



Rioja

Kasteel Wurfeld - Maaseik

15 september 1995



Maaseik 23 Augustus.

Liefste Wijnvriendin,
Beste Wijnvriend,

Help ! Hoe voorkom je dat je door heimwee gekweld letterlijk bij de koffers blijft zitten en zelfs vergeet te genieten van je laatste vakantiedagen?

Het bestuur van de Maaslandse Wijnvrienden heeft hiervoor een efficiënt recept bedacht : **een Rioja-avond**

Wie de provincie Rioja binnenrijdt, heeft nauwelijks de indruk zich in een van Europa's bekendste wijngebieden te bevinden.

Een vrij dor landschap, wat boomgaarden en aspergevelden.

Hier en daar een wijngaard. Doorheen dit heuvelachtig land trekken moedige pelgrims naar Santiago de Compostela.

Tot zo'n inspanningen zijn wij echter niet te bewegen.

Wij genieten liever van de zaligheden, welke worden voortgebracht in dit landschap, de wijn.

Een gedreven wijnliefhebber, begenadigd met een fijne neus en een zesde zintuig voor trouvailles, is voorzeker onze leidsman voor deze avond met name de heer **DE MEERLEER**.

Dat we deze gepassioneerde Rioja-kenner als gast hebben kunnen strikken, doet ons enorm veel plezier.

U ziet wij hebben geprobeerd de zomer, de warmte en dat overheerlijke vakantiegevoel dat van ons echte bon-vivants maakte nog even voor U vast te houden. Op **vrijdag 15 september** laten wij de zon weer in Uw glas schijnen in het **Kasteel te Wurfeld** en dit **om 20.00 uur**.

U aldaar te mogen begroeten zal ons zeer verheugen.

Gelieve daarom ook in te schrijven en dit voor 13 september bij onze wijnmeester Paul van Dinter Kempenstraat 21 te 3650 Rotem, telefoon 089/754695. Hou er rekening mee dat Paul van 04/09 tot 09/09 op reis is naar de Côtes du Rhône.

Vineuse Groetjes.

JOHN MARTIN PAUL PIERRE RENE ROB

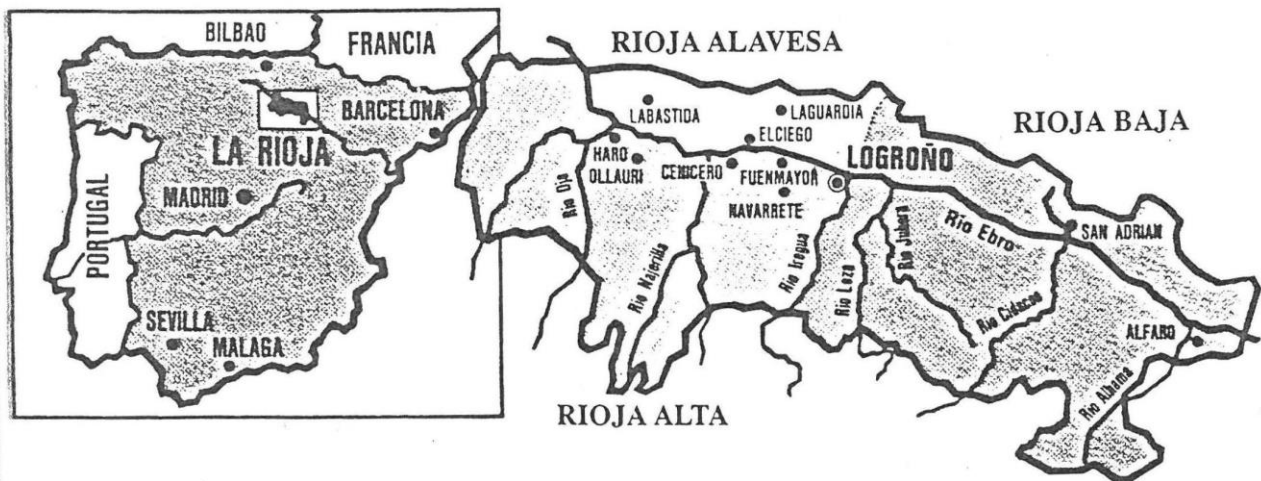
P.S. : Op deze avond zal U ook het nieuwe wijnprogramma 95-96 worden voorgesteld !!!!!!!

15 september 1995

RIOJA...WIJNPARIJIS OP MENSENMAAT (Dhr. M. De Meerleer)



Drie gebieden



De Rioja is heel duidelijk verdeeld in drie delen, zowel wat de wijn als wat de streek aangaat : de Rioja Alta, de Rioja Alavesa en de Rioja Baja.

