



DE TEMPRANILLO DRUIF DE NATTE DROOM VAN ELKE WIJNBOER!

Door Paul Van Dinter



blend-paulvandinter.com



Een tikkeltje mysterieus, geclaimd door velen en vroegrijp. De tempranillo – veelgebruikt in de Spaanse wijnstreek La Rioja – is een gewilde druif.

De internationale naam tempranillo is afkomstig van het Spaanse woord temprano, dat 'vroeg' betekent. Een toepasselijke naam als je weet dat

de tempranillo een vroegrijpende druif is. Ze ontluikt laat en heeft maar een kort groeiseizoen nodig. Met andere woorden, de tempranillo is de natte droom van iedere wijnboer.

Mysterieuze afkomst

De tempranillo is waarschijnlijk ontstaan in Spanje, in de bekende wijnstreek La Rioja. Er gaat echter ook het verhaal dat de tempranillo-druif niet in Spanje ontstond, maar er belandde door monniken die op weg waren van Bourgogne naar Santiago de Compostella. Zij lieten stekjes achter bij Spaanse kloosters van hun orde. Ongeacht of de



temperanillo nu in Spanje ontstond of belandde, ze bleef er in elk geval niet. De druif waaierde uit naar Portugal, Argentinië en Mexico.

En ook binnen Spanje zelf verspreidde de tempranillo zich.

De tempranillo is immers een dankbare druif om te verbouwen. Door het korte groeiseizoen is de druif minder kwetsbaar. Bovendien kan er sneller wijn geproduceerd worden. Ideaal voor iedere wijnboer dus, deze blauwe druif met zijn dikke schil.



**EL PRIMAVERA
TIERRA,RIOJA, SPANJE**

BESTEL NU

Hazenoog

Door de binnenlandse verspreiding van de tempranillo kreeg de druif diverse Spaanse namen. Van het Catalaanse ull de llebre (hazenoog) tot cencibel in het centraal gelegen Valdepenas. En van tinto Madrid en tinto de la Rioja tot tinta del País en tintade Toro in andere gebieden. Ondanks de verschillende benamingen die de regio's aan de druif gaven, hebben ze één grote overeenkomst: ze claimen allemaal dat de tempranillo een plaatselijke kloon is die een uniek karakter aan hun wijnen geeft.

De waarheid ligt in het midden. De druiven lijken op elkaar, maar hebben kleine genetische verschillen. Een voorbeeld daarvan is tempranillo pelude, ofwel de harige tempranillo, die meer haartjes op de achterkant van haar bladeren heeft.

Geen pesticiden in La Rioja

La Rioja is misschien wel de bekendste wijnstreek van Spanje. Dat is niet verwonderlijk, want het klimaat van de streek is zo geschikt voor wijnbouw dat het gebruik van pesticiden zelfs niet aan de orde is! De hedendaagse populariteit van de rioja's hangt ook nauw samen met de grote pelgrimsroute naar Santiago de Compostella, die dwars door de streek liep. De pelgrims waren dorstig en lustten graag een glaasje rioja. Dat kon rode of witte wijn zijn. Wie rioja zegt, denkt vaak aan een stevige, rode wijn. Maar ook de witte rioja's zijn zeker het proeven waard, ondanks hun bescheiden roem. Aan de basis van de witte rioja ligt de druif viura, die in andere delen van Spanje macabeo wordt genoemd. Soms voegt de wijnboer daar nog de druif malsavia aan toe.

Gouden huwelijk met eiken



Amerikaans eiken en tempranillo vormen een gouden huwelijk. De vanillesmaak van het eiken past goed bij de sprankelende smaak van de druif. Maar de smaak van nieuw eiken komt van nature niet voor in een rioja. De lokale priester Manuel Quintano y Quintano (1756-1818) was degene die het rijpen op houten vaten

introduceerde in La Rioja. Hij werd geïnspireerd door wat hij in Bordeaux had gezien en besloot te experimenteren met de rijping van rioja's.

De rioja krijgt zijn typerende karakter door langdurige rijping op oude vaten of op nieuwe eiken vaten of zelfs een mengeling van beide. Door de blootstelling aan lucht ontwikkelt de wijn in de loop der tijd een volwassen karakter en behoeft daarna geen rijping op de fles meer. Al vormt het geen probleem als de fles lange tijd ontkurkt blijft, want rioja's zijn echte bewaarwijnen.

Trends in rijping

Wat betreft de rijping van rioja zijn er duidelijke regels. Een gran reserva heeft minstens twee jaar op eiken gerijpt. Crianza- en reservawijnen minimaal een jaar. En een joven rijpt niet of nauwelijks op hout. Maar traditionele rioja wordt soms veel langer op oude eiken vaten gerijpt dan voorgeschreven. Volgens de laatste telling zijn er dan ook meer dan 600.000 wijnvaten



aanwezig in La Rioja! Toch er is een nieuwe, contrasterende trend waarneembaar: een kortere rijping op nieuw eiken van Franse origine. Deze toon werd gezet door de wijnstreek Ribera del Duero, waar een stijl met een jongere smaak en meer geprononceerd nieuw eiken werd ontwikkeld. Daarnaast zien we steeds meer dat er op andere houtsoorten gerijpt wordt. We mogen stellen dat Agricola Tierra Labastida, met wie we de blends zoals de El Primavera samenstellen, perfect op deze trends inspeelt! Inmiddels zijn er veel verschillende soorten riojawijnen. De mate van rijping en het keuze van het hout spelen een belangrijke rol bij de smaakontwikkeling. Maar niets is zo belangrijk als uw eigen voorkeur. De manier om die te ontdekken? Proeven!



**EL PRIMAVERA
TIERRA,RIOJA, SPANJE**

BESTEL NU

EL PRIMAVERA, RIOJA

Een Spaanse wijn met een Limburgse touch!

Pauls droom is werkelijkheid geworden door de mogelijkheid die hem geboden werd om samen te werken met Tierra Agricola Labastida om een eigen wijn met een geheel eigen visie te maken. Het is Carlos Fernández zelf die Paul de mogelijkheid gaf om geheel zelf de vinicatie te bepalen die leidt tot het eigen karakter van de wijn. U zult dan ook een exquise neus proeven – voor Paul altijd één van de meest bepalende factoren van een goede wijn – en een smaak die de wijnliefhebber onmiddellijk zal bekoren. Voor meer info check blend-paulvandinter.be.



**EL PRIMAVERA
TIERRA, RIOJA, SPANJE**

BESTEL NU



blend-paulvandinter.com