

Naam van de wijn: Condado de Haza - 20 Aldeas

Producent: Familia Fernández Rivera

Regio: Castilla y León, Spanje

Druivenras(sen): tempranillo

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, puur, redelijk intens, elegant en met duidelijke houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16-18°C

Culinair advies: lamsbout uit de oven, gegrilde entrecote, stoofschotels, pasta en gerijpte harde Spaanse geiten- en schapenkazen

Glasadvies: Riedel Vinum Tempranillo, Sommeliers Tinto Reserva

Wijnbedrijf: Alejandro Fernández is een exemplarisch voorbeeld van een getalenteerd 'self-made man' met visie. Na een jeugd te hebben doorgebracht in de wijngaarden, werkte hij als hoefsmid, timmerman en had een bedrijf dat landbouwmachines ontwikkelde en construeerde. Zijn grote droom was echter zelf wijn maken. In 1972 ziet hij kans om een wijngaard met tempranillo druiven in het herkomstgebied Ribera del Duero te kopen. Hij realiseert zich dat om gezonde perfect rijpe druiven te kunnen oogsten, het belangrijkste werk in de wijngaarden moet gebeuren. Geholpen door de oenoloog Teofilo Reyes richt hij zich op wijnmaken met een stijl die niet getekend wordt door een zeer lange houtrijping die typisch ouderwets Spaans is, maar juist een waarin rijpe fruit de hoofdrol speelt, met een kortere houtlagering en die kan rijpen op fles. Met zijn eerste gebottelde wijn in 1975 is Pesquera een feit. Al snel steekt Pesquera het beroemde wijngoed Vega Sicilia naar de kroon en wanneer Robert Parker de Pesquera uit 1982 als 'the Spanish Petrus' omschrijft, volgt al snel een cultstatus. De rest is geschiedenis; Pesquera is een maatstaf geworden en Alejandro Fernández creëert met de aanschaf van de wijngoederen Condado de Haza in Ribera del Duero, Dehesa La Granja in Castilla y León en El Vinculo in La Mancha een kwaliteits wijnimperium van 270 hectaren. Als geen ander bevestigt Alejandro Fernández met de juiste visie dat er prachtige klasse wijnen in Spanje gemaakt kunnen worden. Zelfs in minder voor de hand liggende gebieden als bijvoorbeeld La Mancha.

Regio: Ribera del Duero is misschien wel het wijnwonder van Spanje. In de jaren 80 was dit een slaperige streek, waar saaie coöperaties en kleine familiebedrijven wat wijn maakten voor met name lokaal gebruik. Door de komst van enkele ambitieuze wijnmakers steekt Ribera del Duero, Spanjes van oudsher beroemdste wijngedebiet Rioja, naar de troon. Ribera del Duero, strekt zich uit langs de rivier de Duero. Het gebied ligt op het relatief hoge Centrale Plateau, met hoogtes variërend tussen 500 en 900 meter. De streek ligt ten noordwesten van Madrid en nog geen 100 kilometer ten oosten van Rioja.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden in optimale conditie met de hand geoogst en geselecteerd. In de vinificatieruimte worden de druiven direct ontsteeld en gekneusd. Vervolgens laat men de alcoholische gisting ruim twintig dagen lang voltrekken met wilde (druifeigen) gisten op temperatuur (28°C) gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Daarna volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op nieuwe barriques van Amerikaanse eiken voor de malolactische gisting en rijping. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld waarna men de wijn nog 12 maanden op fles laat rijpen. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Intens paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe bosbessen, bramen, blauwe pruimen, kokos, vers gemalen koffiebonen en gebakken spekjes. In het smaakpalet tonen van rijpklein zwart fruit, laurier, chocolade, balsamico en vanille, die gepaard gaan met een lange afdrank met rijpe tannines.