

## ESPAÑA, RUEDA DO., Comenge 'Verdejo'

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 (voor de kenners: 'Arzak' en 'El Bulli') zetten deze wijn op hun kaart. Alvaro Comenge bewijst met deze wijn dat hij niet alleen uitstekende rode wijnen kan maken, maar ook heel fijne, elegante witte! De Spaanse appellatie 'Rueda' staat bekend om zijn uitstekende witte wijnen. Het gebied is gelegen in het midden van 'Castilla-y-León', ten noordwesten van Madrid, op zo'n 35 kilometer van de bekende D.O. 'Ribera del Duero'. De reputatie van en vraag naar Rueda wijnen stijgt nog elk jaar en er kwamen ondertussen vele nieuwe producenten en voortreffelijke wijnen bij. Dé druif van deze streek is de 'Verdejo'. Het is een zeer delicate druif die veel zorg vraagt en natuurlijk ontstaan is in Rueda. Om er het maximum uit te kunnen halen is het zeer belangrijk om het juiste, moderne vinificatiemateriaal te hebben. Wijn van Verdejo bezit de structuur en balans om goed te rijpen en na een paar jaar op fles wordt de smaak noot- en honingachtig. Het hoge gehalte aan glycerol zorgt voor rondborstigheid. Hij heeft een mooie mondvulling, fruit en wat rondheid, veel body en een mooie, lange afdronk. U schenkt hem best tussen zijn eerste en derde levensjaar, op 10 à 11 graden. Heerlijk bij allerlei visgerechten, mosselen, rauwe of gepocheerde oesters en natuurlijk bij paella. Alvaro Comenge bewijst eens te meer zijn vakmanschap, ook voor het maken van witte wijn. Heerlijk lekker!

## RUEDA DO 'Verdejo' 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 (pour les connaisseurs : Arzak et El Bulli) ont mis ce vin à leur carte. En élaborant ce vin, Alvaro Comenge fournit la démonstration qu'il ne sait pas seulement produire des rouges magnifiques, mais aussi des blancs fins et élégants ! L'appellation espagnole de Rueda est connue pour ses excellents blancs. Elle est située au beau milieu de la région de Castille-León au nord-est de Madrid, à quelque 35 kilomètres de la célèbre appellation D.O. Ribera del Duero. La réputation et la demande de vins de Rueda se sont accrues d'année en année et de nouveaux producteurs de vins blancs, par ailleurs excellents, sont venus s'installer dans la région. Le cépage roi de la région est le verdejo, un cépage autochtone extrêmement délicat qui demande beaucoup de soins. Pour en extraire le maximum, il est indispensable d'utiliser le bon matériel de vinification moderne. Les vins issus du verdejo possèdent une structure et un équilibre qui les rend aptes à un bon vieillissement. Au bout de quelques années, ils acquièrent une délicieuse saveur de miel et de noisette, tandis que la haute teneur en glycérol apporte une merveilleuse rondeur. De l'ampleur, de la générosité, un beau fruité, du corps et une longue persistance en bouche, voilà résumé en quelques mots ce beau vin. A servir à 10-11 degrés entre sa première et sa troisième année en accompagnement de plats de poisson et de fruits de mer, moules et huîtres. Il donnera aussi toute sa mesure sur une paella. Une fois de plus, Alvaro Comenge apporte la preuve de son savoir-faire, y compris dans la vinification de ce blanc exquis.

<b>Artikelnummer:</b>	862N
<b>Land:</b>	Spanje
<b>Regio:</b>	Castilla-y-Léon
<b>Appelatie:</b>	DO Rueda
<b>Druivensoort:</b>	Verdejo
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

<b>N°:</b>	862N
<b>Pays:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Castilla-y-Léon
<b>Appellation:</b>	DO Rueda
<b>Cépage:</b>	Verdejo
<b>Alcohol:</b>	14%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)