

Naam van de wijn: Bodegas Olivares - Rosado

Producent: Bodegas Olivares

Regio: Jumilla, Levante, Spanje

Druivenras(sen): grenache.

Smaaktype: droog, licht, elegant, fruitig en verfrissend.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: tapas, barbecue, mosselen, gambas a la plancha, salades, gegrilde groenten en verse geitenkaasjes.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah.



Wijnbedrijf: Bodegas Olivares is gesitueerd in het wijnbouwgebied Jumilla, dat landinwaarts ligt bij de stad Alicante. Bodegas Olivares is, net als Quinta do Noval met zijn Nacional-wijngaard en de champagneproducent Bollinger met zijn befaamde Vignes Françaises, de bezitter van zeer oude en unieke wijnstokken. Dit zijn monastrell-wijnranken (mourvèdre) van nog voor de phylloxeraplaag, die eind 19e eeuw in Europa vrijwel alle originele wijngaarden vernietigde. In Jumilla kreeg de plaag op de zanderige bodem en met het aldaar warme en droge klimaat geen greep op de druivenstokken. De Finca Hoya de Santa Ana is de enige en ook unieke wijngaard van Bodegas Olivares, want dit 275 hectare grote perceel is de hoogst gelegen wijngaard van Jumilla (met afkoeling in de nacht). Het heeft zijn eigen microklimaat met een ondergrond van zand en veel kalk en het bestaat voor ruim 110 hectare uit deze oorspronkelijke monastrell-stokken, waarvan zeker 11 hectare al in 1872 geplant werden. Bodegas Olivares, dat in 1930 ontstond, verkocht lange tijd vrijwel alle wijn in bulk aan de groothandel, maar op enkele kleine percelen lieten zij altijd de druiven hangen om deze in de herfst ingedroogd te oogsten en er voor eigen gebruik een zoete dessertwijn van te maken. Toen Bodegas Olivares in 1998 deze Dulce Monastrell op de markt bracht, werd hij meteen een groot succes. Dat deed Bodegas Olivares besluiten om meer wijnen zelf te produceren, zoals in 2000 de Altos de la Hoya Monastrell. In 2003 volgde van 'jongere' aanplant de Panarroz.

Regio: De Levante is een groot gebied, dat vooral ten zuiden van de stad Valencia ligt. Al sinds de Romeinen vindt hier wijnbouw plaats en Valencia is sinds heugenis een belangrijke wijnhandelshaven. In dit omvangrijke gebied zijn zes DO's te vinden: Valencia, Utiel-Requena, Yecla, Alicante, Jumilla en Bullas. Het is een zonovergoten streek met een droog en warm mediterrane (al bijna continentaal) klimaat, waar de invloed van de Middellandse Zee langs de kust nog aanwezig is, maar meer landinwaarts heerst al een echt landklimaat met lange, zeer hete zomers, een zacht najaar en korte maar strenge winters. In elk van de zes wijndistricten is watergebrek een groot probleem, met regelmatig belachelijk lage rendementen als resultaat. Opbrengsten van slechts 10 hl/ha zijn hier geen uitzondering.

Wijngaard & Vinificatie: Begin september worden de druiven geoogst. In de vinificatieruimte worden de trossen direct ontsleed. Dan worden de druiven geperst en ondergaat het sap een temperatuurgecontroleerde (18°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op grote roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 14 dagen wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor een korte rijping op de 'lie'. Na enkele maanden wordt de wijn geassembleerd en na zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Licht zalmroze van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, rode bessen, frambozen en iets van rozen. In het smaakpalet tonen van rijp klein rood fruit en een hint van sinaasappelschil, die gepaard gaan met een afdrank met een fijn bittertje en frisse zuren.