De **RIOJA ALTA** strekt zich uit van Haro tot aan de Iregua-rivier in de nabijheid van Logroño. Ze telt 77 gemeenten met ca. 15.000 ha wijngaarden. De bodem bestaat uit klei-, kalk- en ijzerhoudende grond en alluviaal slib. Het is een heuvelachtige streek waar we op de zonnigste plekjes zelfs wijngaarden aantreffen tot op 600-700 m.

Men maakt er wijnen met een matig alcoholgehalte in rood, wit en rosé, met een vrij robuust karakter en een relatief hoge totale zuurtegraad. Ze zijn zeer geschikt voor veroudering op vat.

De **RIOJA ALAVESA** ligt zoals de naam het doet veronderstellen, in de provincie Alava. De wijngaarden in dit gebied strekken zich uit vanaf de voet van de Sierra de Cantabria tot aan de oevers van de Ebro-rivier. De 18 gemeenten bezitten meer dan 7.000 ha wijngaarden op een ondergrond van voornamelijk klei en kalk.

De Rioja Alavesa brengt voornamelijk rode wijnen voort, volgens de traditionele methode met vinificatie

van volledige trossen. Het alcoholgehalte ligt tussen 12 en 13,5 %. Zij hebben zeer specifieke aromatische karakteristieken, veroorzaakt door deze vinificatie. Deze wijnen zijn ideaal om verhandeld te worden wanneer ze nog jong zijn.

De **RIOJA BAJA** strekt zich uit van de Iregua-rivier tot Alfaro en een klein deel van Navarra. Dit gebied ligt lager dan beide andere.

De bergketens liggen ver uit elkaar, de vallei is veel breder en het landschap vlakker. De ondergrond bevat vooral alluviaal slib, hoewel plaatselijk ook ijzerhoudend leem voorkomt.

In de Rioja Baja is er niet alleen wijnbouw. De vruchtbare aarde brengt tevens fruit en groenten voort, o.a. ook door het vrij droge en warme klimaat. De wijngaarden bestrijken er een oppervlakte van 22.000 ha verdeeld over 37 gemeenten. De rode, witte en rosé-wijnen hebben een hoog alcoholgehalte tussen 13,5 en 16 %. Ze zijn zeer stevig gebouwd en bezitten veel zuur. Meestal zijn ze voorbestemd om versneden te worden.

Spijts bovenvermelde cijfers komt 65 % van de wijnproductie uit de Rioja Alta en Alavesa. Deze zones, gelegen op een bodem van miocene oorsprong, kent een neerslag

van zo'n 450 mm per jaar. Zij brengen vooral kwaliteitswijnen voort. De typische druivenvariëteit is de tempranillo.

Daarentegen neemt de Rioja Baja slechts 35% van de totale productie voor zich, vooral in rode en rosé-wijnen, erg koppig trouwens. De jaarlijkse neerslag bedraagt ca. 370 mm. De bedruiving bestaat hoofdzakelijk uit garmacha.

Het huidige prestige van de Rioja-wijnen is niet alleen afhankelijk van de kwaliteit van de wijngaarden, van geslaagde wijnjaren of de intrinsieke uitmuntendheid van het product zelf, maar vooral van die bodegueros (wijnmakers) die met bezieling en vakmanschap het beste halen uit de wijnstok, hun crianzas en reservas, om aldus uitstekende wijnen te kunnen aanbieden. Universele erkenning krijgt men slechts wanneer men na vele jaren van moeilijkheden, tegenslagen en harde concurrentie op nationaal en internationaal vlak, een hoog niveau bereikt. Dit is het geval voor de Rioja.

Contraetiquetas en precintas

Het "contraetiqueta" (tegenetiket) wordt aan de keerzijde van de fles gekleefd, terwijl de "precinta" of "banderol" over de flessenhals en de kurk of kapsule aangebracht wordt.

De diverse categorieën zijn in stijgende kwaliteitsorde :

Vino del año garantía de origen : perkament met afbeelding van de Rioja-streek en vermelding van het oogstjaar. De rand is wit. Soms komen de letters "C.V.C." voor (Conjunto de Varias Cosechas), een mengwijn samengesteld uit verschillende wijnjaren. De "Vino del año" of "Garantía de Origen" is een jonge wijn, meestal gecommmercialiseerd na één of twee jaar en die geen veroudering op vat heeft ondergaan.

Vino de Crianza : perkament op roodbruine achtergrond en rode rand.

Dit wijntype dient 1 jaar cuve, 1 jaar vatoudering en 6 maanden flesrust te ondergaan.

Reserva : perkament op roodbruine achtergrond en zwarte rand.

Is een geselecteerde wijn die mag verkocht worden na 1 jaar cuve, twee jaar vatrijping en 1 jaar op fles.

Gran Reserva : perkament op roodbruine achtergrond en gouden rand.

Dit is een grote klassewijn uit een uitstekend jaar die minstens 1 jaar cuve, drie jaar vatveroudering en één jaar flesrust achter de rug heeft.

