

EAT & DRINK SPAIN

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



From Spain with Love 2020



1. Cava Sumarroca Brut Reserva 2018 Ecológico

Rijping 24 maanden op gistdepot

Bodega: Bodegues Sumarroca SL (www.sumarroca.es/en)

Importeur: Gall & Gall (www.gall.nl)

Wijngebied: D.O. Cava

Druiven: 40% parellada, 30% xarel.lo, 20% macabeo, 10% chardonnay

Consumentenprijs: ± € 8,99

Punten/prijzen: doordat deze cava in oktober 2020 op de markt is gebracht, heeft de bodega deze nog niet tijdens concoursen kunnen presenteren, waardoor het nog geen punten/prijzen heeft.

Het product dat de bodega tot nu toe op de markt had gebracht was Cava Sumarroca Brut Reserva 2017. Deze behaalde in de afgelopen 3 jaar 90 punten in de Peñin gids.

Achtergrondinformatie: Het wijnhuis van de familie Sumarroca ligt op het landgoed Molí Coloma, in het hart van Penedés, tussen Barcelona en Tarragona, naast de rivierbedding van Anoia. De wijngaarden zijn onderverdeeld in drie landgoederen: Molí Coloma, Heretat Sabartés en het landgoed Sumarroca. In totaal is er 464,8 ha biologische landbouw, waardoor het honderd procent van de druiven kan leveren die het wijnhuis nodig heeft voor de productie van wijnen en cava's. Zo controleert het wijnhuis elk van de fasen van het productieproces. Tegelijkertijd is de bevordering van de biodiversiteit een constante in het milieubeheer van Sumarroca, waarbij verantwoordelijke en ecologische wijnbouw wordt beoefend, dankzij een team van vier oenologen en een technisch-agrarisch beheer van de boerderijen.

Suggestie serveertemperatuur: 6 ° - 8 °C

Wijn-spijs: Cava is een mousserende wijn die bij allerlei gerechten past, van het begin tot het einde van de maaltijd. Met slechts 6 gr/l toegevoegde suiker, verfrist het ons gehemelte en nodigt het uit tot het combineren met allerlei soorten gerechten.


SUMARROCA
VITICULTORS ECOLÒGICS



2. **Kyra blanco 2016**

6 maanden op vat

Bodega: Gordonzello, SA (www.gordonzello.com/en)

Importeur: De Wijnkelder Almere (www.dewijnkelderalmere.nl)

Wijngebied: D.O. León

Druiven: 100% albarín

Consumentenprijs: ± € 13,95

Punten/prijzen: Gilbert & Gaillard Gran Oro 90 punten, Jancis Robinson 17,5 punten, Sin MalaUva 91 punten, La Semana Vitivinícola 93 punten

Achtergrondinformatie: In 2002 heeft de bodega op een perceel van meer dan 47.000 m2 moderne en innovatieve faciliteiten neergezet, die passen bij de waarden, functionaliteit, hygiëne en nauwgezette manier van werken van deze wijnproducent. De producten worden zowel tijdens de oogst als tijdens de productie onderworpen aan strenge controles van de Raad van toezicht van de D.O. León. Momenteel rijpen de wijnen in vaten van eikenhout van Amerikaanse, Franse en Hongaarse oorsprong. De lokale druif de albarín heeft door de houtrijping van 6 maanden op eikenhouten vaten een fantastisch aromatische witte wijn opgeleverd.

Suggestie serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Wijn-spijs: gebakken vis, sushi, gezouten en gerookte kazen en rijstgerechten.



3. **Edetària Selecció Blanc 2018**

Rijping 8 maanden op Frans eiken



Bodega: Edetària SL (www.edetaria.com/en)

Importeur: Ad Bibendum Bvba (www.adbibendum.net)

Wijngebied: D.O. Terra Alta

Druiven: 100% witte garnacha

Consumentenprijs: ± € 26,70

Punten/prijzen: vtg'18 Jancis Robinson 17.5+/20 punten ; vtg'17 Wine Spectator 90 punten - James Suckling 92 punten - Guía Peñín 93 punten

Achtergrondinformatie:

De bodega werkt voornamelijk met lokale druivensoorten.

