

Ecologisch wijnbouw in Rueda

Het wijng gebied Rueda ligt in het zuidelijkste deel van het district Castilla y León zo'n 200 km. ten noordwesten van Madrid. Ten westen vindt men het opkomende wijng gebied Toro, terwijl verderop de Duero rivier het vermaarde gebied Ribero del Duero ligt.



Rueda noemde men in de 9e eeuw N.C. ook wel **Tierra de Nadie**, niemandsland, waar de ene veldslag na de andere plaatsvond en de grens vormde tussen christelijk en moslim gebied. De Moren pasten in die tijd de tactiek van de 'verschroeiende aarde' toe: dorpen en boerderijen werden platgebrand en er bleef een verlaten land over. In de 11e eeuw kwam er verandering in en deed de wijnbouw op grote schaal haar intrede. Niet verwonderlijk. Het Spaanse Hof had een wet uitgevaardigd die bepaalde dat iedereen, die

een wijngaard wilde aanleggen, de grond daarvoor niet hoefde te betalen. Dit werd voor menigeen een aangename uitdaging. In de 15e en 16e eeuw maakte de streek een grote bloeiperiode door met Medina del Campo als belangrijkste centrum voor de wijnproductie. De nabijheid van het Hof zorgde bovendien voor een grote afname van de wijnen. Zelfs toen de koning naar Madrid verhuisde, bleef hij zijn geliefde wijnen trouw. De Rueda van toen was echter een *Vino de Licor*, een sherryachtige wijn die vandaag de dag nog steeds wordt gemaakt, zij het in kleine hoeveelheden. Gedurende de drie volgende eeuwen breidde de wijnbouw zich voortdurend uit en kende het gebied een enorme welvaart. Na de aantasting van de wijngaarden door de druifluis Phylloxera van 1909 tot 1922 waarbij 2/3 van het wijnbouwgebied verloren ging, plantten wijnboeren massaal Palomino druiven aan. Daarmee verloor Rueda enorm aan het goede kwaliteitsimago die het had en massaproductie werd een feit. Pas na de 2e wereldoorlog ging men zich weer bekommeren om het herstel van de wijngaarden en streven naar kwaliteit.

In 1972 besloot een bodega uit Rioja, Marqués de Riscal, een nieuwe bodega te bouwen om **jonge, frisse witte wijn** uit de inheemse **Verdejo**druif te maken waarmee een nieuw tijdperk werd ingeluid.

Als gevolg van de grootschalige herplant en investeringen in het gebied heeft het gebied **in 1980 de D.O.-status** gekregen.

Sinds die tijd zijn er diverse aanpassingen in de regels gedaan om te zorgen dat experimentele druivensoorten, mousserende – en rode wijnen succesvol binnen de D.O. kunnen worden gemaakt. De knisperende, droge Verdejo uit Rueda is tegenwoordig een van de **meest spraakmakende** en succesvolste witte wijnen van Spanje.

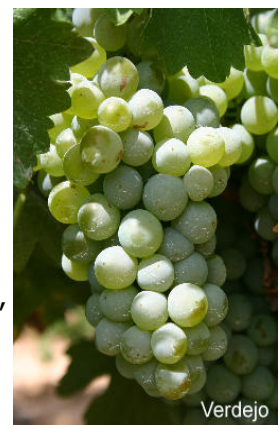


De unieke combinatie van bodem, klimaat, een bijzonder druivenras als de **Verdejo** dat nagenoeg alleen in Rueda goed kan gedijen en gepassioneerd vakmanschap van een nieuwe generatie, hebben Rueda wederom op de kaart gezet als een van de meest populaire wijng gebieden van Spanje.



