

2016-03-12 RIOJA

Bodegas Santalba

Avenida de Rioja, Gimileo, La Rioja Espania



Santalba is een samensmelting van de naam van de stichter Santiago Ijalba.. Het wijndomein ligt dicht bij Haro, midden de Rioja Alta, en 40 kilometer van Logrono. De wijngaarden liggen 500meter hoog, de friste van de Ebro en de afschermende sierra beïnvloeden de Rioja Alta gunstig.

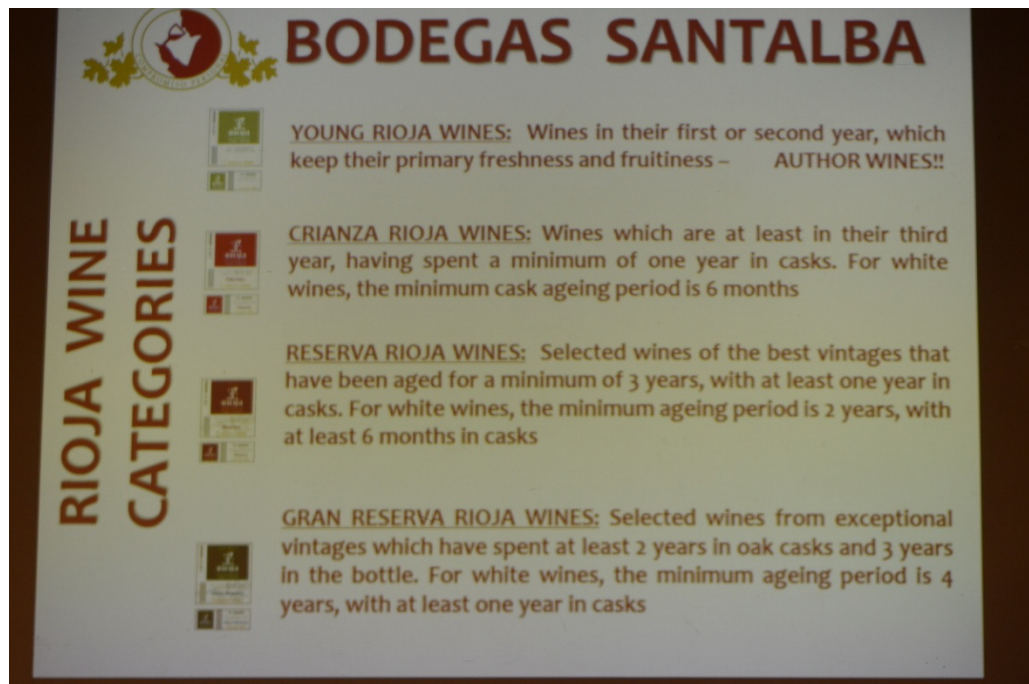
In Rioja Alta zijn de zomers overdag tropisch, de nachten daarentegen fris. De bodega gaat er prat op dat hun SANTALBA ECOLOGICO de wijn is met de meeste natuurlijke resveratrol ter wereld.Het is een anti-oxydant dat slagaderverkalking beperkt. Die wijn heeft een resveratrolgehalte van bijna zesmaal zo hoog als een normale wijn. Jammer dat deze unieke wijn er vandaag niet bij is.

Door permanente zorg in de wijngaard, de ervaring en de technische know-how overgeleverd door de vorige generaties maak t Roberto Ijalba klassewijnen die in de bekende wijngidsen (Parker, Stephen Tanzer en Penin) hoog scoren.

Hij studeerde wijnkunde aan de universiteit van Madrid, van 1995 tot 1997: winemaking en viticulture daarna specialisatie management in de Californische universiteit Davis. Hij bestuurt sedert 1999 Santalba samen met zijn vader Santiago en zijn zus. Hij vormt de tweede generatie wijnmakers. Vader Santiago erfde de wijngaarden van zijn ouders, die vroeger de druiven verkochten aan de grote handelaars.

De belangrijkste druivenrassen zijn voor rood: tempranillo, garnacha, graciano en mazuelo (carignan). Voor wit: de viura en een paar lokale variëteiten.

Afhankelijk van het oogstjaar wordt de wijn gemaakt als crianza, reserva of gran reserva.