De garnacha blanca, waar de wijn Edetària Selecció blanc van is gemaakt, is afkomstig van oude stokken (60+ jaar oud) die prijken tegen de mooie heuvels rond het domein. Uitzonderlijk is de harde calcaire bodem, die de wortels van de druivenstokken verplicht diep op zoek te gaan naar water. Het geconcentreerde fruit gaat rechtstreeks op eiken vat voor de gisting. Mooie geparfumeerde, pure neus met wit en geel fruit en minerale impressies. De 'full body'smaak is bijzonder complex en intens, karaktervol met verfijnde fruitige toetsen, flinke dosis mineralen en een fijn vleugje hout. Dat tikje hout geeft een extra mooie ondersteuning en is perfect geïntegreerd in de wijn.

Suggestie serveertemperatuur: deze wijn kan in een karaf geschonken worden, opdat deze veel beter tot volle expressie komt.

Wijn-spijs: Kan gerust gecombineerd worden met luxe visgerechten alsook wit vlees.



4. **Finca San Blas Garnacha 2019**

9 maanden gerijpt op Frans eikenhout

FINCA  SANBLAS

Bodega: Finca San Blas SL (www.fincasanblas.com/en)

Importeur: Wijnkoperij Cees van Noord (<https://ceesvannoord.nl>)

Wijngebied: D.O.P. Utiel-Requena

Druiven: 100% garnacha

Consumentenprijs: ± € 11,50

Punten/prijzen: goud International Challenge Gilbert & Gaillard

Achtergrondinformatie: Duurzame landbouw. Finca San Blas is een prestigieuze wijnproducent van de D.O.P. Utiel-Requena. Als pionier was de bodega een van de eersten die geloofde in het potentieel van de inheemse bobal-druif om kwaliteitswijnen te maken en wijngaarden en variëteiten zoals merseguera of garnacha te redden. De wijnmaker, Nicolás Sánchez, heeft geïnnoveerd door variëteiten te planten die nooit eerder zijn geplant of door methoden te implementeren die nooit in de regio zijn gebruikt. De bodega maakt wijnen met het karakter van het terroir maar uiterst verfijnd, zijdeachtig en elegant. Alle wijnen van het wijnhuis hebben een gouden medaille behaald tijdens het prestigieuze Franse concours International Challenge van Gilbert & Gaillard.

Suggestie serveertemperatuur: de ideale serveertemperatuur is 16° - 18°C.

Wijn-spijs: deze wijn combineert uitstekend met alle soorten rood vlees en wild, pittige en kruidige stoofschotels, rijstgerechten, pasta, gerijpte kazen van gemiddelde intensiteit, foie gras, patés, vleeswaren en donkere chocolade.



5. Miguel Merino tinto Reserva 2013

18-24 maanden houtrijping

Miguel Merino

Bodega: Bodega Miguel Merino (www.miguelmerino.com/eng)

Importeur: Wijnkoperij La Persistencee (www.lapersistance.nl)

Wijngebied: D.O.Ca. Rioja

Druiven: tempranillo (96%) en graciano (4%)

Consumentenprijs: ± €28,45

Punten/prijzen: 93/100 punten door 'Master of Wine' Tim Atkin, 92 Parker punten Miguel Merino Reserva 2014

Achtergrondinformatie: Het wijnhuis van Miguel Merino is klein, maar behoort onbetwist tot de elite van de bodegas in de Rioja. Miguel Merino is gevestigd in het hart van Rioja Alta, in het plaatsje Briones. Een opmerkelijk wijnhuis met veel karakter, vooral door het enthousiasme en de toewijding van eigenaar Miguel Merino. Hij maakt klassieke Rioja's met een modern tintje. De druiven zijn aangeplant in El Rincón, een kalkrijke kleigrond op een helling in zuid-Briones. Merino's doel is om met kleine volumes de beste wijn te produceren, door een strenge selectie van de beste druiven die aan de ranken groeien. Talloze kranten en magazines hebben inmiddels over deze bodega geschreven en zijn wijnen krijgen zeer goede beoordelingen van recensenten.

