

Naam van de wijn: Castell D'Encus - Taïka

Producent: Castell D'Encus

Regio: Costers del Segre D.O., Catalunya, Spanje

Druivenras(sen): sauvignon blanc, sémillon

Smaaktype: mousserend, droog, halfvol, verfijnd, licht ziltig en subtiel

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 9 tot 11^oC

Culinair advies: aperitief, tapas, gerookte zalm, langoestines, salades, risotto en Aziatische gerechten

Glasadvies: Riedel Veritas Champagne, Riedel Vinum Champagne, Riedel Sommeliers Champagne



Wijnbedrijf: Castell D'Encus is gevestigd in de Spaanse Pyreneeën op een werkelijk idyllische plek. Wijnmaker Raül Bobet was 20 jaar werkzaam als wijnmaker in het wijnimperium van Torres voordat hij besloot om de grenzen van het wijn maken op te zoeken. Wijn maken is niet makkelijk in de Pyreneeën, en zijn missie is 'de hoogste kwaliteit wijn te vinden van verschillende soorten druiven'. In totaal zijn 23 van de 95 hectare aangeplant wijngaarden. De intentie is om een beperkt aantal flessen wijn te maken van druiven afkomstig van alleen eigen wijngaarden. Alle druiven worden met de hand geplukt. Uit respect voor de natuur wordt geen gebruik gemaakt van pesticide, onkruidverdelgers of schimmeldodende middelen en worden alleen die middelen gebruikt die zijn toegestaan in biologische wijnbouw. De wijngaarden liggen op een hoogte van 850-1.300 meter boven zeeniveau waarbij de blootstelling aan de zon maximaal is. Het domein heeft een oude kapel en bijbehorende stenen tanks die in de 12de eeuw uit de rotsen zijn gehakt en waarin de monniken toen al wijn maakten. Deze tanks worden ook nu weer gebruikt.

Regio: Catalonië is één van de grootste, bekendste en dynamische wijngieden van Spanje. Het is, met archeologisch onderzoek bewezen, dat de Grieken hier voor het eerst in Spanje wijn persten. Men zegt dat de revolutie de Spaanse wijnbouw de laatste decennia heeft doorgemaakt, ontstaan in Catalonië. Catalonië is een vrij groot gebied, waarbinnen 9 subregio's vallen. Het ligt rondom Barcelona, maar begint al direct onder de grens met Frankrijk tegen de Middellandse Zee aan. Vanaf daar, hier en daar onderbroken, reikt het zo'n 300 kilometer naar het zuiden. De meeste wijngaarden liggen redelijk in de buurt van de zee. Het terroir bestaat uit kalk, leem en klei, en samen met het continentale klimaat en de grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

Wijngaard & Vinificatie: Bij de zeer selectieve handmatige oogst worden de druiventrossen, om beschadiging te vermijden, in kleine bakken naar de vinificatieruimte gebracht. Daar worden de trossen in hun geheel uiterst voorzichtig ontsleed en geperst waarna men het sap in roestvrijstalen tanks een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat ondergaan. De jonge wijn wordt gebotteld op het moment dat er nog voldoende suikers aanwezig zijn voor een nieuwe gisting in de fles. Bij deze gisting ontstaat er koolzuurgas in de fles en vanwege het lange rijpen (42 maanden) 'sur lie' wint de wijn aan complexiteit. Dit gehele proces, de zogeheten 'methode ancestral', verloopt volgens biologische principes en voorschriften.

Smaakimpressie: Licht troebele strogele kleur en met een zweem van groen. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, peer, specerijen en brioche. In het smaakpalet een fijne aanhoudende mousse en tonen van gekonfijte citroen, rijpe kruisbessen, kweeper, dragon en vanille, die gepaard gaan met een frisse, licht mineralige afdrank.