

Naam van de wijn : Inici (Catalaans voor; het begin)

Producent : Mervm Priorati – Viticultura Heroica

Herkomstbenaming : Priorat D.O.Q

Druivenras(sen): Garnacha 60%, Samsó (carignan) 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 5%, Syrah 5%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : Priorat is één van de ruigste wijngebieden van Spanje, gelegen in 'Catalonia' even ten westen van de stad Tarragona. Het heeft over de afgelopen decennia een enorme kwaliteitsvlucht gemaakt en behoort tot Spanjes beste rode wijn gebieden. Mervm Priorati s' vooruitstrevende werkwijze en filosofie geeft wijnen die dit reflecteren. Hun missie is wijnen te produceren met een groot karakter, die nieuwe zintuigsensaties brengen en tevens nagalmen in ons geheugen, tot lang nadat de wijn is genoten. Dit komt tot stand door de terrasvormige wijngaarden en hun druivenstokken en de mensen die ze bewerken met respect te behandelen. Priorat kent een zeer heuvelachtig en zeer rots en steenachtig terrein, lokaal 'licorella' of 'lacrella' genoemd. In combinatie met het warme klimaat geeft dit lage opbrengsten en minder uitbundige blad en druivengroei. De druivenstokken gaan tot wel 15 meter diep de bodem in op zoek naar voedingsstoffen. Hierdoor hebben ze minder last van warmte stress en groeien in optima forma.



Vinificatie (wijnbereiding) : de druiven worden handmatig geoogst in kratjes van 20 kilogram. Zo komen ze ongekneusd aan in het wijnbedrijf. Het rendement is laag en bedraagt circa 30 hectoliter per hectare. Nadat de druiven zijn ontsleed volgt er een temperatuurgecontroleerde vergisting en maceratie op roestvaststaal van circa drie weken. Aansluitend volgt de tweede malolactische gisting (hier wordt harder appelzuur omgezet in zachter melkzuur) op Frans eiken vaten van 225 liter. Na de rijping van 8 tot 12 maanden, op deze vaten van 2 en 3 jaar oud, volgt zonder klaring en filtering de botteling. (zo dragen alle stoffen bij aan de complexiteit van de wijn. Na verloop van tijd kan er wel wat bezinsel ontstaan. Laat hiervoor het laatste halve glaasje in de fles)

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : briljante, heldere kersenrode kleur. In de neus veel rood fruit als framboos, zwarte bessen en een vleugje anijs naast subtiele kruidige tonen van de houtrijping. Fris in de aanzet, goed gestructureerd en evenwichtig fruitig en kruidig. Fijne en elegante tannines en een sappige, aanhoudende finale. Serveren: 17 a 18°C. Bewaren: binnen 5 a 6 jaar na de oogst drinken. Wel koel en donker bewaren.

Culinair advies : Dankbare begeleider van diverse smaakrijke gerechten uit de Mediterrane keuken. Denk aan stoofschotels van vlees of gevogelte, geroosterd of gegrild lams- of varkensvlees, gevogelte samen met een mooie rode wijnsaus en gerijpte, harde Spaanse kazen.

Smaaktype : Medium tot volle body, aromatisch, met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Syrah