



PAZO TIZON

Ribeiro DO.

De Denominación de Origen, **Ribeiro**, niet te verwarren met Ribera (del Duero), ligt in de provincie Galicia, in het noordoosten van Spanje. Van de 67 DO's die Spanje telt vallen er 5 binnen Galicia. Deze gecontroleerde herkomstbenamingen (DO) voor wijn, in Galicisch dialect Denominación de Orixe genaamd, liggen voornamelijk in het zuiden en zuidoosten van deze Autonomía, dicht bij de Portugese grens. Van oost naar west zijn dat: Valdeorras (vanaf 1957), Ribeira de Sacra (1996), Monterrei (1996), Ribeiro (1957) en inmiddels de bekendste, Rias Baixas (1988).

Omdat **Galicia** aan de westkant aan de Atlantische kust ligt, door de Picos de

Ancaras (1826 m) in het zuidoosten "gescheiden" wordt van Spanje en de Minho Rivier voor een groot deel de grens vormt met Portugal, is het gebied lange tijd op zichzelf aangewezen geweest. Vandaar ook dat de stijl van de wijnen dicht bij die van Portugal ligt dan van Spaanse wijnen. Toch heeft de regio een rijke cultuur op het gebied van wijn en in de 14e eeuw exporteerde Galicia via de vele havens wijnstokken naar andere wijngebieden in Europa. Toen er in de 19^e eeuw veel wijngaarden uitvielen waren het vooral de Galiciers die een groot deel van de arbeid leverde om de terras wijngaarden in de Douro Portregio te verwezenlijken.

Door de geïsoleerde ligging ontwikkelde Galicia een eigen identiteit met typische druivenrassen.

De meest voorkomende zijn: Albariño, Treixadura, Torrontés, Godello. Loureira voor wit en Mencia, Caíño, Brancellao, Sousón voor rood.

Ribeiro, gelegen in de provincie Ourense, betekent rivierzijde en verwijst naar de belangrijkste rivier, de **Minho**. Men vermoedt dat de Romeinen hier de eerste stokken hebben aangeplant. Van de middeleeuwen tot in de 18^e eeuw werd het gebied bekend om zijn "Vinos Tostados", zoete wijnen gemaakt van de in de zon gedroogde druiven die hier werden geproduceerd lang voordat Andalusië (Sherry) en andere streken buiten Spanje dit type wijn gingen produceren. Pelgrims die op doorreis waren naar **Santiago de Compostela** noemde deze **Ribadavia**, en zorgde ervoor dat de wijn in aangesterkte vorm geëxporteerd werd naar Engeland.

In vergelijking met de andere DO's kenmerkt Ribeiro zich door het grote aantal kleine en zelfstandige wijnproducenten, hier **Colleiteiros** genoemd. Maar er zijn een aantal zeer grote producenten, de **Adega's**, die buiten hun eigen wijngaarden om ook druiven bij mogen kopen.

Colleiteiro's mogen uitsluitend hun eigen gecultiveerde druiven gebruiken en leggen zich vaak van oudsher toe op het in stand houden van de inheemse druivenrassen. Men vindt hier de oudste en tevens de eerste Bodegas van Galicia, die zelf wijnen zijn gaan bottelen. Ribeiro heeft op het gebied van kwaliteit een naam hoog te houden zelfs met buurman Rias Baixas, die internationaal gezien nog meer bekendheid geniet.





De **wijngaarden** in Ribeira, in totaal ruim 3000 hectare, bevinden zich tussen de 75 en 400 meter boven de zeespiegel. In de vallei lopen de wijngaarden (soms in terras vorm) vaak tot aan een van de 4 rivieren die de streek rijk is en die belangrijke verkoelende factor spelen in de zomermaanden. Hier zorgt de ondergrond die grotendeels bestaat uit zand en leem (alluviaal) met graniet als onderlaag voor meer productie. Maar op hoger gelegen vaak steile hellingen bestaat de bodem vooral uit graniet, dat zorgt voor een lagere productie. Deze terrassen, ook wel *Socales* of *Bocarribeiras* genoemd, zijn uiterst kostbaar om aan te leggen.

Wijnen afkomstig van dit soort wijngaarden bevatten meer mineralen, zijn vaak van hogere kwaliteit en daardoor dikwijls ook wat prijziger. Het **microklimaat** is vrij uniek te noemen en houdt het midden tussen oceaan en mediterraan. Het is er vochtig (gem. 950 mm neerslag/jaar) en heeft een gemiddelde jaartemperatuur van 14.5 graden waardoor fruit van vooral de laatrijpende, inheemse druivenrassen kan rijpen terwijl alle smaken en zuren bewaard blijven.