The infographic features the Bodegas Santalba logo at the top left, which includes a circular emblem with a bird and a shield. The main title 'BODEGAS SANTALBA' is in a large, bold, serif font. Below the title, the text 'RIOJA WINE CATEGORIES' is written vertically on the left side. The infographic lists four categories of Rioja wine, each accompanied by a small image of a wine label:

- YOUNG RIOJA WINES:** Wines in their first or second year, which keep their primary freshness and fruitiness – AUTHOR WINES!!
- CRianza RIOJA WINES:** Wines which are at least in their third year, having spent a minimum of one year in casks. For white wines, the minimum cask ageing period is 6 months
- RESERVA RIOJA WINES:** Selected wines of the best vintages that have been aged for a minimum of 3 years, with at least one year in casks. For white wines, the minimum ageing period is 2 years, with at least 6 months in casks
- GRAN RESERVA RIOJA WINES:** Selected wines from exceptional vintages which have spent at least 2 years in oak casks and 3 years in the bottle. For white wines, the minimum ageing period is 4 years, with at least one year in casks

WITTE WIJN



Ermita de San Felices , viura doc rioja, 2014 (€6,18), 12,5vol%

De patroonheilige van Haro is San Felices. Ieder jaar gaat op 29 juni de bedevaart naar de kliffen van Bilibio door.

De viura is een inheemse druif, die elders macabeo genoemd wordt. Alle druiven worden hand geplukt. De oogst gebeurt zo respectvol mogelijk voor de druiven, de persing gebeurt traag omwille van het behoud van de aroma's. De fermentatie gebeurt spontaan, zonder toevoegen van gist. De kwaliteit moet komen van de druiven, niet uit de wijnbereiding.

De eerste wijn komt van stokken van 15 jaar oud. Geogst in de eerste week van oktober, gegist in inox cuves

*Licht gele kleur, met een licht groene schijn, lage viscositeit, frisse geur in de immobiele fase , daarna weinig fruit, vooral een bloemig aroma, na walsen blijft hij gesloten, een aangenaam soepele vrij vettige impressie in de mond, een fris zuurtje en in de afdrank een bittertje. **Hans Tack***

Abando viura doc rioja , 2014 (€8,72) 13vol%

De abando heeft houtlagering, komt van wijnstokken van 50 jaar oud, en wordt pas in de laatste week van oktober geoogst, het sap is meer geconcentreerd, de gisting gebeurt in vaten van Amerikaanse eik (6 maanden) met de natuurlijke gist op de bodem van het vat. Deze wijn bewaart ook tot 7 jaar!

*lets meer alcohol dan de vorige wijn, licht geel met minder groene schijn, helder met lage viscositeit, geurt naar witte bloemen en boter, na het walsen fijne vanille en geur van clementijnen, eerst vetzig in de mond met een mooie aciditeit, impressies van fruit, rijpe appelsien of pompelmoes, gevolgd door een bittertje en een vrij lange afdrank, een wijn om bij een gerecht te serveren, bvb eend met sinaasappel.***Jos Leplae**

"Aroma's van steenfruit, peer en honing, de moderne stijl van witte rioja" zo typeert Roberto Ijalba zijn wijn. "Voor 10 jaar had de abando een oxydatieve toets en dat is er met de stijl van Roberto uit." bevestigt Jean De Crits. Daardoor kan de wijn concurreren in proeverijen met gevestigde waarden uit Frankrijk. Niet het minst door de prijsklasse!

RODE WIJNEN



Ermita d San Felices doc rioja 2014 (€6,16) 13,5vol%

100% tempranillo, kalkkleibodem prefermatieve maceratie van 2 dagen, spontane en gecontroleerde fermentatie, 4 maand op vat, iedere 6 maanden overheveling door gravitatie, natuurlijke filtering.

*Een open lichte robijnrode kleur met ietwat evolutie, geur van vers fruit, framboos, de wijn drinkt vlot met voldoende vulling, evenwichtig maar toch wat opdringerig zuur, de wijn zou gekoeld mij meer aanstaan, doet wat denken aan evenwichtige beaujolais uit de betere klasse met rijp fruit. De passage op hout heeft niet veel vanillesporen nagelaten, een lekkere drinkwijn bij barbecues of gekruide gerechten.***Jo Noppe**

Onder invloed van Parker hebben veel wijnmakers krachtiger types rioja gemaakt. Roberto wil een wijn maken met een eigen identiteit met goede zuurbalans.

Ermita d San Felices doc rioja crianza 2010 (€8,51) 13,5vol%

tien maand in het vat, klaring door gravitatie.

*De evolutie is hier wel duidelijk zichtbaar, de crianza komt van oudere druivenstokken, een mooie viscositeit in het glas, hij geurt naar rood fruit, het zuur van rijpe rabarber en met meer volheid en karakter, ook wat lactaat, aangenaam zuur, een zachte aanzet op de tong, droog in het midden, elegant zuur dat de weinige tannine compenseert en eindigt met een goede gemiddelde afdronk, vormt een uitstekende begeleiding van een mooie schotel Spaanse charcuterie.***Jerome Debaere**

British Airways serveert deze wijn in hun business class, Roberto is heel fier op de uitverkiezing.