Tegelijkertijd maken wijnmakers hier nog altijd de meest traditionele, eeuwenoude Spaanse sherryachtige wijnen van Palominodruiven. zoals geoxideerde rancio's en Genoroso's. Deze wijnen worden dikwijls traditioneel in grote glazen flessen, *Bombonas* genaamd, aan de zon blootgesteld waardoor de wijn sterk oxydeert. Bijplanten van deze druif is inmiddels verboden maar zo'n 15%

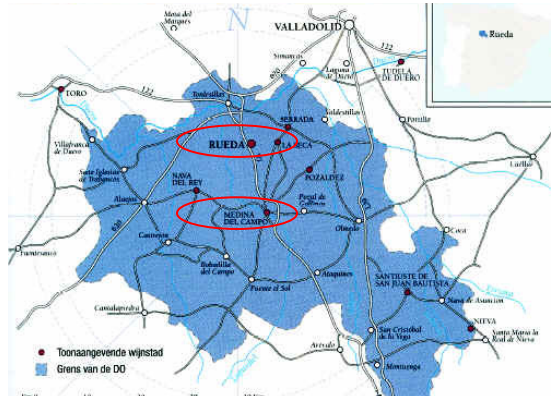
van het wijnbouwareaal omvat nog steeds de Palomino, voornamelijk van zeer oude stokken van net na de Phylloxera periode.



'Nunca una uva le dio tanto a un vino':
nooit heeft een druif zoveel waarde aan een wijn geschonken.

Ecologisch wijnbouw in Rueda

Rueda - hoogvlakte



Het landschap van Rueda wordt gekenmerkt door uitgestrekte hoogvlakten en zacht glooiende heuvels, hier en daar doorsneden door een rivierdal. De wijngaarden liggen vaak verspreid tussen korenvelden soms tot wel 750 meter boven de zeespiegel. In het noorden, in de buurt van de rivier de Duero (provincie Valladolid), rondom het plaatsje Rueda en in het centrum tot aan Medina del Campo, domineert de alluviale bodem. **De bodem** is tamelijk rijk aan ijzer en meestal los, brokkelig en gemakkelijk te bewerken, met een goede drainage. De bovenlaag is bedekt met kiezels die op een mix van kalk, kalksteen en klei ligt. Deze kiezels, door de wijnboer *Cascajos* genoemd en als belangrijk element beschouwt, vormen een ideale ondergrond voor de wijnstok. Ze dwingen de plant om diep te wortelen, zorgen voor een effectieve drainage van de bodem en reguleren verschillen in warmte.

Dat laatste is, met de grote temperatuurverschillen op de Spaanse hoogvlakte, geen overbodige luxe. De druiven die op deze bodems groeien, rijpen goed en leveren wijnen met veel intensiteit. De kalk in de bodem is belangrijk voor het produceren van grote witte wijnen; kalk zorgt namelijk voor een goede zuurgraad en minerale tonen in de wijn. Op deze ideale bodem wordt in het algemeen de beste Verdejo geproduceerd, beter dan in het zuiden (gedeeltelijk in de provincies Ávila en Segovia) waar de grond meer klei bevat, productiever is en minder kiezels zorgen voor meer "stress" in de wijngaard. Totale oppervlakte omvat iets meer dan 7.000 ha. wijngaard, een speldenknop in vergelijking met grootste wijngedebied van Spanje, La Mancha met ruim 190.000 ha.

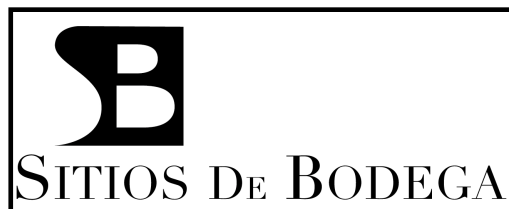
In Rueda heerst een **landklimaat**: hete droge zomers met veel wind en koude winters. Door de hoge ligging van de wijngaarden is er zelfs tot in mei kans op nachtvorst. In de zomer kunnen de temperaturen oplopen tot 35°C, 's nachts koelt het echter behoorlijk af. Het verschil tussen dag- en nachttemperatuur heeft een zeer goede invloed op het evenwicht tussen de suikers in de druif, ontstaan door de zonnearmte, en de zuren die in de koele nacht niet verloren gaan.

