

Naam van de wijn: Panarroz
Producent: Bodegas Olivares
Herkomstbepaling: Jumilla DO, Levante, Spanje
Druivenras(sen): monastrell 65%, garnacha 20%, syrah 15%

Wijnbedrijf: Bodegas Olivares is gesitueerd in het wijnbouwgebied Jumilla, dat landinwaarts ligt bij de stad Alicante. Bodegas Olivares is, net als Quinta do Nova met zijn Nacional wijngaard en de champagne producent Bollinger met zijn befaamde Vignes Françaises, de bezitter van zeer oude en unieke wijnstokken. Dit zijn monastrell (mourvèdre) wijnranken van nog voor de phylloxera plaag die eind negentiende eeuw in Europa vrijwel alle originele wijngaarden vernietigde. In Jumilla kreeg de plaag op de zanderige bodem en het aldaar warme en droge klimaat geen greep op de druivenstokken. De Finca Hoya de Santa Ana is de enige en ook unieke wijngaard van Bodegas Olivares, want dit 275 hectare grote perceel is de hoogst gelegen (afkoeling in de nacht) wijngaard van Jumilla. Het heeft zijn eigen microklimaat met een ondergrond van zand en veel kalk en het bestaat voor ruim 110 hectare uit deze oorspronkelijke monastrell stokken, waarvan zeker 11 ha al in 1872 geplant werden. Bodegas Olivares dat in 1930 ontstond, verkocht voor lange tijd vrijwel alle wijn in bulk aan de groothandel, echter van enkele kleine percelen lieten zij altijd de druiven hangen om deze in de herfst ingedroogd te oogsten om er voor eigen gebruik een zoete dessertwijn van te maken. Toen Bodegas Olivares in 1998 deze Dulce Monastrell op de markt bracht, werd deze meteen een groot succes en deed Bodegas Olivares besluiten om meer wijnen zelf te produceren. Zoals in 2000 de Altos de la Hoya Monastrell en in 2003 volgde van 'jongere' aanplant de Panarroz. Beide zijn voorbeelden van wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteit verhouding.



Regio: De Levante is een groot gebied dat vooral ten zuiden van de stad Valencia ligt. Al sinds de Romeinen vindt hier wijnbouw plaats en Valencia is sinds heugenis een belangrijke wijnhandelshaven. In dit omvangrijke gebied zijn zes DO's te vinden: Valencia, Utiel-Requena, Yecla, Alicante, Jumilla en Bullas. Het is een zonovergoten streek met een droog en warm mediterraan (al bijna continentaal) klimaat waar de invloed van de Middellandse Zee langs de kust nog aanwezig is, maar meer landinwaarts heerst al een echt landklimaat met lange zeer hete zomers, een zacht najaar en korte maar strenge winters. In elk van de zes wijndistricten is watergebrek een groot probleem, met regelmatig belachelijk lage rendementen als resultaat. Opbrengsten van slechts 10 hectoliter per hectare zijn hier geen uitzondering.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk begin september krijgen de rijpe druiven een korte koude inweektijd (macération à froid) met aansluitend een temperatuur gecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op afgesloten grote roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 20 dagen volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks. Na zes maanden wordt de wijn geassembleerd en gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe pruimen, zwarte kersen en een hint van peper. In het smaakpalet tonen van klein rijp zwart fruit en iets van zoethout, die worden gevolgd door een sappige afdronk met zachte tannines en zeer milde zuren. Serveren: 13 tot 15°C. Bewaren: tot 2,5 jaar na oogst.

Culinair advies: Ideale huiswijn, picknick, tapas, barbecue, entrecôte, gegrilde groenten, pastagerechten en pizza.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 87 Parker - 2011 87/89 Parker - 2010 87 Parker

Smaaktype: Droog, halfvol, sappig, fruitig, zacht en rijp.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah