

Eindhoven, 27 oktober 2022

Nieuw in de collectie! Een mooie (biologische), zéér betaalbare serie wijnen van Hacienda el Espino uit het Zuid Spaanse Almansa

Net buiten de stad Almansa, ligt Hacienda el Espino. Een zeer modern wijnhuis op een zeer bijzondere plek waar in 1707 een historische veldslag plaatsvond. 300 jaar later is het unieke terroir uitgeroepen tot een nieuwe D.O.

Het geografische gebied van de Denominación de Origen Almansa is gelegen op een hoog plateau dat grenst aan de autonome regio's Valencia en Murcia langs de zogenaamde Almansa Corridor. De corridor heeft eeuwenlang de overgang gemarkeerd van de landen van Levante (kustgebieden) naar Castilla.

Het belangrijkste verschil tussen het grondgebied van de D.O. Almansa en dat van de kustgebieden is het hoogteverschil, oplopend van 400 meter boven zeeniveau in de stad Fuente La Higuera tot 700 meter in Almansa.

Het wijnbouwgebied Almansa omvat percelen en subpercelen in acht gemeenten, met maar 7.000 hectare wijngaarden en 12 wijnmakerijen. Hier is Hacienda el Espino de absolute koploper! Een bevoorrecht terroir en een innovatieve geest, gecombineerd met duurzame en ecologische productiemethoden.

Op deze Bodega maken ze een bijzondere collectie wijnen. De Joven-serie bestaat uit jonge wijnen. Zowel rood als wit (jaja), gemaakt van de rode Garnacha druif. De 1707 serie bestaat uit 2 niet-houtgerijpte wijnen, puur druivensap dus. Verder zijn er de Crianza's, waarbij de focus ligt op een fraai gedoseerde houtrijping. De flessen zien er uiterst verzorgd uit en zijn een sieraad op tafel. De wijnen worden volledig biologisch gemaakt en de prijsstelling is zéér bijzonder!! **Mijn enthousiasme is groot!**

Hacienda el Espino: De witte wijnen!

2021 Joven Blanco, Hacienda el Espino (wit)
Almansa, Spanje, **BIOLOGISCH**

Speciale prijs € 6,25 (6,95)
Bij 6 flessen € 5,95

Deze verrassende Joven Garnacha Blanco is een Spaanse witte wijn met een lichte en heldere kleur. In de geur meloen, fractie zoethout en wat mineraliteit. Deze aroma's komen ook weer terug in de mond. Mooie frisheid, veel smaak! Opwekkende citrustonen zorgen ervoor dat deze prachtige Spanjaard goed in balans is. Een heerlijke wijn en ook nog eens 100% biologisch! Nu-2024. Breed inzetbaar, zeer geschikt als lunch/dinerwijn. Op de huid gebakken vis, knapperige salades, gemarineerde zalm of tartaar van rauwe zalm, sappige kwartel.

2020 1707 Unoaked Chardonnay, Hacienda el Espino (wit)
Almansa, Spanje, **BIOLOGISCH**

Speciale prijs € 7,50 (7,95)
Bij 6 flessen € 6,95

100% Chardonnay. Een prachtige heldere en heldere strogele kleur. Expressief en volop aroma's van tropisch fruit, meloen en mediterrane kruiden. De smaak is breed, vol en zacht, met een ragfijne zuurgraad en een mooie balans. Deze Chardonnay heeft geen houtrijping gehad, dus zijn stijl is niet boterachtig, maar fris en tropisch. De druiven voor deze wijn zijn ook nog eens 100% biologisch geteeld én de wijn is met een 8,5 beoordeeld door Harold Hamersma, Olé! Nu-2024. Volwaardige en vrijwel onbeperkt inzetbare eetwijn: gemarineerde of op de huid gebakken zalm van topkwaliteit, lauwwarme langoustines, rijke salades, op de huid gebakken, vaste vis en de fijnste charcuterie (gedroogde ham, salami).