Elke bodega moet deze minima respecteren maar kan de vermelde periodes naar eigen smaak verlengen, zodat bvb. sommige "Gran Reservas", slechts tien jaar na de oogst op de markt komen.



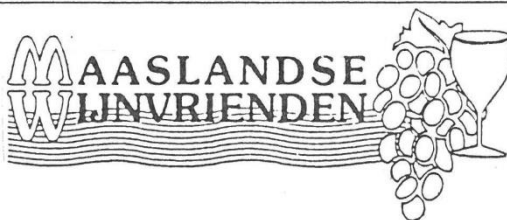


Rioja 15 september 1995

<u>WIJN</u>	<u>PRIJS</u>	<u>HANDELSHUIS</u>
Conde de Valdemar 1990 crianza Martinez Bujanda	225 FB	Espavino
Vina Alberdi 1989 crianza La Rioja Alta	298 FB	Advanced Quality Wine
Remélluri 1990 reserva La Granja Remélluri	432 FB	DIVO
Monte Real 1986 reserva Bodegas Riojanas	347 FB	DIVO
Marqués del Puerto 1985 gran reserva Marqués del Puerto	492 FB	Torres
Conde de Valdemar 1978 gran reserva Martinez Bujanda	620 FB	Espavino

Adressen

Espavino bvba Stationsstraat 24 3370 Boutersem 016/733806
 Advanced Quality Wine Koningslo Steenweg 36 1800 Vilvoorde
 02/2519656
 DIVO de Manlaan 28 8490 Jabbeke 050/386195
 Torres Genkersteenweg 139 3500 Hasselt 011/210430



KASTEEL WURFELD * DEGUSTATIE VAN 15/09/95

Marc De Meerleer : La Rioja, een wijnparadijs op mensenmaat.

CONDE DE VALDEMAR, CRIANZA (D.O.C. Rioja)

In deze crianza domineert de tempranillo-druif met 85%, gevolgd door mazuelo met 15%. Gemiddelde oudering van 8 maand in tanks, 20 maand op vat en 12 maand op fles. Robijnrood, intens aroma, plezierige vanille- en houttoon. Lekkere, zachte smaak, elegant, vlezig en fruitig. De wijn bekoort en heeft een licht bittertje.

* * *

VIÑA ALBERDI, CRIANZA (D.O.C. Rioja)

De crianza van La Rioja Alta in Haro is een plezierige, drinkbare wijn met een bescheiden hout- en vanilleteon in de smaak. Hij rijpt tamelijk lang : 11 maanden in tank, 18 op vat en 12 op fles. Ongeveer 90% tempranillo, aangevuld met 5% graciano en 5% viura.

* * *

REMELLURI, RESERVA (D.O.C. Rioja)

De reserva bestaat uit 90% tempranillo en 10% viura. Hij geurt prettig en smaakt zeer complex. De lagering voltrekt zich in drie fasen : eerst 4 maanden op eiken fusten, dan 24 maanden in eiken vaten en dan 12 maanden op fles. Het bedrijf bezit ruim 4.000 eiken vaten. Een Rioja van het Bourgondische type.

* * *

MONTE REAL, TINTO RESERVA (D.O.C. Rioja)

Verbleef 12 maanden in tank, 24 op vat en 24 op fles. Mooi rijp en krachtig van structuur. Ondanks deze kracht is deze wijn elegant, fris en voorzien van een beschaafde hoeveelheid hout en vanille. Samenstelling : 80% tempranillo; 15% mazuela, 5% graciano. Kreeg 12 maanden op inox, 30 op vat en 18 op fles. Bewaring tot ca 2000.

* * *

MARQUES DEL PUERTO, GRAN RESERVA (D.O.C. Rioja)

De gran reserva rijpt 18 maanden op tank, 36 op vat en 24 op fles. De bedruiving bestaat uit 80% tempranillo, 10% mazuelo en 10% graciano. Bevat veel hout en vanille in geur en smaak. Lange afdrank. Veel rijpheid en duidelijke tonen van hout en vanille.

* * *

CONDE DE VALDEMAR, GRAN RESERVA (D.O.C. Rioja)

Deze wijn is gemaakt uit 100% tempranillo. Jaarlijks stelt eigenaar Jesús Martínez Bujanda de rijpingstijd van de gran reserva vast : gemiddeld 42 maanden vat en 44 maanden fles. Een gestructureerde wijn met een elegante smaak onderbouwd door hout. Onmiskenbare klasse. Kan makkelijk vele jaren rijpen.

