

Naam van de wijn: Finca Enguera 'E' Tempranillo (Eco)
Producent: Bodegas Enguera
Herkomstbepaling: DO Valencia, Levante, Spanje
Druivenras(sen): tempranillo 95%, monastrell 5%
Culinair advies: Picknick, barbecue, tapas, Serrano ham, pasta en pizza.
Smaaktype: Medium vol, sappig, fruitig en soepel.
Glasadvies: Riedel Vinum Tempranillo, Riedel Veritas Old World Syrah.



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 Lluç, Bodegas Enguera en Finca Enguera. Waarvan Finca Enguera een serie is met de betere alledaagse huiswijnen, hiertoe behoort ook de sappige Finca Enguera 'E' Tempranillo (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): Na de oogst worden de druiven ontsleed en ondergaan direct en ongeknusd 14 dagen lang op 25 °C een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting op grote roestvrijstalen tanks, waarvan een gedeelte van de tempranillo druiven vergisten met de maceracion carbonique methode. Daarna worden de druiven geperst en het sap overgestoken op eveneens rvs-tanks voor een rijpingsperiode van enkele maanden. In februari volgend op de oogst wordt de wijn gebotteld. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Helder paarsrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, rijpe aardbeien en wat kruidigheid. In het smaakpalet sappig zwart fruit dat in de afdrank begeleid wordt door zachte tannines.
Serveren: 14 tot 16°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.