

Naam van de wijn: Finca Enguera 'E' Verdil (Eco)

Producent: Bodegas Enguera

Herkomstbepaling: DO Valencia, Levante, Spane

Druivenras(sen): verdil

Culinair advies: Aperitief, picknick, barbeque, salades, geitenkaastaart en gegrilde vis.

Smaaktype: Droog, medium vol, aromatisch, fris en fruitig.

Glasadvies: Riedel Vinum Sauvignon Blanc, Riedel Veritas Viognier/Chardonnay.



Wijnbedrijf: In 1999 werd door de Spaanse familie Pérez-Pardo bij het middeleeuwse stadje Enguera in de provincie Valencia met de nodige ambities de basis gelegd voor Bodegas Enguera, een wijnbedrijf met een duidelijke visie: kwaliteitswijnen maken op alle niveau's, van wijnen voor alledag tot top wijnen en deze dan ook geheel van eigen wijngaarden met geheel biologische en duurzame principes. Dus zonder gebruik van kunstmest, pesticiden, herbiciden en fungiciden, respect voor bio-diversiteit en het geheel CO2 neutraal werken middels het aanplanten van nieuwe bossen. En daar zijn ze in geslaagd, want Bodegas Enguera is voor de productie van wijn die afkomstig is van 160 hectare aan eigen wijngaarden officieel biologisch verklaard, verkreeg de "CPC® certification" (Carbon Proof Certification) en Bodegas Enguera startte het Instituto de Viticultura Mediterránea, een eigen ecologisch non-profit onderzoeksinstituut dat naar de juiste oplossing zoekt voor o.a. de keuze van bodembedekkers in de wijngaarden en het gebruik van vleermuizen voor het bestrijden van schadelijke insecten. Hiermee zou bijna vergeten worden dat ook de wijnen van Bodegas Enguera er echt toe doen, want met de wijngaarden die voor rode wijn beplant zijn met o.a. tempranillo, monastrell, syrah, merlot en cabernet sauvignon, en voor witte wijn met moscatel, viognier, verdil en sauvignon blanc, maakt Bodegas Enguera drie verschillende betaalbare reeksen: Casa Lluch, Bodegas Enguera en Finca Enguera. Waarvan Finca Enguera een serie is met de betere alledaagse huiswijnen, hiertoe behoort ook de fris fruitige Finca Enguera 'E' Verdil (Eco).

Regio: De Levante is een groot gebied ten zuiden van de stad Valencia. Al sinds de Romeinen vindt hier wijnbouw plaats en is Valencia sinds heugenis een belangrijke wijnhandelshaven. In dit omvangrijke grotendeels mediterrane gebied zijn zes DO's te vinden; Valencia, Utiel-Requena, Yecla, Alicante, Jumilla en Bullas. In deze wijnregio's heerst een droog en warm mediterraan (al bijna continentaal) klimaat waar de invloed van de Middellandse Zee al bijna afwezig is en meer landinwaarts is het al overgegaan in echt zeer warm landklimaat. 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 geen uitzondering. Van oudsher heeft het wijngedebied Valencia de weinig verheffende reputatie van het leveren van zeer matige wijnen. Echter na het overlijden van dictator Franco in 1975 leefde de democratie weer op, werd Spanje lid van de Europese Unie en kon met vele subsidies en investeringen ook het wijngedebied Levante nieuw leven worden ingeblazen. In Valencia betekent dit naast het ontstaan van enkele kwalitatief zeer goede wijnhuizen, vooral een overgang van zeer matige en goedkope bulkwijnen, naar makkelijk te verteren, kwalitatief goede en opmerkelijk betaalbare wijnen voor alledag.

Vinificatie (wijnbereiding): Midden augustus worden de druiven geogst waarna men in de vinificatiekelder, na directe pneumatische persing, de alcoholische gisting laat plaatsvinden op grote temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks met aansluitend rijping op fijne lies zonder de malolactische gisting te laten voltrekken. Na enkele maanden van rust wordt de wijn na klaring en lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder licht geel van kleur. In de neus aroma's van peer, abrikoos en bloemen. In het smaakpalet geel steenfruit fruit met de juiste frisse zuren in de afdronk. Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.