

ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO, Biberius Bodegas Comenge

Vader en zoon 'Comenge' nemen het wijn maken heel serieus, ze zijn maniakaal tot in het kleinste detail. Ze willen zich echt onderscheiden door de kwaliteitslat steeds hoger te leggen en te blijven zoeken en experimenteren naar nieuwe en betere oplossingen en technieken. Ze hebben in samenwerking met de universiteit van Madrid enkele nieuwe vinificatietechnieken ontwikkeld en die zijn zo vernieuwend dat ze prompt gepatenteerd werden! Na slechts 2 oogsten wisten ze zich al van een naam en een reputatie te verzekeren. Ze kregen onder andere 5 sterren (= maximum score) in 'Decanter Magazine' en werden in ditzelfde magazine tot de 3 beste Ribera's verkozen. Ook verscheidene toprestaurants in Spanje zetten deze wijn op hun kaart. Ribera del Duero heeft als wijnappellatie de laatste jaren een zeer goede reputatie opgebouwd. Gelegen in 'Castilla-y-León', zo'n 200 kilometer ten Noorden van Madrid, geniet het van zeer warme zomerdagen (overdag temperaturen tot 40 graden) en frisse nachten (15 à 20 graden). Dit grote verschil tussen dag en nacht is een enorm voordeel voor de wijnstokken. Doordat die 's nachts kunnen 'rusten' verkrijgt men later fijnere wijnen met meer frisheid en finesse. Dit temperatuurverschil doet zich hier voor doordat de wijngaarden op een hoogte van 750 à 800 meter liggen. De meest gebruikte druif is de 'Tempranillo' die hier ook wel 'tinto del pais' of 'tinto fino' wordt genoemd. Deze 'Biberius' wordt gemaakt door 'Bodegas Comenge', een kleine familiale bodega die werd opgericht in 1999. De naam Biberius is ontleend aan hoe de Romeinse keizer Tiberius Claudius Nero werd genoemd door zijn soldaten toen hij in de eerste eeuw na Christus naar Castilla-León werd gestuurd en daar verliefd werd op de wijnen van de streek. Deze 'Biberius' is gemaakt met 100% Tempranillo. Hij verbleef 5 maanden op gebruikte Franse eiken vaten. Verwacht geen Spaanse blockbuster, het is een lichtvoetige rode wijn die finesse en frisheid mooi combineert en waar het jong fruit domineert. Drink hem tussen zijn eerste en derde jaar bij allerlei lichte maaltijden en pastagerechten en dit fris op 15 à 16 graden.

RIBERA DEL DUERO DO 'Biberius' Bodegas Comenge

Soucieux du moindre détail, Comenge père et fils prennent la vinification très au sérieux, comme des maniaques. Ils veulent vraiment se distinguer en mettant la barre de la qualité de plus en plus haut et en continuant à rechercher et expérimenter des techniques et des solutions nouvelles. Ils ont ainsi développé en collaboration avec l'université de Madrid de nouvelles techniques de vinification qui sont tellement innovatrices qu'elles ont immédiatement été brevetées. Après seulement deux récoltes, ils ont déjà su se forger un nom et une grande réputation. Ils ont entre autres obtenu 5 étoiles (= score maximal) dans le «Decanter Magazine» et cette même revue a élu leur 2001 troisième meilleur Ribera, tandis que leur 2002 a reçu une médaille d'or à Bruxelles. Qui plus est, les meilleurs restaurants espagnols ont mis ce vin à leur carte. L'appellation Ribera del Duero s'est forgé une solide réputation vinicole au cours des dernières années. Située dans la région de Castille-Léon, à quelque 200 kilomètres au nord de Madrid, cette aire viticole bénéficie d'été très chauds (les températures pouvant monter jusqu'à 40 degrés) et de nuits bien fraîches (15 à 20 degrés). Ces différences de température constituent un énorme atout pour les vignes. Comme la vigne peut se reposer la nuit, les vins qu'elle produit acquièrent une finesse et une fraîcheur inégalables. Ces différences de température s'expliquent d'ailleurs par le fait que les vignobles sont situés à une altitude variant de 750 à 800 mètres. Le cépage dominant est le tempranillo, appelé ici 'tinto del pais' ou 'tinto fino'. Le ribera del duero que nous présentons ici, le Biberius, est élaboré par les Bodegas Comenge, une bodega familiale créée en 1999. Le vin a été nommé d'après le nom donné à l'empereur romain Néron par ses soldats lorsqu'au premier siècle après Jésus Christ, il fut envoyé en Castille-Léon et y tomba amoureux des vins de la région. Le Biberius est issu du tempranillo à 90% et du cabernet sauvignon à 10%. Il a séjourné cinq mois en barriques françaises de plusieurs années. Ne vous attendez pas à un monstre de puissance comme le sont certains vins espagnols, mais à un rouge friand qui combine finesse et fraîcheur et est encore dominé par la jeunesse de son fruit. A servir entre sa première et sa troisième année sur un repas léger ainsi que sur les pâtes à 15-16 degrés maximum.

Artikelnummer:	846H	N°:	846H
Land:	Spanje	Pays:	Espagne
Regio:	Castilla-y-Léon	Région:	Castilla-y-Léon
Appelatie:	DO Ribera del Duero	Appellation:	DO Ribera del Duero
Druivensoort:	Tempranillo	Cépage:	Tempranillo
Alcohol:	14%	Alcohol:	14%
Rijping op vaten:		Vieillissement en fûts:	moins de 6 mois

www.magnuswijnen.be

www.magnuswijnen.be