten, net als de typische verdejo-aroma's van appel, peer, tropische vruchten (rijpe ananas) en verse kruiden (menthol & anijs). De smaak is breed, fris met mooie zuren, die prachtig in balans zijn met een vleugje restsuiker. De wijn heeft extra diepte en complexiteit door vijf maanden rijping op fijne droesem. Het etiket zegt alles: vet, vol en rond! De productie is om kwaliteitsredenen gehalveerd tot ca. 24.000 flessen.

Wijnkenmerken — Subregio: Olmedo (Valladolid), 30 jaar oude wijnstokken. Assemblage: 100% Verdejo. Terroir: zanderige gravelbodem. Vinificatie: nachtelijke oogst in de eerste week van september en koeling van de druiven bij transport naar de kelder (rond de 10 °C), 2-3 dagen maceratie, vergisting in RVS-tanks bij 14 °C, daaropvolgend rekken van dikke droesem om alleen de fijne droesem

achter te laten en vijf maanden te verouderen, met wekelijkse batonnages. Productie: 24.000 flessen (53.000 in andere jaren). Alcohol: 13%.

Félix Lorenzo Cachazo Carrasvinas Barrel Fermented **2020**

De familie Lorenzo Cachazo maakt al sinds 6 generaties wijnen en in 1946 werd Bodegas Félix Lorenzo Cachazo opgericht.

In 1980 is, op initiatief van Félix samen met nog 7 andere wijnproducenten, de D.O. Rueda opgericht waardoor hun geliefde verdejo-druif erkenning kreeg.

Van de wijngaarden zijn 35 hectare in eigen bezit en hebben ze de supervisie over nog eens 190 hectare van boeren waar men al 3 generaties mee samenwerkt. In totaal produceren ze maar liefst 1,3 miljoen flessen per jaar.

Er zijn in de D.O. Rueda enkele delen met zandbodem, waar de phylloxera-druifluis niet kan leven. Sommige wijngaarden zijn daarom al meer dan 150 jaar oud en behoren daarmee tot de oudste van Europa. De familie is de trotse bezitter van 9 hectare van deze uitzonderlijke pre-phylloxera wijngaarden, die biologisch worden verbouwd. De druiven van deze wijngaarden worden alleen gebruikt voor de Carrasviñas-wijnen en geven ze die uitzonderlijke complexiteit en structuur. Hierdoor hebben ze een sterk authentiek karakter waardoor ze wordt geroemd tot ver buiten de landsgrens. Maar ook in Spanje uiteraard. Beide dochters van de

Spaanse koning Juan Carlos schonken de Cachazo-wijnen op hun bruiloft.

Midden in het oude centrum van Pozaldez komen meerdere kelders uit de 18e eeuw ondergronds samen. Daar liggen nu nog steeds hun grote wijnvaten op 40 meter diepte. In 1993 werd in combinatie hiermee de huidige, zeer moderne bodega gebouwd.

We proeven een strogele wijn met in de neus complexe aroma's van perzik, peer, thijm, munt, vanille en kaneel. Ook florale toetsen van witte bloemen, anijs en noten. In de mond is het een zalvende wijn met elegante sensaties van gele appel, tropisch fruit, vanille en geroosterde amandelen en toch wel een mooi zuurtje. De amandels geven duidelijk aan dat deze verdejo is gefermenteerd op Franse eiken vaten. Hij heeft een lange pittige afdronk met minerale toetsen.

Wijnkenmerken — Subregio: Pozaldez (Valladolid). Assemblage: 100% Verdejo. Terroir: zeer arme zand-, kei- & grindbodem, gedeeltelijk pre-phylloxera (>150 jaar). Vinificatie: na de oogst worden de druiven ontrist, gekneusd en licht geperst, na een koude stabilisatie over nacht gaat de most naar Franse eiken vaten van 500 l om daar op zijn spontane gisten te fermenteren, later rijpt de wijn voor 6 maanden verder op zijn lies met batonnage om een complexe en gestructureerde wijn te verkrijgen, ten slotte passeert de wijn in inoxen cuven waar het wordt geklaard, gestabiliseerd en gefilterd. Alcohol: 13,5%.

José Pariente Verdejo Rueda Cuvée Especial 2017

In de jaren zestig begon wijnbouwer José Pariente met de productie van handgemaakte witte wijnen in Rueda. Zijn wens om grote witte wijnen te produceren, is het doel van de huidige wijnmakerij, die zijn dochter Victoria Pariente in 1998 heeft opgericht.

Twintig jaar later houdt Bodegas José Pariente een zeer duidelijke routekaart bij: innovatie en avant-garde, respect voor de wijngaard en zijn nauwgezette zorg, gecombineerd met een stevige investering in onderzoek en ontwikkeling.

De druiven komen van een 35 jaar oude wijngaard, aangeplant als bush vines in Camino del Puerto, in de buurt van La Seca. De selectie van de druiven vindt plaats in het veld en de druiven gaan in kratten van 20 kilo. Door aan deze strenge regels te houden, worden lage opbrengsten van hoge kwaliteit gegarandeerd.

De ovale vaten van klei en beton maken de wijn bijzonder. De vorm en het verschil in temperatuur op verschillende hoogtes creëert een circulaire stroom, waardoor het effect van de lie versterkt wordt. De vaten zorgen ook voor een betere bescherming van de wijn en bieden de kans om langer te rijpen zonder oxidatie.

We proeven het Magnum Opus van dit domein, daarom ook "Cuvée Especial" genoemd. Het is een verdejo met verouderingscapaciteit tot ongeveer 8 jaar, sowieso al een zeldzaamheid.

