

Wijnadvies: Bodegas Patrocinio Crianza DOCa Rioja

Rioja is gesitueerd in het noorden van Spanje op beide oevers van de rivier de Ebro en het gebied is gezegend met uitzonderlijke natuurlijke omstandigheden die het uitermate geschikt maken voor wijnbouw. Het is de grootste en belangrijkste wijnproducerende streek van Spanje. De wijngaarden liggen hier in een dal van circa 40 kilometer breed, met oplopende terrassen met ene hoogte van maximaal 700 meter.

In 1925 ontving Rioja als eerste wijngedebiet in Spanje de D.O. status. In 1991 werd de D.O status gepromoveerd naar D.O.Ca.

Het wijnbouwgebied is onderverdeeld in 3 districten: de koelere Rioja Alavesa en Rioja Alta en het warmere Rioja Baja. De wijnen uit Rioja Alavesa en Rioja Alta zijn elegant en subtiel van smaak en worden als de beste Rioja's beschouwd. Het meest verbouwde blauwe druivenras is de tempranillo, gevolgd door garnacha. Voor de witte wijnen is macabeo (viura) veruit het belangrijkste.

In het verleden rijpten veel Rioja's lang op eikenhouten vaten, waardoor ze een uitgesproken houtsmak kregen. Tegenwoordig laten wijnmakers hun wijnen iets minder lang op hout rijpen. Naast de klassieke gerijpte rode rioja's wordt er steeds meer rioja joven gemaakt. Rioja joven is een jonge, fruitige wijn, die niet of slechts zeer kort op hout heeft gerijpt. Rioja Crianza krijgt een iets langere houtrijping en Rioja Reserva en Gran Reserva rijpen lang op hout en in fles. Witte rioja's zijn heerlijk fruitig en aromatisch. Uit Rioja komen ook mooie droge, fruitige rosado's (rosé).

Bodegas Patrocinio is gevestigd in het stadje Uruñuela in Rioja Alta en bezit 525 hectare aan wijngaard.

Kwaliteit is de belangrijkste speerpunt voor dit bodegas. Om jaar in jaar uit kwaliteitswijnen te produceren maakt bodegas Patrocinio gebruikt van de meest moderne technieken.

Alle druiven voor de wijnen komen exclusief van eigen grond. Dit betekent dat de controle constant plaats kan vinden van de eerste bloei tot oogst van de druiven en uiteindelijk tot aan botteling toe.

Proefnotitie Gemaakt van het druivenras Tempranillo. 12 maanden rijping in Amerikaans eiken, 6 maanden op de fles. De geur doet u denken aan het bos en zoete kruiden. Goede balans tussen fruit en hout. Gebalanceerde smaak, rond, lang en krachtig.

SPAANSE KAASFONDUE

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 500 ml droge witte wijn (rioja)
- 2 ½ el maizena
- 500 gr geraspte spaanse kaas (bijv. manchego)
- 2 el droge sherry
- 10 gevulde groene olijven
- ¼ tl nootmuskaat

BEREIDING:

- Breng de wijn aan de kook. Roer intussen de maizena met 5 eetlepels water tot een glad papje.
- Voeg zodra de wijn kookt de geraspte kaas toe. Roer tot de kaas gesmolten is.
- Voeg al roerend het maizenapapje toe. Blijf roeren tot een lichtgebonden fondue ontstaat en laat ca. 5 minuten koken. Roer af en toe.
- Roer de sherry, olijven en nootmuskaat erdoor.
- Doe de fondue in een caquelon of ovenschaal en zet hem op een rechaud.
- Lekker met stokbrood, kerstomaatjes, stukjes bleekselderij en gekookte krieltjes.

