

EEN LIMBURGER IN RIOJA

Dat Belgen een hart hebben voor wijn hoeft niet langer te worden bewezen. Je vindt ze in alle takken van het wijngebeuren, overal ter wereld, in Frankrijk, Italië, Zuid-Afrika, Chili, maar ook in Spanje. Paul Van Dinter zocht zijn heimat in Rioja.

SIMONNE WELLEKENS

Commanderij Bellebeek

PAUL VAN DINTER

"In een leven heb je dromen, je hebt gelukkige momenten en je hebt er moeilijke. Eind april 2016 was zo'n moment dat beide bij elkaar kwamen." Paul droomde er zoals menig gepassioneerd wijnliefhebber van om een eigen wijn te maken. Hij begon als zelfstandige wijnhandelaar en maakte van deze tijd gebruik om zoveel mogelijk kennis te vergaren. Hij trok naar Bordeaux om er een driejarige cursus te volgen op de universitaire campus te Blanquefort. Wijnbouw leerde hij in Suze-La-Rousse. De vele contacten



Paul Van Dinter in Rioja Alavesa

versterkten zijn droom om ooit wijn te maken. De kans werd hem tenslotte geboden door het domein van de familie Fernandez Gomez in Rioja, Spanjes oudste en meest bekende wijnregio.

AGRICOLA LABASTIDA

In november 2019 – lang geleden, nog voor de eerste lockdown in 2020 – werd door het nationaal comité een schitterende proeverij met masterclasses opgezet waar wijnliefhebbers met een hart voor Spaanse wijn ruim aan hun trekken kwamen. 25 domeinen zetten de Riojastreek in de verf. De masterclasses toonden Rioja als een vooruitstrevende regio met een grote diversiteit aan druivenrassen. Alle grootheden uit de streek waren aanwezig. Naast al die kleppers zijn er ook heel wat minder bekende wijnbouwers die graag een breder publiek willen bereiken met nieuwe moderne wijnen. Agricola Labastida, tot voor kort mij onbekend, is er zo een.

Rioja is opgedeeld in drie subzones: het oostelijke Rioja Oriental (vroeger Rioja Baja geheten), de laagst gelegen en warmste streek, waar vooral garnacha goed gedijt, het westelijke Rioja Alta met de klassieke domeinen en het noordelijke Rioja Alavesa waar Agricola Labastida zich bevindt. Rondom het gelijknamige gehucht ligt het domein van de

familie Fernandez Gomez. De bodega bezit kelders die ruim 500 jaar oud zijn en waar de wijnen onder ideale omstandigheden rijpen in eikenhouten vaten. Het klimaat wordt beïnvloed door de Atlantische Oceaan, en het Cantabrische gebergte in het noorden. De zand-, klei-, kiezel- en kalkbodems leveren de perfecte ondergrond voor onder meer tempranillo.

TIERRA EL PRIMAVERA

Paul Van Dinter en Carlos Fernandez Gomez, wijnmaker van de derde generatie in de familie, waren allebei op zoek naar een wijn met een breed smaakprofiel. Op een dag brachten ze hun ideeën samen en timmerden aan de droom van Paul: een eigen wijn met een geheel nieuwe visie. El Primavera symboliseert de geur en frisheid van de nieuwe lijn: moderne, elegante wijnen met een perfecte houtdosering, precies waar Paul opzoek naar was.

Geproefd

Tierra El Primavera Blanco 2020

Op de kalkachtige kleibodems gedijen de witte druiven zoals viura, garnacha blanca en malvasia het best. De druiven gisten bij lage temperatuur in de vinificatiekelder. De wijn verblijft nadien in deels nieuwe, deels gebruikte houten vaten. De wijn heeft een mooie lichtgele kleur, aroma's van wit fruit, wat kruidigheid en een toets van hout en bloemen. De smaak is breed en gevuld met een mooi mondaroma en een fijne zoet/zuur balans.

Tierra El Primavera Joven 2020

Deze wijn, 100% tempranillo, is een perfect voorbeeld van de stijl die beoogd wordt: moderne, vlotte wijn, fruitig en licht maar met de eigenschappen van de regio: een toets van aardsheid, leder en vanille. De gisting gebeurt in stalen tanks met weinig overpompen en een temperatuur rond 25°C. Jong gekleurde wijn met een heldere body, ruikend naar kersen met een toets van kruiden en specerij in het verlengde. De smaak is vooral jong en soepel, licht en meteen drinkbaar. Een doordrinker.

Tierra El Primavera Crianza 2018

De lage lentetemperaturen in april zorgden in 2018 voor heel wat achterstand in de wijngaard. Vorstschade tussen 20 en 30 april verspreidde zich erg ongelijk, met diverse effecten op verschillende percelen, zelfs op de wijnstokken. Op dezelfde plant rijpten de druiven onregelmatig en hadden sommige trosjes een rijpheidsverschil van 15 tot 20 dagen bij de analyse van de bessen. Er diende heel zorgvuldig te worden geselecteerd. De opbrengst was beduidend laag. De wijn kreeg een verblijf van 18 maanden in eikenhouten vaten, gevolgd door 12 maanden in de fles. Kersenrode wijn met gemiddelde intensiteit, geuren van vanille, kersen, wat koffie en mokka, zachte kruiden en peperige tonen. In de mond ontwikkelt zich een traditioneel riojasmaakprofiel waarin zuren en tannine versmelten met donkere kers en houttoetsen. Gebrande accenten, wat cacaobitters en peperspecerij duiken op in de afdronk.

Tierra El Primavera Reserva 2015

Het klasse-stuk van El Primavera werd gemaakt met de oogst van 2015. Hoewel reserva me meteen doet denken aan een krachtige bewaarwijn, primeert ook hier opnieuw het vlotte, soepele karakter dat men beoogt met deze serie. De wijn toont zich met een levendige robijnrode kleur en opent met typerende aroma's zoals kersen, wat tomatengroen, specerijen, hout en kruiden. De smaak is opnieuw overwegend elegant en soepel met matige tannine maar stevige verfrissende zuren die voor veel sap en structuur zorgen. Aangenaam en drinkklare wijn.

Wijnen verkrijgbaar bij Grapes House of Wines