Volgens de **Denominación de Origen Rueda** (D.O.) mogen er de volgende wijnen op de markt gebracht worden:



Rueda Superior: tenminste 85% **Verdejo**
Rueda Sauvignon :100% **Sauvignon Blanc**
Rueda: tenminste uit 40% Verdejo of Sauvignon Blanc vaak vermengd met de eenvoudiger smakende **Viura**.
Rueda Espumoso: mousserende wijnen
Rueda Palido en Dorado: Vino de Licor met iedere combinatie van toegestane druivenrassen, vaak **Palomino**.
Rueda tinto (D.O. sinds 2001): rode en rosé wijnen van Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot of Granacha.





Ecologisch wijnbouw in Rueda

Marco, Alejandra & Richard Sanz zetten Ecologische wijnbouw op de kaart



De familie Sanz, (Spaans voor Jansen want de achternaam komt hier veelvuldig voor) is sinds 1870 actief in de wijnbouw en heeft een naam hoog te houden in deze regio.

Antonio Sanz Sr., pionierde over de hele wereld om ervaring op te doen bij verschillende wijnbedrijven. Met die kennis op zak kwam hij terug naar Rueda waar hij in 1976 een nieuwe Bodega oprichtte. Overschakelen van Rueda Dorados naar droge, lichtvoetige Verdejo was voor die tijd revolutionair. Samen met zijn zoon Richard, op jonge leeftijd al verantwoordelijk voor de vinificatie en Marco die zich over de wijngaarden ontfermde heeft hij het familiebedrijf (inter)nationale allure gegeven.

Tot het moment aanbrak dat Richard de als maar groter wordende (commerciële) druk genoeg vond en besloot in goede harmonie met zijn familie in 2005 een eigen weg te gaan. Zijn broer Marco volgde kort daarop en zus Alejandra werd "ingelijfd" voor het commerciële deel. Toen Richard en Marco zich zakelijk van hun familie (Palacio de Bornos) afscheidde en 60 hectare van hun vader als vooruit betaalde erfenis meekregen konden ze eindelijk de wijnen naar hun eigen (Ecologische) hand zetten. Lagere opbrengsten per hectare, betere druiven en vooral **biologisch produceren** was hun doel. Tegenwoordig behoren de **broers Sanz** als 6^e generatie wijnmakers niet alleen tot een van de **beste Verdejo producenten** maar zijn ze tevens vooruitstrevend als het gaat om biologisch geproduceerde druiven. Veel producenten kijken argwanend naar de broers en vinden bio productie van Verdejo helemaal niet noodzakelijk. De risico's zijn groter, het werk intensiever, de opbrengsten lager en dus brengt het minder op. De Sanz denken daar anders over.

Het jonge, energieke Sitios de Bodega is **het eerste ECO gecertificeerde wijnbedrijf van Rueda**. Het gebouw dat simpel maar zeer efficiënt is ingericht, staat midden in de wijngaard. Uiterst belangrijk is, wanneer men werkt met oxidatief gevoelige druivenrassen (Verdejo, Sauvignon en Viura), dat druiven zo snel mogelijk verwerkt worden. Oogsten doet men hier dan ook 's nachts tot vroeg in de morgen. Binnen een uur zijn de druiven geperst en ligt de most gekoeld op tank. Zo behouden de druiven hun frisheid en wordt oxidatie vermeden. Het hele proces van wijn maken tot het bottelen houden de Sanz broers zelf in de hand. Alejandra ontfermt zich over de exportmarkt en verzorgt de algemene communicatie.

