

Naam van de wijn: Bodegas Olivares - Altos de la Hoya

Producent: Bodegas Olivares

Regio: Jumilla, Levante, Spanje

Druivenras(sen): Monastrell 90%, garnacha 10%.

Smaaktype: Droog, vol, sappig, rijp en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: Tot 6 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: Barbecue, lamskoteletten, gegrilde groenten en kazen als Manchego, Idiazabal en Pecorino.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah.



Wijnbedrijf: Bodegas Olivares is gesitueerd in het wijnbouwgebied Jumilla, dat landinwaarts ligt bij de stad Alicante. Bodegas Olivares is, net als Quinta do Nova met zijn Nacional wijngaard en de champagne producent Bollinger met zijn befaamde Vignes Françaises, de bezitter van zeer oude en unieke wijnstokken. Dit zijn monastrell (mourvèdre) wijnranken van nog voor de phylloxera plaag die eind negentiende eeuw in Europa vrijwel alle originele wijngaarden vernietigde. In Jumilla kreeg de plaag op de zanderige bodem en 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 (afkoeling in de nacht) wijngaard van Jumilla. 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 ha al in 1872 geplant werden. Bodegas Olivares dat in 1930 ontstond, verkocht voor lange tijd vrijwel alle wijn in bulk aan de groothandel, echter van enkele kleine percelen lieten zij altijd de druiven hangen om deze in de herfst ingedroogd te oogsten om er voor eigen gebruik een zoete dessertwijn van te maken.

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 mediterranean (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 hectoliter per hectare zijn hier geen uitzondering.

Wijngaard & Vinificatie: De Finca Hoya de Santa Ana is 275 hectare groot en de enige wijngaard van Bodegas Olivares. Het is de hoogst gelegen wijngaard van Jumilla, waarbij de nachten koel zijn. De wijngaarden bestaan voor ruim 110 ha uit oorspronkelijke monastrellstokken, waarvan 11 ha al in 1872 geplant werd. Begin oktober worden de druiven geoogst en direct ontsleed en gekneusd. Ze ondergaan een temperatuurgecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op grote roestvrijstalen tanks. Na ruim 20 dagen volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten foeders en barriques, waarvan slechts een klein deel jaarlijks vernieuwd wordt. Na 6 tot 8 maanden wordt de wijn geassembleerd, waarna botteling volgt.

Smaakimpressie: Diep donker paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe zwarte bessen, kersen, leer, grafiet en peper. In het smaakpalet intense tonen van klein rijp zwart fruit, vanille en iets van pure chocola, die worden gevolgd door een lange afdronk met rijpe tannines en goede zuren.