

VIND DE MOL

Opzet: zoek de wijn die qua prijs afwijkt van zijn collega's.

Onderwerp: 2 sessies van 3 wijnen, waarvan 2 tussen de € 25 en de € 30 kosten en 1 wijn die maximum € 15(6) kost

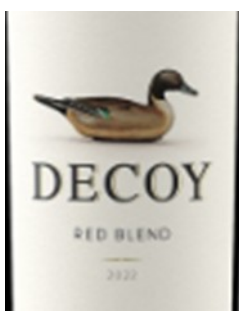
Gekozen wijnen: Wijnen lukraak gekozen, zonder referentie van regio, druivenrassen of blends.

Kandidaten voor 'vind de mol'

SESSIE 1

Decoy red blend

35% CS - 27% Merlot -
16% Zinfandel - 8% Petite
Syrah - 5% Malbec - 5%
Petit Verdot - 2% Syrah - 2%
Carignan

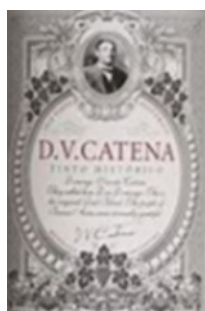


2019

25.70 €

Catena DV - Historico Red

72% Malbec - 21% Bonarda
- 7% Petit Verdot



2021

15.50 €

Quinta de Lemos - Alfrocheiro

100% Alfrocheiro



2012

26.50€

Kandidaten voor ‘vind de mol’

SESSIE 2

Doi Mats Merlot

100% Merlot



2019

28.50€

Alves de Sousa
Vale de Raposa

Touriga Nacional – Touriga Franca
– Tinto Cão – tinta Roriz



2021

14.25€

Fontchêne Les Antiques

Cabernet Sauvignon – Cinsault
– Merlot – Syrah



2021

25.95€

Tafel:

- Mol: 1 2 3 /8
- Land: /2
- Regio: /2
- Jaartal: /2
- Assemblage: JA NEE /2
- Druivenras(sen): /4
-
- /20

Decoy red Blend - 2019

Opvoeding: 12 maand in Franse eik (30% nieuw)

Alcohol: 13,9% PH: 3.67 Restsuiker: 0.61g/l

Eigenaars: Dan & Margaret Duckhorn

Land: Verenigde Staten

Regio: Californië

Wijngaarden: 66% Sonoma, 18% Central Coast, 10% Mendocino & 6% Napa Valley

Appellatie: California Decoy = lokvogel



Wijnbouw in Verenigde Staten

- 2023: 4^o grootste wijnproductie
- Amerika heeft +/- 250 AVA's (American Viticulture Area)
- Ruim 140 AVA's gelegen in Californië (85%)
- Naast de officiële AVA's heb je ook staat- & provinciebenamingen (75%)



Catena DV Historico Red - 2021



- Eigenaar: Nicolas Catena (zoon van Domingo Vicente Catena huwde in 1934 met Angélica Zapata)
- Land: Argentinië
- Regio: Mendoza
- Wijngaarden: Lunlunta (920m) – Gualtarray (1.450m) – Eugenio Bustos (1.090m) – El Mirador (750m)
- Eerbetuiging van zoon Nicolas aan vader (DV)