2019 1707 Chardonnay Barrica, Hacienda el Espino (wit) **Speciale prijs € 8,95 (9,95)**
Almansa, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 8,50**

100% Chardonnay, met 6 maanden opvoeding op eiken. Rijk, heldergeel van kleur. Expressieve wijn vol intense aroma's van rijpe meloen, ananas, witte bloemen en vanille-tonen. Een levendige goed gedoseerde zuurgraad, houdt de wijn fris. Fraaie, intense afdronk. 100% biologisch. Prachtige wijn en een heel goed alternatief voor beduidend duurder Chardonnay-wijnen. Harold Hamersma beoordeelde deze wijn niet voor niets met een 8,5! Nu-2025. Smaakkrachtige eetwijn met een zeldzaam ontspannend karakter: geschikt bij gerechten (uit de exotische keuken) met pikant/zoet-contrasten. Verse langoustines, (slip)tong uit de roomboter. Gedroogde ham met rijpe meloen.

Hacienda el Espino: De rode wijnen!

2021 Joven Tinto, Hacienda el Espino (rood) **Speciale prijs € 6,25 (6,95)**
Almansa, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 5,95**

100% Garnacha. Volle rode kleur. Veel donkerrood fruit in de neus, met hints van drop en gedroogde kruiden. Vol van smaak met een zachte fruitstructuur, rond en elegant met een soepele finale. Mocht u van Beaujolais houden, zou ik deze wijn zeker eens proberen, € 5,95!! Nu-2024. Fruitige begeleider van Mediterrane rijst- of pastaschotels, kalfsvlees, gevogelte en half gerijpte harde Spaanse kazen.

2018 1707 Unoaked Varietales, Hacienda el Espino (rood) **Speciale prijs € 7,50 (7,95)**
Almansa, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 6,95**

Monastrell, Garnacha & Cabernet Sauvignon. Prachtige granaatrode kleur met een tint violet. De volle geuren van bosfruit en kruiden wekken direct de aandacht. Heerlijk! Deze Spaanse rode wijn is gemaakt van een unieke blend: Monastrell voor een intense toets donker fruit en zachte ronde tonen, Garnacha voor de spannende frisheid en rood fruit en de Cabernet Sauvignon voor een pittige toets. Absoluut een wijn met de nodige diepgang die perfect in harmonie is. Beoordeeld door Hamersma met een 8+! Nu-2025. Fijne dinerwijn: lamsvlees van de rooster en lichtere wildgerechten. Een rijke paëlla. Beleggen kaas op basis van koemelk.

2016 1707 Syrah Crianza, Hacienda el Espino (rood) **Speciale prijs € 8,95 (9,95)**
Almansa, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 8,50**

100% Syrah. De wijn heeft een intense donkerrode kleur met paarse tinten. In de neus krachtige tonen van rood fruit, geroosterde noten en vanille. Dit komt door de 12 maanden houtrijping op Franse en Amerikaanse barriques. Rijke Spaanse wijn met volop rijp sappig fruit. Cacaotonen, pepertje, goede zuren en aan tannines geen gebrek. Stoer, tikkie boers en dat staat de wijn prima! Nu 2025. Beoordeeld met een 8,5 door Hamersma! Gegrilde entrecôte, lamsbout en harde schapenkazen als pecorino en manchego.

2016 1707 Centenario Crianza, Hacienda el Espino (rood) **Speciale prijs € 8,95 (9,95)**
Almansa, Spanje, BIOLOGISCH **Bij 6 flessen € 8,50**

Interessante blend van Monastrell, Merlot, Cabernet en Syrah. Zeer intens Spaans rood met een donkerrode kleur. In de neus vind je aangename, geuren van rijpe bramen, geroosterde noten en iets van vanille, te danken aan rijping in Franse en Amerikaanse barriques. Dit duurde zo'n 12 maanden. In de mond wederom vanille, rijpe kersen, specerijen, pruimen en een voornaam bittertje, zachte tannines. Fraai op dronk nu! Volop wijn voor héél weinig geld... Ook een 8,5 gekregen van Hamersma. Da's toch een mooi rapportcijfer! Nu 2026. Een zorgvuldig geroosterde en met vet dooraderde Côte-de-Boeuf. Liever vegetarisch? Gerechten met geroosterde groenten: paprika, aubergine, maar ook prei.

