

Naam van de wijn: Valdeginés

Producent: Bodegas y Viñedos Artadi - Valdeginés

Herkomstbepaling: Rioja

Druivenras(sen): tempranillo 100%

Wijnbedrijf: Begin jaren tachtig vorige eeuw werkte de Spaanse wijnmaker Juan Carlos Lopez de la Calle in het middeleeuwse dorpje Laguardia (Rioja Alavesa) in de Artadi coöperatie waar de tijd leek te hebben stil gestaan. Geobsedeerd door het idee om met de oude daar aanwezige tempranillo wijnstokken geconcentreerde hoge kwaliteitswijnen te kunnen maken, kocht hij met een aantal andere wijnmakers de coöperatie en vormde deze met de hoognodige investeringen om tot het moderne bedrijf Bodegas y Viñedos Artadi met 70 hectare wijngaard. Met dezelfde overtuiging volgden in 1996 en 1999 de projecten Artazu in Navarra en El Sequé in Alicante. Het werken met moderne vinificatietechnieken, lage rendementen, het gebruik van Franse kwaliteit barriques, het toepassen van biologische- en biologisch dynamische principes en het concept van duurzaam ondernemen, betekende een ware revolutie in de Rioja streek, zelfs in heel Spanje. Artadi toont dat er Rioja wijnen gemaakt kunnen worden met elegantie, verfijning, diepgang en een hoogst individueel karakter. Iets dat op buitengewoon overtuigende wijze naar voren komt in vijf speciale en zeer gezochte cult cuvees, de "single vineyard" wijnen, te weten: Grandes Añadas, El Carretil, La Poza de Ballesteros, Valdeginés en Viña El Pisón. Valdeginés (dat zelfbewust betekent) komt van een perceel van 7 hectare tempranillo gelegen op 600 meter hoogte in de vallei San Gines met arme kalkhoudende kleigrond en met opbrengst van slechts 8000 flessen. In december 2015 besloot Artadi uit onvrede met het beleid van de 'Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja' om in het vervolg af te zien van het gebruik van de kwaliteits- en herkomstbepaling van de D.O.Ca. Rioja.



Regio: In het noorden van Spanje ligt La Rioja, een gebied dat zowel een autonome regio is als een district, het is ook een van de meest bekende en toonaangevende wijnstreken van Spanje. Al sinds de Romeinen wordt er in La Rioja wijn geproduceerd, een gebied dat ongeveer 120 km lang is en gelegen is aan beide oevers van de Ebro. De rivier Rio Oja die in de Ebro uitmondt, is de naamgever van het gebied. Het wijnbouwgebied Rioja bestaat uit drie subdistricten: Rioja Alavesa en Rioja Alta liggen op een vlakte met een gemiddelde hoogte van ongeveer 500 meter en met een iets koeler klimaat dan het lager gelegen Rioja Baja. Van de drie geeft Rioja Alavesa met een bodem van kalkhoudende klei duidelijk de meest verfijnde wijnen. Voor rode Rioja is de tempranillo de meest gebruikte druif en bij de witte Rioja is dat voornamelijk de Viura en voor beide geldt een vaak rijkelijke houtopvoeding. Als eerste wijnregio kreeg Rioja al in 1920 de herkomstbepaling Denominacion de Origen en vanwege de constante hoge kwaliteit van de Rioja wijnen was het in 1991 wederom het eerste wijngedebied dat de hoogste Spaanse classificatie kreeg, de Denominacion de Origen Calificada. De laatste twintig jaar hebben er in de stijl van de Rioja wijnen enorme veranderingen plaatsgevonden: hogere kwaliteit, geconcentreerder, fruitiger, meer finesse en minder lange houtopvoeding maar wel met gebruik van veelal betere Franse barriques.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiventrossen worden in optimale conditie met de hand geoogst, tros voor tros geselecteerd en voor 100% ontsteeld. Vervolgens ondergaan de druiven een koude inweektijd van twee dagen waarna men de alcoholische gisting in twee weken laat voltrekken met wilde (druifeigen) gisten en zonder gebruik van zwavel. Na het persen van de druiven volgt een opvoeding op nieuwe Franse barriques. Veertien maanden later volgt de assemblage en botteling.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14,5%. In de neus aroma's van veel rijp als cassis en bramen fruit maar ook jeneverbess, laurier en ceder. In het smaakpalet veel finesse van nobele houtrijping en waarin rijpe tannines en goede zuren voor een lange afdronk zorgen. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: zeker tot 15 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegrild rood vlees, fazant en ander edel wild, en gerijpte harde Spaanse geiten- en schapenkazen

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2012 92p Parker

Smaaktype: Vol, verfijnd, geconcentreerd, droog en met houtrijping

Glasadvies: Riedel Riedel Vinum Tempranillo, Sommeliers Tinto Reserva