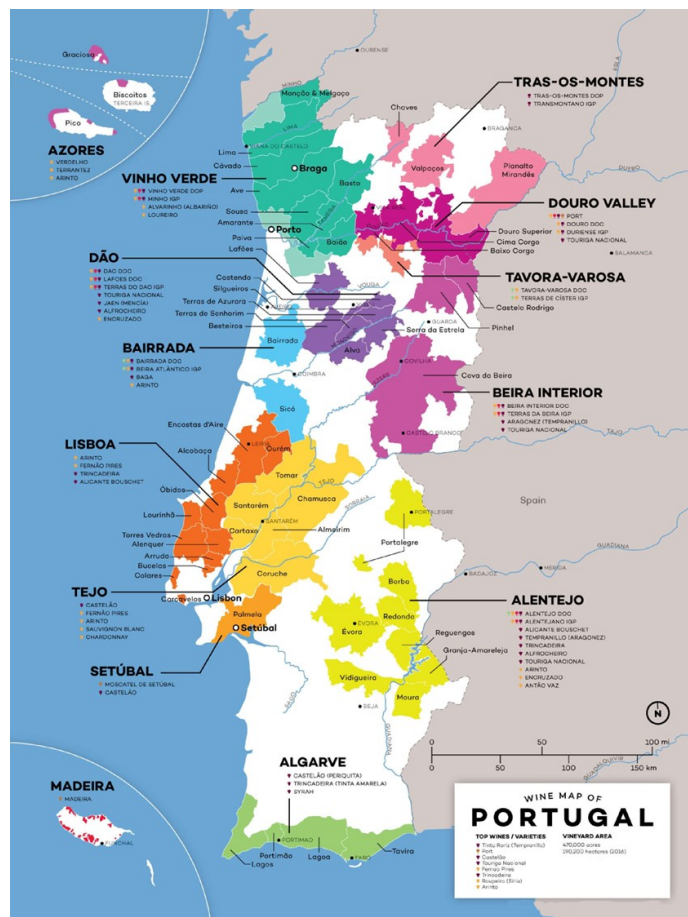
- Assemblage: 72% Malbec – 21% Bonarda – 7% Petit Verdot
- Vinificatie:
 - koude maceratie (2 tot 7 dagen)
 - Fermentatie gedurende 10 tot 20 dagen (wilde gisten)
 - Maceratie na gisting (4 tot 12 dagen)
- Opvoeding: 8 tot 14 maand in Franse eiken vaten (1°, 2° & 3°)
- Alcohol: 13,5%
- PH: 3,75
- Restsuikers: 5,75g/l



Quinta de Lemos - 2012



- Eigenaar: pater familias Celso de Lemos (textielimperium – Abyss & Habidecor).
Nu zoon Pierre de Lemos en Vlaamse Els Picard
- Land: Portugal
- Appellatie: Dão DOC
- Wijngaard: aangeplant in 1999 op hoogte van 350 tot 400m, 6.060 peds/ha
- Monocépage: 100% Alfrocheiro
- Vinificatie:
 - Kneuzing in de lagares
 - Fermentatie is grote houten vaten & inox tanks (20 dagen)
 - Malolactische omzetting in Franse eiken vaten
- Rijping: 18 maanden in Franse eik
- Opbrengst: 30hl/ha
- Alcohol: 14,4%
- PH: 3,72
- Restsuiker: 6,14g/l



Doi Mats Merlot - 2019



- Eigenaar: Enrico De Candido
- Land: Italië
- Regio: Friuli Venezia Giulia
- Appellatie: Colli Orientali del Friuli DOC
- Wijngaard: gelegen in Buttrio (25 jaar)
- Biologische wijnbouwer

- Monocépage: 100% Merlot
- Vinificatie:
 - Maceratie gedurende 14 dagen
 - Fermentatie in inox-tanken gedurende 10 dagen
- Rijping: 18m op amforen & Franse eik (1° & 2°)
gevolgd door 8m op roestvrij staal
- Alcohol: 14%



Alves de Sousa, Vale da Raposa tinto Reserva - 2021



- Eigenaar: Domingos Alves de Sousa (zoon Tiago= 4° generatie)
- Land: Portugal
- Regio: Douro
- Appellatie: Douro DOC
- Wijngaard: 30jaar & leesteen

- Assemblage: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão & Tinta Roriz
- Vinificatie:
 - Maceratie gedurende 3 dagen
 - Fermentatie gedurende 6 dagen
- Rijping: 12 m op Franse eik (3° jaars)
- Alcohol: 14%

Domaine Fontchêne - Les Antiques Rouge - 2021



- Eigenaar: René Milan
- Land: Frankrijk
- Regio: Provence
- Appellatie: IGP Alpilles
- Biodynamische wijnbouwer

- Assemblages: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Merlot & Syrah
- Vinificatie:
 - Manuele pluk
 - Ontristing & kneuzing
 - Maceratie met dagelijkse 'remontage' (3 weken)
 - Fermentatie op inoxtank (apart per druivenras)
 - Rijping: 18m op inox
- Alcohol: 13,5%



BESLUIT:

De mol ontdekken is een formidabele les in nederigheid.

Hoe meer je proeft, hoe meer je beseft dat wijn een oneindige materie is.

Daardoor ook zo boeiend!!!!



**De mol
dankt u!**