Bronnen : Robert Leenaerts : Koopgids Spaanse Wijnen + Guía de Vinos Gourmets, 1994

Bodegas Martínez Bujanda (Rioja Alavesa)

Deze wijnbouwersfamilie bouwde in 1984 en heel moderne bodega in Oyón, waar zij sedert 100 jaar wijn maken. De wijnkunde van het huis Martínez Bujanda wordt in de Rioja zeer hoog geschat en hun wijnen zijn een referentie geworden. De fruitexpressie van die wijnen, tot en met de gran reservas, is uniek voor de Rioja. Zij oogsten enkel van eigen wijngaarden, vooral gelegen in Tudelilla (Rioja Baja), Cenicero (Rioja Alta) en Oyón (Rioja Alavesa). De Conde de Valdemar-wijnen worden sinds jaren getooid met ereprijzen, ook internationaal, maar toch houden zij een redelijk prijsniveau.

Bron : Nieuwsbrief Espavino, juni 1993

Bodegas La Rioja Alta - Haro (Rioja Alta)

Toen de phylloxera in Frankrijk toesloeg, vestigden de eerste Franse wijnhandelaars zich snel in La Rioja om daar hun werk te kunnen voorzetten. Een van hen, Alfonso Vigier, richtte een bodega op vlak buiten Haro. In 1890 sloot een groep wijnbouwers van de betere families van Haro zich aan. Aan het hoofd stond Don Felipe Puig de la Bellacasa. Daarna sloot ook Don Alfredo Ardanza Sánchez zich aan met zijn wijngaarden, waarnaar nog steeds een van de wijnen is genoemd. Men zegt dat deze bodega beschikt over de oudste dagstaten (journalen) van La Rioja (1891). De schrijver ervan was de Fransman Charles Gallit, die iedere dag precies noteerde wat er voorviel tijdens het werk.

Bron : Spaanse Wijnen, A.Larrea,L.Machado, I.Mijares e.a., Het Spectrum

Bodegas La Granja Nuestra Señora de Remelluri (Rioja Alavesa)

In het Baskisch gedeelte van Rioja, de Rioja Alavesa, nabij Labastida, ligt het superbe wijngoed "La Granja Nuestra Señora de Remelluri. Het domein behoort toe aan de familie Rodriguez. Zoon Telmo werd er na zijn studies oenologie in Bordeaux de wijnmaker. De wijngaard situeert zich op 600 meter hoogte, aan de voet van een bergkam.

Hij is beplant met lokale druiven : tempranillo, mazuelo, graciano, garnacha en viura. Op Remelluri wordt geen gebruikt gemaakt van herbiciden, pesticiden of chemische meststoffen. Zoveel mogelijk respect voor de natuur. Er wordt kort gesnoeid en de rendementen zijn naar Spaanse begrippen zeer laag : 35-40 hl/ha. Na fermentatie lagert de wijn twee jaar in houten vaten, 1/3 Amerikaanse en 2/3 Franse eik. Pas na een jaar supplementaire flesoudering wordt de wijn gecommmercialiseerd.

Doorwinterde rioja-kenners zullen opmerken dat hier geen 100% Amerikaanse eik gebruikt wordt. Het is echter de bedoeling van Remelluri een wijn te maken, die het karakter van de druiven op zijn eigen Alavesa-terroir uitdrukt, niet dat van een houtlageringsproces. Dit standpunt is uniek in Rioja waar de meeste bodegas fabrieken zijn, waar wijnen uit zeer verspreide terroirs geassembleerd en gelagerd worden.

De karaktervolle Remelluri reserva vertoont niet het klassieke rioja-smaakpatroon ; de stijl komt nogal Frans over. Toch is het een eerlijke en authentieke expressie van authentieke riojadruiven : het is een zuivere rioja-"cru".

Bron : Nieuwsbrief januari 1995, D.I.V.O. - de Manlaan 28, 8490 Varsenare, 050/38.61.95

Bodegas Marqués del Puerto - Fuenmayor (Rioja Alta)

Opgericht in 1968. Fuenmayor kan bogen op een lange wijntraditie. Vrij lang geleden ging een groep mensen uit deze stad gebottelde wijnen maken. Met het behalen van succes groeide de onderneming uit naar een NV, genoemd naar één der initiatiefnemers, Señor López Agós. Toen verscheen op toneel de Markies del Puerto, Don Rafael Martínez de Pisón. Deze verleende zijn titel aan de firma evenals aan de wijnen. De bodega werd in 1972 gebouwd van beton en baksteen. De wijngaarden van het bedrijf zijn afkomstig van de verschillende oprichters en bedragen een oppervlak van 32 ha. De wijnen worden in principe gemaakt van druiven van eigen oogst maar ook soms van derden. De rode wijnen worden opgevoed in 2.200 eikenhouten fusten. Het bedrijf sponsort sportieve ontmoetingen in la Rioja.

Bron : Spaanse Wijnen, A.Larrea,L.Machado, I.Mijares e.a., Het Spectrum