

Naam van de wijn: Castell D'Encus - Thalarn

Producent: Castell D'Encus

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

Druivenras(sen): syrah

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, rijp, intens en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 16 tot 18° C

Culinair advies: ribeye van de grill, fazant en harde schapenkazen als ossau-iraty en manchego

Glasadvies: Riedel Veritas New World Shiraz, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah



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 in 2001 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 druiven gekneusd en laat men deze deels in nieuwe Franse eikenhouten barriques, deels in eeuwenoude in de rotsen uitgehouwen open kuipen en deels in kleine roestvrijstalen tanks een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan. Daarna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op Franse eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer twaalf maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische principes en voorschriften.

Smaakimpressie: Diep intens paarsrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, bosbessen, rozemarijn, witte peper, kruidnagel en iets van viooltjes. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, kreupelhout, zoethout en vanille, die gepaard gaan met een fluwelige aanhoudende afdronk waarin de rijpe tannines begeleid worden door frisse zuren.