

Rueda en Toro



Een proefavond in 'eigen beheer met Jerome Debaere als presentator, gestructureerd door Jean en Anne De Crits, met powerpoint van Geert Huysentruyt



DO RUEDA



- Locatie: 700-800 m hoogte
- Topografie: vlakke hooglanden
- Soil: Zand & rivierkeien
Subsoil: Leisteen & klei

Continentaal klimaat

- Regen jaarlijks: 300-500 liters
- Gemiddelde temperatuur: 12-13 °C (-11°C / 37°C)
- Uren zonschijn: >2.600/jaar



EERSTE WIJN



What makes ORO DE CASTILLA unique?



- 120 ha eigen wijngaard
- Wijnstokken > 30 jaar

- Rivier keien
- Inheemse gisten



Commanderij Zuid-West-Vlaanderen

16

Oro de Castilla "verdejo" DO Rueda, MD 2016

verdejo 100%, 13vol%, €7,53

"Intense kleur, groene schijn, fruitig citrus en pompelmoes, na walsen iets floraal, de aanzet geeft citrus en pompelmoes, met een bittertje in de afdronk, een interessante opener van de degustatie." Clement Castelli

De tweede wijn

Michel Rolland, de Franse topoenoloog en de Spaanse zakenman Galaretta bouwen samen een wijnhuis in Rueda. Rolland vinifieert via een Spaanse oenologe met veel ervaring.

M. Rolland en Galazetta : "Verdejo" MD 2015,

14vol%, €12

Germain Lanneau: " Goudgele kleur, schitterende kleur, dichte tranen, exotisch fruit ananas en bloemen, voldoende aanwezig zuur en iets zoets: honing, een

moie balans tussen fruit en zuur, mooie afdronk. Voller van structuur dan de eerste wijn."

Rode wijn

DO TORO



- Locatie: 620-750 m hoogte el
- Topografie: vlak hoogland
- Terroir: zand + klei

Continentaal klimaat

- Jaarlijkse regenval: 350-400 liters
- Gem jaarlijkse temp.: 12-13 °C (-11°C / 37°C)
- Uren zonschijn: 2.600 u/jaar (tot 3.000)



EL CONSEJO REGULADOR



Feiten & cijfers

- 1987 status DO
- Oppervlakte rode variëteiten: 5.900 ha
- Plant densiteit: 2,700 stokken/ha
- Maximum productie:
 - Tinta de Toro: 6,000 kg/ha
- Jaarlijks volume: 15 miljoen
- Geregistreerd: 52 wijnhuizen



Valduero



Commanderie Zuid-West-Vlaanderen

32

Derde en Vierde WIJN



Arbucala "Esencia"

Arbucala "Origin" Crianza

2012



Commanderie Zuid-West-Vlaanderen

34

Arbucala "Esencia" MD 2012

14vol%, (roble, met 3 maande hout) €8,85

Tinta de toro is een stevige variante van de tempranillo.

" Rode kleur nog eerder licht paars, neus van donker fruit die na walsen wat aromatischer wordt, goed gevulde smaak, soepel lichtjes zoet maar met een bitter die blijft in de mond, een vlotte drinkwijn voor bij een stevig gerecht." Jo Noppe

Arbucala "origin" MD 2012, 14,5vol%, €11,1,

een crianza (6 maand eik en twee jaar fles)

Hans Tack: " Iets meer kleurextractie, alcohol is expressief, boenwas, donker fruit in de aanzet, bessen en likoreuze indruk, weinig aanwezig zuur, met tannine van de eiklaging die moet versmelten."

Dergelijke krachtige wijn vraagt om gekaraffeerd te worden.

Drie wijnen van het huis Rejadorada





VINEYARD

Our vines are on soils of sand and gravel on clay background. Only here we could find an ideal soil so that the vines – with the help of air, rain and sun – would reach exquisite scents and nuances in seeds of the **Tinta de Toro** grape.

These plantations have the age from 15 to 30 years for *Rejadorada Roble*, between 30 and 60 for *Novellum*, 60 years for *Antona García*, over than 70 for *Sango* and between 80 and 105 years for *Bravo*.