De **Treixadura** is veruit het meest aangeplante witte druivenras in deze regio en verklaart waarom Ribeira tot de **wereldtop van witte wijnen** behoort. De wijn is aromatisch, elegant en fruitrijk, kan met gemak een alcoholpercentage van 13% bereiken hetgeen uitstekend contrasteert met zijn hoge zuurgraad die ervoor zorgt dat de wijn fris en gebalanceerd blijft. Het ouderdomspotentieel is 2-3 jaar maar kan in combinatie met andere druivenrassen verder oplopen. Verder zijn de belangrijkste druivenrassen:

Torrontés, tegenwoordig ook zeer populair in Argentinië vanwege zijn (muskaatachtige) aroma's, daarna de Godello, een inheems ras dat minder aromatische maar juist stevige witte wijnen oplevert. Loureira levert wijnen met een vrij hoog zuurgehalte en een lager alcoholpercentage.

De **Albariño**, zeer veel aangeplant in de naast gelegen DO Rias Baixas, wint ook hier aan populariteit. Waar in Rias Baixas de Albariño vaak het overgrote deel van de wijn bevat of zelfs als mono variëteit op de markt komt, wordt ze in Ribeira gebruikt als aanvullend component om de Treixadura meer spanning en complexiteit mee te geven. Goede Albariño is aromatisch (floraal), kan zeer mineraal zijn, heeft een hoge zuurgraad en een goed rijpingspotentieel voor dit type lichtvoetige wijnen.



Naast droge witte wijnen, die circa 80% van het totaal omvatten, vallen verder onder de DO, de **Ribeira tinto**, voor rode wijnen (circa 15%) met als belangrijkste druivenrassen, de Mencia, Caíño, Ferron, Brancellao, Sousón en in mindere maten de Garnacha Tintorera en Tempranillo. Op kleine schaal wordt er ook nog steeds de "originele" Ribeira wijn, de **Ribeira Tostado**, geproduceerd. Deze zoete wijn (wit of rood) wordt gemaakt van speciaal geselecteerde druiven die eerst te drogen worden gehangen om zo meer concentratie (en suikers) te vormen. Een bijzondere wijn, beperkt geproduceerd. Tenslotte **Enverado**, een wijn van niet volledig rijpe druiven.

Dit is een overblijfsel uit de tijd dat je in Ribeira alleen wijn met een behoorlijke zuurgraad kon verkrijgen door de druiven in augustus te plukken om ze te gisten tot 9% alc. Door de nieuwe ontwikkelingen in temperatuurbeheersing is deze classificatie overbodig geworden, maar in technisch opzicht bestaat hij nog.

PaZo TiZón

Een Pazo, waarschijnlijk afkomstig van Palatiu (Latijn voor paleis), is een traditioneel, typisch Galicisch herenhuis, meestal gelegen op het platteland en vaak gebouwd in de vorm van een kasteelachtig geheel. Het werd voornamelijk gebruikt door belangrijke mensen in een gemeenschap. Het **Pazo dos Tizón**, gebouwd in de 16^e eeuw, was onderdeel van het Middeleeuwse graafschap Ourensán de Boborás, gelegen in het noorden van de provincie Ourense. Het behoorde toe aan de Parochie "Arenteiro", vernoemd naar de gelijknamige plaats, daar waar de rivieren Arenteiro en Avia samenvloeien. Voor deze invloedrijke Parochie werden meerdere Pazos in de regio gebouwd.

De vader van huidige eigenaar Pedro Paz, Julian Paz-Rozadas (Paz betekend peace ofwel vrede) van origine in de constructie industrie werkzaam, besluit begin jaren 90 zijn droom waar te maken. Hij plant 2 hectare wijngaard in het gehucht Liñariños, gelegen bij het plaatsje Boborás. Deze wijngaard ligt op 250 meter hoogte en is in 10 terrassen (Socales) opgebouwd. Het aanleggen van de wijngaard was door de granietbodem zeer kostbaar. Later koopt de familie nog eens 5 hectare bestaande wijngaard (geplant rond 1988) in de directe omgeving van de leemachtige bodem en is het er beplant met Treixadura (3.7 ha.), ha.) en Loureira, Riesling en

Moldes, gelegen op 350 m. hoogte en Pazo. Hier vindt men meer vlakker. De totaal 7 hectare zijn Albariño (2,8 ha.), Tempranillo (0,5 ha.) en Gewurztraminer (1 ha.).