Roberto Sarotto, Piëmonte: Mooie wijnen uit dit boeiende wijngebied

In het noordwesten van Italië, Piëmonte, ligt het familie-wijnhuis Roberto Sarotto, omgeven door 50 hectare wijngaarden. De wijnmakerij Roberto Sarotto gelooft niet alleen sterk in traditionele waarden, maar is ook niet bang om nieuwe dingen uit te proberen en zich open te stellen voor nieuwe wegen. In Piëmonte is deze Italiaanse wijnmakerij een van de "lokale pioniers". Traditionele teeltmethoden worden gecombineerd met moderne inzichten.

Roberto Sarotto is er vast van overtuigd dat het vele werk, de aandacht en de zorg voor de wijngaarden die hij en zijn hele team er jaar na jaar insteken, altijd de hoogste prioriteit moeten krijgen. Want "goede wijn groeit in de wijngaard en ontwikkelt zich in de kelder".

Bijkomend, en dat is zéér positief te noemen, is dat men hier een realistisch prijsbeleid voert. Goede en toch betaalbare kwaliteitswijnen uit Piëmonte. Ze worden steeds spaarzamer. Kom kennismaken, kom proeven!

Sarotto wit

2021 Langhe Arneis "Runcneuv", Roberto Sarotto (wit) **Speciale prijs € 13,50 (14,75)**
Piëmonte, Italië **Bij 6 flessen € 12,50**

Een uiterst stijlvolle witte wijn, met een verleidelijke neus van vers fruit en bloemen met een hint van amandelen in de mond. Arneis, anijs, heeft niets met elkaar te maken en toch proef je een hint! Subtiele hint van amandelen. Bloemrijke, fruitige elegantie, zelfs wat weelderigheid en zachte frisheid. Gevaarlijk doordrinkbaar, maar u hebt voldoende zelfdiscipline! Voor een relatief duur wijngedebied is dit een méér dan prima prijs-kwaliteit-originaliteit! Nu-2025. Verrassend aperitief. Heerlijke lunchwijn. Salade caprese, tartaar van rauwe vis of schaal- en schelpdieren in een zo natureel mogelijke bereiding. Jammie!

2020 Gavi "Virgilio", Roberto Sarotto (wit) **Speciale prijs € 13,50 (14,75)**
Piëmonte, Italië **Bij 6 flessen € 12,50**

100% Cortese, een authentieke witte druivensoort uit Piëmonte. Zeer aantrekkelijke, schone en pure expressie zonder waarneembare houtinvloeden. Fraai rijpe vruchtentonen als perzik, abrikoos, maar ook verfrissende florale tonen. De rijpe perzik domineert in dit verleidelijke en krachtig geurende geheel. Ondanks het bescheiden alcoholgehalte is er sprake van een goed waarneembare concentratie. Subtiele balans dankzij de smaakrijke, zachte wijnzuren. De vruchtenaroma's komen in de mond spectaculair tot uitdrukking en dit is een waar genoegen. Finale biedt veel afwisseling en een delicate smaakkracht: dit is echt genietters-materiaal! Een 8,5 van Hamersma. Nu-2024. Rijke, hartige salades, zacht gerookte vis (forel), krokante groenten als asperges. Pasta's met vrijwel alles uit de zee.

Sarotto rood

2021 Barbera d'Alba "Briccomacchia", Roberto Sarotto (rood) **Speciale prijs € 15,50 (16,50)**
Piëmonte, Italië **Bij 6 flessen € 14,50**

Briccomacchia kenmerkt zich door een neus van zwarte kers, zoethout, 'n fractie munt en fijne kruiden. De wijn is sappig en intens met een mooie frisheid. Je proeft heerlijk fruit van rijpe donkere bessen en specerijen. Door de rijpheid beschikt de wijn over een fluwelen zachtheid. Tannines zijn duidelijk aanwezig, maar prachtig gepolijst in de maanden dat de wijn op eikenhout verbleef. Kracht en elegantie worden hier op uiterst kundige wijze samen gebracht. Forse afdrank, lekker! Nu-2026.

Mooie begeleider van klassieke, kostbare hoofdgerechten; het beste lamsvlees, reerug. Maar ook heerlijk bij een pasta met gedroogde worst en goede olijfolie!

