

2013-12-20

Rias Baixas , Germán Muñoz en Albariño

Van onbekende wijnregio tot een van de beste wittewijnregio's van Spanje

3 x 3Rias Baixas = 9 x Albariño

Germán Muñoz leert de albariño kennen! Voor een uitgebreide uiteenzetting over de wijnstreek verwijzen we graag naar twee uitstekende artikels uit ons wijntijdschrift "Ken Wijn". Germán Muñoz heeft een kruistocht ingezet voor de verspreiding van de wijnen van Rias Baixas. Hij 'predikt' in veel commanderijen zijn geloof in de albariño (*zie Ken Wijn nr 18, blz.58*) (*zie Ken Wijn nr 20, blz. 44 ev.*)



Germán Muñoz, wijnmeester Chris Duthoo en voorzitter Jos Daenekindt

Het eerste trio



1. Albariño, Condes de Albarei, valle del Salnes, cosecha 2012, 13vol%

" Goudgeel, heel helder, aroma's van groene appel, limoen, citrus, florale toetsen. De smaak is gedomineerd door veel zuur met wat vettigheid, middellange afdronk."(Germain Lanneau)

2. Pazo Señorans,2012, Albariño, Condado 12,5vol%,

www.pazodesenorans.com

" De kleur is intenser dan de eerste wijn, visceus, de geur vertoont botertoetsen, na walsen mineraliteit, en warme aroma's, de aanzet heeft fris zuur, mondvullend, een iets langere afdronk." (Clement Castelli)

3. Attis 2012, Albariño,12,5vol%

"Goudgeel, ruikt naar rijp fruit en bloemen, de smaak verraadt de granietbodem,met een rijkere en meer complexe indruk, veel fruit: perzik en abrikoos, doet denken aan de viognier, een lange afdronk."(Germain Lanneau)

Het tweede trio



4. Albariño Paco Lola, 2012 , Salnes, 12,5vol%, Coop. vitivinicola Arousana www.pacolola.com

"Licht goudgele kleur, zeer helder, minerale geur met toetsen van appel, citroen in de smaak, zure appel, licht bittere afdronk"

(Jo Noppe)

5. Morgado, albariño,2012, bodegas Morgadio, Xabre

" Lichtere gele kleur, zowel in de kleur ,de geur en de smaak iets zachter. Meer bloemen dan de vorige, lindebloesem, milde smaaktonen van bonbons, minder lange afdronk dan de voorgaande wijn."

(Jo Noppe)

6. Pedro de Soutomaior, 2012, 12,5vol% , Adegas Galenas, s.l.u.

"Schitterende gele kleur, zachte tranen in het glas, geurt meer naar fruit, smaakt naar pomelmoes, tonen van abrikoos, licht bitter en de schil van pomelmoes en spaanse amandel in de afdronk die langer aanhoudt." (Jo Noppe)

De spreker stelt dat grote wijnen een goed evenwicht tussen alcohol en zuur moeten hebben, ze moeten complex zijn en een lange afdronk hebben. De volgende wijnen moeten dit bewijzen:

Het derde trio



7. Señorío de Rubios, 2012, Condado, 12,5vol%

bodegas Coto Redondo, 36449 Pontevedra

met 70% treixadura en voor 30% een mengeling van albariño, loureiro, godella, torrontes.

" De drie laatste wijnen bewijzen inderdaad dat zij voldoen aan de criteria van 'grote wijn' zoals Germán Muñoz het omschreef. Wij gaan wat de kleur betreft in stijgende intensiteit .Wijn 7 en 8 zijn strogeel, de 9de wijn is goudgeel. Ze zijn alle drie vrij helder van kleur, met mooie viscositeit, met de laatste wijn als hoogtepunt.

Wijn nr 7 is zeer aromatisch, vrij explosief en onstuimig met hinten van witte peper, bloemen, de smaak is zeer mineraal met prima aciditeit en een middellange afdronk."

(Geert Huysentruyt)

8. Corisca 2011, 12,5vol%, 2011, , bodegas Corisca, Pontevedra, albariño, vino ecologico(biologisch)

" Veel exotisch fruit met hinten van boenwas bij het walsen,, een explosie van smaken: complexiteit en een mooie lange afdronk."

(Geert Huysentruyt)

9. Terras Gauda, 2012, O rosal, 12,5vol%, , Bodegas Terras Gauda, albariño en 18% loureira en caiño branco.

De streek O Rosal ligt dicht tegen Portugal, het wijnhuis Terras gauda gebruikt ook andere druivenrassen zoals loureiro en caiño blanco die meer zuren bevatten dan de albariño.

Geen xabre, maar leisteen.

" De climax is er: goudgele wijn, mooi visceus, toets van peper, een botertoets met exotische tinten,cederhout, karamel, mooi evenwicht tussen zuur en zoet, mondvullend. De Gésuati-test levert voor wijn 7 en 8 een score van 8, de 9de wijn blijft tot 10 tellen tot het speeksel terugkeert in de mond. Een mooie afsluiter van een mooie proefavond."(Geert Huysentruyt)

Jean Decrits vat de proeverij samen: een interessante kennismaking met nieuwe evoluties in de Spaanse wijnwereld: 'mineralité, complexité en vooral originalité' Het probleem bij veel wijnen uit nieuwe wijnlanden is dat alles geaccentueerd wordt op de suikerrest in de wijn. Deze proeverij bewees dat het ook zonder suiker kan.



verslag: Luc Van der Straeten

foto's: Inez Van den broucke en Luc Van der Straeten