De druiven voor deze Reserva komen van 75 jaar oude wijnstokken en worden met de hand geplukt en in kratjes naar de sorteertafel getransporteerd. De wijn ondergaat een fermentatie op relatief hoge temperatuur, waarna er een houtrijping plaatsvindt gedurende 18 tot 24 maanden. De panelen van de vaten waar de wijn in rijpt zijn gemaakt van Amerikaans eikenhout en de deksel van Frans eiken. De wijn wordt niet gefilterd en rijpt nog minimaal 2 jaar door op fles.

Suggestie serveertemperatuur: 16 ° – 18 ° C

Wijn-spijs: Smaakt goed bij oude kazen en stevige gerechten met rund- of lamsvlees

1. Tajine van lam en couscous met ingemaakte citroen en tomaat
2. Runderstoofpot met jus de veau en cantharellen
3. Queso Mahón: lang gerijpte kruidige kaas



6. Olivares Dulce Monastrell

Bodega: Bodegas Olivares SL (www.bodegasolivares.com/en)

Importeur: Résidence Wijnen (www.residence-wijnen.nl)

Wijngebied: D.O.P. Jumilla

Druiven: 100% monastrell

Consumentenprijs: ± € 21,95 (fles van 500ml)

Punten/prijzen: Wine Advocate Score 93

Achtergrondinformatie:

Bodegas Olivares is een familiebedrijf dat zich toelegt op de productie van kwaliteitswijnen en typische wijnen, waaronder de gebottelde wijnen van pre-phylloxera-wijngaarden van de monastrell-variëteit. In het bijzonder de zoete monastrell-wijn van de bodega die wereldwijd wordt erkend. Na de handmatige pluk, worden de ingedroogde druiven gekneusd en ontsteeld. Dan volgt een temperatuurgecontroleerde (15°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in betonnen cuves. De gisting verloopt zeer langzaam vanwege het hoge suikergehalte van de most. Wanneer 2% alcohol is bereikt, wordt er beetje bij beetje 'eau de vie de vin' (wijnalcohol) toegevoegd; dit is de 'mutage'. De gisting stopt zo op den duur en er blijft een groot deel van de suikers onvergist in de wijn aanwezig, terwijl de toegevoegde 'eau de vie' ervoor zorgt dat het uiteindelijke alcoholpercentage van de Olivares Dulce Monastrell op 16% uitkomt. Na ongeveer 1 maand volgt persing en wordt de versterkte wijn overgestoken op een roestvrijstalen tank om te rijpen tot juni, waarna het bottelen volgt. Hierna krijgt de wijn nog 2 jaar rust op fles voor de uiteindelijke verkoop.

Suggestie serveertemperatuur: aanbevolen wordt om de wijn koud te serveren op ongeveer 12°C

Wijn-spijs: ideaal om contrasten te creëren en te experimenteren, b.v. voor desserts van donkere chocolade, gecombineerd met rood fruit, heerlijk bij blauwe kazen. Verrassend met vijgen- en amandeltaart, een genot om het te begeleiden met toast van ganzenlever en jam van zwart fruit.

OLIVARES
BODEGAS



Wij wensen u veel proefplezier toe!

ICEX / Foods and Wines from Spain
Economische en Commerciële Afdeling
Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag
T 070 3643166
www.foodswinesfromspain.com
www.vinos-de-espana.nl
Facebook: SpainFoodsWinesNL
Twitter: @FoodWineSpainNL
E: vinosspanje@comercio.mineco.es



EUROPEAN UNION



ICEX