2021 Langhe Nebbiolo "Nativo", Roberto Sarotto (rood) **Speciale prijs € 15,95 (16,95)**
Piëmonte, Italië **Bij 6 flessen € 14,95**

Heerlijke Italiaanse rode wijn uit de prachtige Piëmonte streek. Robijnrood van kleur met oranje tinten. De mooie complexe geuren van rood fruit en zoete kruiden maken nieuwsgierig. Tannines zijn aanwezig, maar spelen niet een hele grote rol. De geuren komen ook weer mooi terug in de smaak. Verrukkelijk! Eigenzinnige druif, niet gemakkelijk ook, maar er worden schitterende, beroemde wijnen van gemaakt. Ga dus niet op zoek naar een Barolo van 15 euro... Dit is véél beter! Nu-2027. Karakterwijn die het best tot uitdrukking komt in combinatie met het juiste, basale culinaire tegenspel. Kalfs- en lamsvlees genieten de voorkeur.

2017 Barbaresco Riserva, Roberto Sarotto (rood)
Piëmonte, Italië

Speciale prijs € 26,50 (28,95)
Bij 6 flessen € 24,95

100% Nebbiolo. Goede kleur, normaal geëvolueerde en kenmerkende, gloedvolle Nebbiolo-kleur à la Pinot Noir. Fraaie, goed geïntegreerde houttonen. Vineus, leer, rode en frisse vruchtenaroma's-en veel van de aroma's van de grotere Barbaresco's. Mineraal-kruidig, kastanjehout, maar ook floraal. Krachtige en aangenaam zoete aanzet. Echt genereuze, smaakrijke materie met een goede en fijnzoete rijpheid: helemaal het karakter van de klassieke Barbaresco maar dan meteen verleidelijk, toegankelijk en compleet. **Voor dit type wijn is de prijsstelling buitengewoon realistisch!!** Ook een 8,5 gekregen van Hamersma! Nu-2029. Fijne, karaktervolle diner- en wildwijn. Hoofdgerechten op basis van wit vlees met truffel (parelhoen, kalfsschouder). Zeer oude, brokkelige kaas van de koe.

2018 Barolo, Roberto Sarotto (rood)
Piëmonte, Italië

Speciale prijs € 28,50 (30,95)
Bij 6 flessen € 26,95

Ik citeer hier even Harold Hamersma omdat het volgens mij de waarheid is!

"Barolo staat bekend, is zelfs berucht, om z'n strengheid. Onverzetelijke wijnen met stugge zuren en weerbarstige tanninen, die jaren de kelder in moeten voor je ze kunt ontkurken. En dan nog. Een beroemd boek over Barolo heeft de titel Teer en rozen, en vaker ruik je teer dan rozen.

Grotendeels verleden tijd. Er is een nieuwe generatie opgestaan, en Baroloboeren als Roberto Sarotto, maken wijnen die echt Barolo zijn, maar wel iets gebruiksvriendelijker. De tanninen en de zuren zijn er, maar dankzij een invoelende hand van wijnmaken, verpakt in rijp fruit. De moderne stijl beseft dat wijn wordt gemaakt van druiven, van fruit, en dat je dat fruit dus ook mag proeven"

Een 8,5 als rapportcijfer. Nu-2031. Contrastrijke eet-/dinerwijn: combineren met het beste, lang gerijpte rundvlees (T-bone, rib-eye), geroosterd lamsvlees, traag gesmoorde schenkel en fijne wildgerechten (ree). Maar ook een mooie pasta met droge worst.

Een mooi en bovenal heerlijk aanbod van Perrin!

Actieprijzen geldig tot 15 november...

De naam Perrin, heeft die nog introductie nodig? In de loop van vijf generaties heeft de familie diverse wijngaarden met de beste terroirs in de zuidelijke Rhônevallei verworven. Deze wijngaarden worden beheerd volgens dezelfde principes en overtuiging als bij de wereldberoemde wijnen van hun Château de Beaucastel.