What makes REJADORADA unique? (I)

Old vines

Double grape selection process

Carefully selected oak barrels (50% French, 30 American, 20% Eastern Europe)



Enologist José Antonio Fernandez Escudero



Vinification and Ageing II

- Destemming process
- Maceration before fermentation
(7°-10°C / 3 days)
- Fermentation (max. 23°C / 12-15 days)

DAGELIJKS PIGEAGE

REMONTAGE (tweemaal per dag)



Commanderij Zuid-West-Vlaanderen

43

NOVELLUM Crianza



- 25-50 jaar oude stokken
- Langdurige maceratie
- 1 jaar vatlagering
- Aciditeit totaal 4,79gr/l
- Restsuiker 1,62 gr/l



Commanderij Zuid-West-Vlaanderen

59

Rejadorada , "Novellum" MD 2012, crianza 14,5vol%, €12,80

Jos Daenekindt: " De rode wijnen van Toro zijn krachtig en complex, met hoge aciditeit en veel tannine, de tranen van het glas zijn echt kleuren, mooi tranend maar nog niet echt geëvolueerd, kersdonkerrood, immobiel gesloten, rood fruit domineert, na walsen rrod en zwart fruit, bij aanvang matig intens, zeer zachte aanzet, met versmolten tannine, mooie zachte afdrank die mooi droog trekt, past goed bij charcuterie."

ZESDE WIJN



Commanderie Zuid-West-Vlaanderen

60

Rejadorada "Sango" MD 2009, 14,5vol%, €22,20

Germain Lanneau: " Donker voorkomen met veel tranen, leder en zwarte bessen rijp fruit met gebrande toetsen van de houtlagering, kruidigheid lauriertoetsen druïdnagel en chocolade, nog niet versmolten tannine, de oude stokken geven veel mineraliteit, mooi complexe wijn. Past bij rood vlees."

WIJN SANGO Reserva



- 70 jaar oude stokken
- Cold-prefermentation maceration
- Gecontroleerde maceratie
- 18 maand houtlagering
- Totale aciditeit = 4,83 gr/l
- Restsuiker = 1,32 gr/l



ZEVENDE WIJN



Commanderie Zuid-West-Vlaanderen

62

BRAVO Premium



- Single Vineyard "El Castanar"
- > 105 jaar oude stokken
- Selectie druif per druif
- Fermentatie in Madeira-vaten van 5000l
- Malolactische gisting Franse eik
- Houtlagering 13 maand
- Totale aciditeit = 4,77 gr/l
- Restsuiker = 1,3 gr/l



Commanderie Zuid-West-Vlaanderen

63

Bravo MD 2009 Rejadorada , gran reserva, 14,5 vol% €39,40

Clement Castelli: " Intens donkere kleur, de rand is nog altijd paars, de geur is intens met veel kracht, zwarte bes, nodigt uit om te proeven , de aanzet is eigenlijk jong en krachtig, sterk aanwezige tannine met veel fruit de wijn kan nog evolutie aan en is complex. "

Velen vinden dat de tannine in deze wijn zachter is dan die van de Sango.

Jos Leplae besluit: de avond in eigen beheer. De eerste witte wijn kwam uit een koudere regio, de tweede uit een warmere. Waarschijnlijk zijn de druiven van de eerste wijn vroeger geplukt dan de tweede. De twee arbucala wijnen tonen de tinta de toro van het verleden, de rejadorada wijnen toonden een diepere kwaliteit en een hogere prijsklasse gemaakt door een fantastische wijnmaker die met de juiste toepassing van houtlagering een fruitige wijn maakt met braambessen als groot kenmerk. De laatste twee wijnen bewijzen dat de toro grote bewaarwijn kan produceren. Soepele wijn met koude maceratie en nog niet-versmolten tannine. De Gésuatitist leert dat de sango en de bravo tot 2024 hun hoogtepunt kunnen bewaren. Dank aan Geert die de slides voorbereidde en de puntige tussenkomst van Jean De Crits die de keuze van de wijn superviseerde.

En nu ... op naar het proefjaar 2017-2018.

Verslag Luc Van der Straeten, met gebruik van de slides van Geert Huysentruyt

foto's : Inez Vandenbroucke

een toemaatje

de attente fotograaf schoot een kiekje van een kunstwerk in de zaal waar hij een 'passende' titel aan toevoegde.



feest en de
wijn gilde