Buiten Ecologisch produceren maken de Sanz **nog een verschil** met hun wijnen in vergelijking met de gemiddelde Rueda. Er wordt zeer veel tijd gestoken in de verzorging van de wijngaard en de opbrengst per hectare is lager dan gemiddeld. Naast evenwicht hebben de wijnen dan ook een **goede minerale inhoud**. Mineralen zorgen ervoor dat wijnen spanning hebben en interessanter worden naar mate ze ouderen. Iets dat menig op massa geproduceerde Verdejo uit Rueda niet in zich heeft. Dit zijn (technologische) wijnen die op korte termijn best redelijk smaken maar na enige tijd (soms na enkele maanden al) oxidatief en smakeloos worden en uiteindelijk door de mand vallen door het gebrek aan algehele inhoud. Jammer dat dit feit vaak onontdekt blijft, want de meeste wijnen uit Rueda worden (of moeten...) binnen 1 jaar na de oogst gedronken, hetgeen door de meeste producenten en hun importeurs vanzelfsprekend gepromoot wordt. Toegegeven, een Verdejo is geen een wijn om lang te bewaren (wellicht enkele uitzonderingen daar gelaten) maar een paar jaar moet mogelijk zijn en is een grote Verdejo juist gebaad bij 1-2 jaar flesrijping. Dat is het grote verschil in kwaliteit tussen een ogenschijnlijk lekkere Verdejo en een echt goed gemaakte wijn. Die van de broers Sanz bijvoorbeeld!





Ecologisch wijnbouw in Rueda



Con Class Verdejo

De Con Class Verdejo, gemaakt van 100% Ecologische verbouwde Verdejo, heeft een bleekgele kleur, een heerlijk stuivende geur waaraan je blijft ruiken en ontdekken; appeltjes, bloemen, tropisch fruit (ananas) en wat anijs. In de rijke, verfrissende en sappige, zacht-droge smaak komen deze elementen weer terug. De wijn heeft een mooie balans tussen fruit en zuur. Na circa een jaar wordt de wijn rustiger, raken de zuren meer geïntegreerd en komen de minerale elementen naar boven waardoor Menade complexer wordt. Zelfs 2 jaar na de oogst blijkt dat, in tegenstelling tot massa geproduceerde Verdejo's, deze wijn nog steeds staat als een huis. De wijn is raszuiver, het bewijs van perfecte zorg aan oogst en vinificatie.



Kortom, een zeer fraaie Rueda die zich als aperitief lekker laat doordrinken en zich prima thuis voelt bij koude voorgerechten, vis (vette Makreel), gerookte kip, kalkoen, pastasalades, salade niçoise, schaal- en schelpdieren, asperges, geitenkaas en (oosterse) gerechten met een lichte kerrie toets.

Serveren op 9-11 graden Celcius en bewaren tot 3-4 jaar na de oogst.



Con Class

De "basis" Rueda van Sitios is een assemblage van 60% Verdejo, 25% Viura en 15% Sauvignon Blanc. Een lichte, speelse witte wijn waarin de Verdejo de boventoon voert. Licht strogeel van kleur, een neus van ananas, grapefruit, kruisbessen en een lekkere droge, frisse smaak met lichte tonen van gras en kruiden in de finale. Een heerlijk zuiver glas, dat zich goed als wijn voor elke dag laat gebruiken maar ook als begeleider van lichte gerechten. Serveren op 8-10 graden, bewaren tot 1-3 jaar na de oogst



Palacio de Menade Sauvignon Blanc **Dulce**

Een verrassende, spannende en uiterst verteerbare licht zoete Sauvignon! Een bijzondere Rueda die zoet is zonder echt zoet te zijn. De natuurlijke (hoge) zuurgraad van de Sauvignon zorgt voor blijvende frisheid en het relatief lage suikergehalte (circa 50 gram) zorgt voor net een aantrekkelijk zoetje in de smaak. De druiven worden met de hand geplukt, alleen het beste, puntgave fruit wordt gebruikt en de gisting wordt voortijdig gestopt zodat er natuurlijke suikers in de wijn achter blijven. De geur is zeer aromatisch met nuances van vooral tropisch fruit (ananas, kruisbessen) en met de voor het druivenras bekende licht kruidige tonen. De smaak is lichtvoetig maar genoeg intens. Fruitig, verfrissend waarin het zoet het geheel totaal niet verstoort en het aangename zachte zuur in de afdrank achterblijft.



Een heerlijk aperitief met een stukje paté op toast, bij een pittige (Oosterse) maaltijd. En bijzonder bij een licht (fruit) dessert. Een wijn die aan het einde van een menu verkwikt in plaats van vermoeid! Serveren op 6-8 graden Celcius, bewaren 1-2 jaar na de oogst.