Binnen het assortiment van de Famille Perrin ontdek je de rijkdom van de zuidelijke Rhônevallei aan de hand van verschillende gerenommeerde appellations zoals Gigondas, Vacqueyras, Vinsobres, Cairanne en Rasteau. Ook hier staan bij alle wijnen de authenticiteit en essentie van het terroir centraal. Maar gelukkig is er ook altijd oog geweest voor een uitstekende basis. De Côtes du Rhône Reserve Blanc en Rouge zijn daar fraaie voorbeelden van!

Heel graag uw aandacht voor een scherp aanbod van 3 wijnen uit de Perrin-stal. In elk van de wijnen vinden we de signatuur van de 'Famille Perrin' terug: perfecte beheersing van de biologische en biodynamische wijnbouw, gekoppeld aan de kunst van het assembleren en het 'vangen' van de aroma's van het zuiden.

Profiteer nu!

2020 Réserve Blanc, Famille Perrin (wit)
Côtes du Rhône Blanc, Frankrijk

Speciale prijs € 12,95 (14,95)
bij 6 flessen € 11,95

Superdegelijk en buitengewoon origineel wit uit de Rhône uit de "stal" van de beroemde Perrin familie. Multifunctioneel! Het steenfruit verwijst onmiskenbaar naar de zuidelijke Rhône. Rijpe kruisbessen, bloesem, kweepeer en wat gedroogd gras. Optimale balans: heel smakelijke zuren, boordevol sap en echt goed gedoseerde vulling. Van niets teveel, voorbeeldig evenwicht. Zuivere en lang aanhoudende finale met een uiterst subtiel bittertje. Nu-2025. Smaakrijke en breed inzetbare eetwijn (lunch en diner): op de huid gebakken vis. Gedroogde ham. Ambachtelijke kazen (harde en zachte korst). Niet te koel schenken s.v.p.!

2019 Réserve Rouge, Famille Perrin (rood)
Côtes du Rhône, Frankrijk

Speciale prijs € 12,95 (14,95)
Bij 6 flessen € 11,95

Heerlijke expressie met verse (bramen, frambozen, aardbeien) en geconfijte vruchten (dadels), witte chocolade en een discrete kruidigheid. Haast subtiel genot en dat voor een stoere Rhône-wijn! Opvallend smaakintensieve, elegant gestructureerde materie met een perfecte balans. Alcohol is niet waarneembaar. Uitstekend verteerbaar en direct plezier verschaffend. Nu-2026. Verfijnde dinerwijn. Combineren met sappig orgaanvlees (zwezerik, kalfsnier) zuiglam en vis van het rooster met mediterrane kruiden. Smaakte trouwens ook prima bij een biefstukje afgelopen week...

2018 Vinsobres "Les Cornuds", Famille Perrin (rood)
Vinsobres, Frankrijk

Speciale prijs € 16,95 (19,50)
Bij 6 flessen € 15,95

Helft Grenache, helft Syrah. Duidelijk meer noordelijke expressie, maar nu voorzien van een uiterst verleidelijke, zwoele rijpheid. Diep donker robijnrood van kleur. In de neus aroma's van klein roodzwart fruit, zoethout en garrigue (gedroogde Provençaalse kruiden). Gebalde kracht voorzien van een zeldzame frisheid voor Rhône-wijn! Verrukkelijke vlezigheid en de balans bereikt de graad van volmaaktheid. De smaakrijke tannines staan garant voor een mooi bewaarpotentieel. Nu-2029. Even krachtige als verfijnde dinerwijn: alle hoofdgerechten op basis van goed vlees (rund, lam) en de fijnste wildgerechten (alle haarwild). Provençaalse stoofpot. Oudere harde kazen als Beaufort, Comté.

Proeven is weten en gezellig!

Kom kennismaken met alle wijnen uit deze wijnbrief.

Alle wijnen uit deze brief kunt u, geheel vrijblijvend, komen proeven in onze proefkelder.

Vrijdag 28 oktober van 10.00 uur tot 20.00 uur.

Zaterdag 29 oktober van 10.00 uur tot 17.00 uur.

En een week later:

Vrijdag 4 november van 10.00 tot 20.00 uur.

Zaterdag 5 november van 10.00 tot 17.00 uur.

U bent van harte welkom!

Met vriendelijke groeten,
Johan van Dommelen