De maximale rendementen per hectare mogen volgens de DO 13.000 kg/ha (circa 90 hl.) bedragen. Op Pazo Tizón werkt men op kwaliteit en komt men gemiddeld maar aan de 7.000 kg/ha (50 hl.). Deze **zeer lage rendementen** betekenen immers meer concentratie en dus een hogere kwaliteit. Door de koude winters waarbij temperaturen van -7 graden geen uitzondering zijn, komen de stokken tot rust en kunnen ze in het voorjaar waarin het overigens veel regent, weer rustig opstarten voor een nieuwe cyclus. De zomers zijn warm en over het algemeen droog met temperaturen van rond 35-40 graden Celsius. Door de hoge vochtigheidsgraad speelt de wind die door de rivieren wordt meegenomen een belangrijke rol omdat ze de ochtendmist verdrijft en voor verkoeling zorgt.

De buitenkant van de Pazo is 16^e eeuws maar neemt niet weg dat er binnen in de *Colleiteiro* (Bodega) met de laatste nieuwe apparatuur gewerkt wordt. De druiven worden, met de hand geplukt en, om oxydatie te voorkomen, snel verwerkt. Daarna verblijft de most op 10 graden Celsius 36 uur op de Lia (bezinksel) om op een natuurlijke manier te filteren en zo alleen een "schone" most over te houden voor de fermentatie. De vergisting van de most vindt plaats op een lage temperatuur van maximaal 16 graden waardoor het proces langzaam verloopt en er zoveel mogelijk natuurlijke aroma's behouden blijven. Als de most volledig is uitgegist verblijft de wijn nog minimaal 1 maand op zijn Lias zodat ze nog meer reuk- en smaakstoffen kan opnemen. In het voorjaar wordt de wijn gebotteld. Na 4-6 maanden flesrijping komt hij onder de naam **Extramundi** op de markt. Totale productie circa 50.000 flessen wit en 5.000 rood.





EXTRAMUNDI

de
PAZO TIZON

Raszuivere Ribeiro

Het noorden van Spanje staat bekend om zijn topkwaliteit wijnen vooral als het gaat om witte wijn. Rueda heeft inmiddels met haar Verdejo naam gemaakt maar de wijnen uit het Noordoost gelegen Galicia worden tot de beste Spaanse wijnen gerekend. Extramundi is een bijzondere Ribeiro, alleen al vanwege het feit dat er op Pazo Tizón naar verhouding veel Albariño druiven aangeplant staan. De meeste Ribeiro wijnen bevatten een overgroot deel Treixadura aangevuld met een kleiner deel andere druivenrassen waardoor de wijnen op redelijk korte termijn gedronken kunnen of moeten worden. Extramundi is anders, komt pas redelijk laat op de markt vanwege het hoge Albariño gehalte (50%) en de hoge mineraliteit die deze mooie witte wijn juist een rijpingspotentieel meegeeft.

Extramundi Albariño – Treixadura

wordt samengesteld uit 50% Albariño, 45% Treixadura en 5% Riesling/Gewurztraminer. De druiven komen van verschillende percelen, ieder afzonderlijk gevinifieerd en later met elkaar geassembleerd waardoor een complex geheel ontstaat van verschillende terroir.

De kleur houdt het midden tussen citroen- en goudgeel, karakteristiek voor Treixadura. In de primaire aroma's en als de wijn nog jong is vindt men vooral bloemige tonen, het fruit van (groene) appel en perzik en in de finale wat venkel. Als de wijn rijper is komen de secundaire aroma's boven: botertoontje, fruitcompote en wat amandelen.

De smaak is in eerste instantie rond en mollig (mondvullend) maar wordt direct daarna ondersteund door een flinke zuurgraad die de wijn een speels karakter en finale geeft. Men beleeft constant een spanning tussen fruit enerzijds en zuren anderzijds. Zowel de geur als smaak is mineraal, heel schoon en puur. Serveren op 8-10 graden Celsius, bewaren 2-5 jaar na de oogst.

Gastronomie

Galicia is een streek met een eigen identiteit, die samen met Païs Vasco's en Catalunia een autonome regio met meer bestuurlijke bevoegdheid vormt binnen het koninkrijk. Met zijn Atlantisch landschap, land van duizend rivieren, van weiden en autochtone bossen, is het zeer populair bij de (Spaanse) toerist en vaak een hele nieuwe ervaring.

Eenmaal aangekomen bij de zee wacht men nieuwe sensaties langs de 1300 kilometer lange kustlijn. Allereerst is er de geografische bijzonderheid van de **ria's**, brede inhammen waardoor de zee het land binnenspoelt. Het is een typisch Galicisch aardrijkskundig verschijnsel, dat de basis verschaft voor de interactieve symbiose van land en zee, met ideale omstandigheden voor schaal- en schelpdiervisserij. Dat de gastronomie zijn weg daarin heeft gevonden is dan ook niet verwonderlijk. De koning van de Galicische keuken is de grondstof, het ingrediënt, en al het streven is erop gericht het eindproduct zo puur en simpel mogelijk te houden. Vis, vis en nog eens vis! En dat de vis moet zwemmen is ook duidelijk.