Abando selected crianza, doc rioja, 2010 (€10,64) 13,5vol%

In 2010 maakt Roberto voor het eerst de abando op aansporen van zijn vader. Vroeger had zijn vader in 2005 ervaren dat de wijn nogal vlug oxydeerde en de jaren daarop werd de abando niet gemaakt.

Roberto maakte de abando met 95% tempranillo en 5% viura van wijngaarden van 40 jaar oud.

De witte druiven moeten het zuur leveren om de houdbaarheid te garanderen.

*Een donkerder wijn dan de vorige, gesloten in de stille fase maar na walsen karamel, gekarameliseerde sinaasappelschil, zwarte kersen, fruit, in de mond komt de karamel terug en de stevige structuur maakt de mond droog, evenwichtig en stevig zonder negatieve kantjes, lange afdronk.***Siska Buyschaert**

Roberto krijgt ook felicitaties voor de mooie aankleding van de fles : " om een goede wijn te maken moet alles in balans zijn, eerst en vooral gezonde druiven, een grote zorg in het wijn maken, en tenslotte is ook het uiterlijk van de fles belangrijk.

Santalba limited edition doc rioja, 2009 (€13,71) 14vol%



Santalba wordt alleen in de meest geslaagde jaren gemaakt van 100% tempranillo, wijngaarden gelegen in Gimileo en Ollauri van 60 jaar oud. De stokken krijgen een groene oogst (vendange verte) om de concentratie in de druiven sterker te laten worden.

*Diep rode paarse kleur, vrij intens, zwart fruit, wat kers, drop en vanille, lichte kruidige peperige toets, iets lactisch, meer aciditeit dan de vorige, fruitige afdrank, hoewel ouder dan vorige wijnen, toch lijkt het of hij de jongste wijn is, we hebben een kwaliteitsproduct dat een groot bewaarpotentieel heeft. Wij kunnen alleen toejuichen dat de wijnmaker kiest voor groene oogst. **Hans Tack***

Ogga reserva, 2008 doc rioja (€34,86) 14,5vol%

De wijn is genoemd naar ogga, een oude naam voor Rioja, 90% tempranillo en 10% onbekende wijnstokken van meer dan 100 jaar oud in Gimileo. Hij bleef 20 maand op vat en onderging geen filtering.

Deze wijngaard produceert druiven met een hoger gehalte resveratrol dan gewoonlijk.

*Een dense diepe redelijk gesloten rode kleur, met veel tranen in het glas, hij geurt naar zoethout en een explosie van donkerrood rijp fruit, rokerige vanille, de wijn smaakt heel evenwichtig, een schoolvoorbeeld, mooi rijp zoet fruit, gecounterd door fris zuur, het hoge alcoholgehalte zit goed verweven in de smaak, de wijn is nog niet geëvolueerd, hij heeft zijn top nog niet bereikt en hoort thuis in de topklasse van rioja. Een lange afdronk. **Jo Noppe***

De wijn scoort hoog in de gidsen. Parker 92, Tanzer 92, Penin 91.

Commentaar hierbij van de wijnmaker: " ik zal pas tevreden zijn als ik 95 haal!"

Nabot reserva, single vineyard doc rioja,2005 (€42,74) 14,5vol%



Tempranillo 80%, de rest zijn onbekende wijnwtokken van meer dan een eeuw oud uit het préfyloxera tijdperk

De wijn is genoemd naar Nabot, die in de bijbel een wijngaard bezat onder de muren van het paleis van koning Achab die daar zijn oog op had laten vallen. Nabots wijngaard was echter niet te koop, en dat heeft hij tot zijn spijt ervaren. Hij werd beschuldigd van majesteitsschennis, gedood en de koning 'erfde' zijn wijngaard.

Deze in oplage zeer beperkte wijn wordt enkel in topjaren gevinifieerd.

*In het glas hebben wij een donkere kersrode wijn met al wat evolutie, zware tranen, de krenten stuiven eruit, drop, overrijp rood fruit, veel kruiden en tabak, de smaak is versmolten tannine en een sterk dragend zuur, zwart fruit en zoethout, een volle wijn met finesse, een stevige structuur met een lange karaktervolle afdrank, kan zeer stevige gerechten met sterke sauzen aan: een entrecôte of een lamszadel. **Anne Vion***

Roberto nodigt de commanderijleden uit om Santalba te bezoeken: de luchthaven van Bilbao is maar een uurtje rijden van Gimileo !

Het overwegen waard.

verslag: Luc Van der Straeten

foto's Inez Vandenbroucke en Luc Van der Straeten