Deze iets oudere (bio!) stro- tot goudgele wijn komt best tot zijn recht wanneer hij niet te koud wordt geschonken. In de neus herkennen we limoen, sinaasappelbloesem en jasmijn. Deze fruitige componenten

worden aangevuld met peperkoekkruiden, oosterse specerijen en kaneel met een sterke mineraliteit. Ook in de lange afdrank blijft de limoen en jasmijn aanwezig. Geen 'typische' frisse Verdejo dus deze keer maar eerder een zeer groot glas met veel complexiteit en diepgang.

Wijnkenmerken — Subregio: Camino del Puerto (Valladolid). Assemblage: 100% Verdejo. Terroir: lichte kalksteen toplaag en een kalkstenen/klei ondergrond. Vinificatie: tweede selectie van de druiven in de kelder en 12 uur koude maceratie, na de fermentatie in de ovale betonnen vaten en rijping op de lie voor 8 maanden wordt de wijn gebotteld. Productie: 6.000 flessen. Alcohol: 13,5%.

Belondrade y Lurton 2020

Deze prijswinnende wijn van wijnhuis Belondrade wordt door velen beschouwd als de Spaanse top van Rueda-wijnen en zelfs als de beste witte wijn van Spanje. Het was de favoriete wijn van wijlen Johan Cruijff en staat op de kaart van veel sterrenrestaurants. El Bulli kocht bijvoorbeeld 2.500 flessen van deze jaargang alleen.

De opbrengst is beperkt en de wereldwijde vraag is groot, waardoor deze wijn steeds enkele maanden na de lancering van een nieuwe jaargang is uitverkocht. In Nederland zijn er 300 flessen op de markt gekomen en in België was hij uitverkocht op een paar dagen. Gelukkig wist ik in Spanje nog een paar flessen op de kop te tikken.

Didier Belondrade en Brigitte Lurton zijn in 1994 begonnen met wijn maken in Nava del Rey, in het hart van het gebied Rueda. In dit oude

stadje bevindt zich een labyrint van verlaten kelders. Binnen de muren van dit oude stadje hebben Didier en Brigitte gekozen voor een moderne manier van wijn maken, gebaseerd op vinificatietechnieken van de witte bourgogne.

Deze Verdejo rijpt voor een periode van 10 maanden op Frans eikenhout, vandaar de vermelding 'FB' wat staat voor 'Fermentado en Barrica'. Het is een frisse, complexe, uitgebalanceerde en culinaire wijn.

Hun Belondrade Apolonia (2e wijn) mag er voor een fractie van de prijs zeker ook zijn en is veel makkelijker vindbaar op de markt.

In de neus vond ik vooral rijp fruit (witte abrikoos en peer), een beetje hooi en zeer fijne houttoetsen. Deze kristalheldere bleekgouden wijn geeft in de mond meteen mooi verweven fruit met een meer exotische ondertoon dan de andere wijnen in de proeverij. De houtlagering resulteert in een aangename molligheid die toch nog steeds al de typische karakteristieken van verdejo naar boven haalt. Bij het voorproeven viel ook de bitters en de kruidigheid in de afdronk op.

Hij is nu reeds goed op dronk maar kan zich tenminste tot 2027 nog verder ontwikkelen.

Wijnkenmerken — Subregio: Quinta San Diego, La Seca (Valladolid).

Assemblage: 95% Verdejo, 5% andere (niet benoemd). Terroir: organisch, blend van 23 plots met diverse ondergronden, klonen & expositie — 10-60 cm keien boven een kleigrond en een diepe ondergrond van kalksteen. Vinificatie: aparte manuele oogst van 23 plots, na 10 maand

spontane fermentatie sur lie van de aparte oogsten op geselecteerde Franse eik (300 l) maakt men een assemblage, meteen nadien is er botteling van de totale productie en volgt nog 5 maand rijping op fles. Productie: 80.000 flessen (waarvan 2.500 voor El Bulli & 300 voor Nederland). Alcohol: 13,5%.

Javier Sanz Viticultor Rueda Sauvignon Blanc 2021

Javier Sanz kwam reeds hierboven aan bod. We ontdekken nu ook hun Sauvignon Blanc van 25+ jaar oude wijnstokken (aanplant van 1994).

In ons glas vinden we een mooi heldere lichtgele wijn met een lichte groene schijn. In de neus is deze Sauvignon Blanc zeer expressief, een levendige wijn met limoen, witte bloemen en een droge en mineralige ondertoon die zich verder doorzet in de smaak. We proeven ook tropisch fruit zoals ananas en de typische pompelmoes met een mooie aciditeit. Hij laat een florale, fruitige, strakke, frisse en droge afdronk na.

Smaaktechnisch onderscheidt deze Sauvignon Blanc zich als terroirgedreven wijn door de selectie van de vieilles vignes. Dit geeft de wijn meer intensiteit, lengte en smaak dan de doorsnee Sauvignon Blanc die jullie onder andere kennen uit Frankrijk. Vooral het grassige en de smaak van pompelmoes moet deze wijn herkenbaar maken ten opzichte van de verdejo's.

Wijnkenmerken — Subregio: Paraje del Camino Real, La Seca (Valladolid). Assemblage: 100% Sauvignon Blanc. Terroir: zanderige bovengrond met keien & ondergrond van kalksteen. Vinificatie: de machinale oogst laat toe om de druiven snel te kunnen verwerken, na de koude maceratie van

enkele uren krijgt het geperste sap nog een dag de tijd om alles te laten bezinken, eens helder gaat men over tot een trage natuurlijke fermentatie in gekoelde RVS-tanks ($<15\text{ }^{\circ}\text{C}$), deze lage temperaturen en trage verwerking zorgen ervoor dat de fruitaroma's bewaard blijven, als laatste stap voor de botteling is er nog 2 maand rijping op de fijne droesem (sur lie). Productie: 50.000 flessen. Alcohol: 13%.