

EAT & DRINK SPAIN

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



From Spain with Love 2020



1. Cava Bohigas Brut Reserva 2019

Bodega: Fermí Bohigas SA (www.fermibohigas.com/en)

Importeur: Wijnimport van Broekhuizen (<https://www.delogie.nl>)

Wijngebied: D.O. Cava

Druiven: 50% xarel.lo, 30% macabeo, 20% parellada

Consumentenprijs: ± €11

Punten/prijzen: volgens The Wall Street Journal de beste wijn voor bruiloften. Gouden medaille bij Topwine 2020 en bronzen medaille bij International Wine & Spirit Competition (IWSC) 2019

Achtergrondinformatie:

Bohigas produceert stille wijnen en cava's en heeft een geschiedenis van meer dan acht eeuwen. Het is gelegen in Conca del l'Anoia in Òdena en heeft 200 hectare bestaande uit bossen, graanvelden en meer dan 35 hectare wijngaarden.

Momenteel werkt een team van veertien mensen in de bodega. De jaarlijkse productie is ongeveer 500.000 flessen, waarvan 450.000 flessen cava.

Voor de buitenlandse markt maakt Bohigas sinds 13 jaar deel uit van Terra Nostra de Vinos, een consortium dat bestaat uit vijf wijnhuizen met verschillende herkomstbenamingen. Meer dan 80% van de productie is bestemd voor de buitenlandse markt.

Suggestie serveertemperatuur: 6 tot 8 °C.

Wijn-spijs: vis, rijst en noten. Ook is het een ideale cava om bijvoorbeeld tijdens een het gehele diner te schenken.



2. Zudugarai blanco 2019

Bodega: Txakoli Zudugarai S.A.T. (www.txakolizudugarai.com/en)

Importeur: Fourcroy Nederland (www.fourcroy.nl)

Wijngebied: D.O. Getariako Txakolina

Druiven: hondarrabi zuri 100%

Consumentenprijs: € 10-14

Punten/prijzen: blind geproefd door Andreas Larsson 89 punten, Decanter door Sarah Jane Evans 89 punten, Vinous (2018) door Antoni Galloni 90 punten, Vinous (2019) door Antoni Galloni 91 punten, James Suckling (2019) 90 punten, James Suckling (2020) 91 punten, Wine Advocate Roert Parker (2020) 89 punten.

Achtergrondinformatie:

Familie bodega waarvan de geschiedenis in de wereld van txakoli meer dan 70 jaar bedraagt. Bij Zudugarai werken ze met het doel om txakoli te beschermen als een uniek lokaal product. Nieuwe technieken en formules worden geïntroduceerd in de wijnbouw en in productiemethoden met als uiteindelijk doel de eigenschappen van txakoli te verbeteren. Bij dit alles is het niet de bedoeling om een andere drank te krijgen dan de traditionele, maar om deze te verbeteren.

Suggestie serveertemperatuur: 8 tot 10 °C.

Wijn-spijs: Alle soorten vis, zowel vers, gegrild of gezouten, sushi, zeevruchten, lichte kazen, rijst, kip, konijn, wit vlees, augurken ... en als toetje Txakoli sorbet.



3. Wandering Grace Rosé Premium 2019

Ecologisch

Bodega: The Wandering Grace Wine Company
(Bustos Serrano Gregorio Felipe) (www.wanderinggracerose.com)

Importeur: De Druivenboer B.V. (<https://dedruivenboer.nl/>)

Wijngebied: D.O. Tierra de Castilla

Druiven: 100% garnacha

Consumentenprijs: ± € 17,50-21,00

Achtergrondinformatie:

Wandering Grace Rosé ontstond twee jaar geleden met de gedachte om unieke wijnen uit Spanje te creëren en te exporteren. Uit de wijngaarden

in Campo de Criptana en met de medewerking van de prestigieuze wijnmaker Lauren Rosillo, ontstond hun eerste premium biologische wijn: Wandering Grace Rosé. Een roséwijn die wordt gedistribueerd in Europese landen en Canada. Het bedrijf is een eenmanszaak onder leiding van Gregorio Bustos, een ondernemer met uitgebreide internationale ervaring en zesde generatie van een familie met toewijding aan de wijnwereld.

Suggestie serveertemperatuur: 8 tot 9° C

Wijn-spijs: Pasta, rijst, zeevruchten, wit vlees, tapas, pizza

Wandering Grace



4. Ermita del Conde Albillo Centenario 2015

Rijping 12 maanden op vat



Bodega: Ermita del Conde, SL (www.ermitedelconde.com)

Importeur: Duurzaam Bourgondisch (www.duurzaambourgondisch.nl)

Wijngebied: VT de Castilla y León

Druiven: 100% albillo mayor

Consumentenprijs: € 13,50

Punten/prijzen: 91 punten Parker, 91 punten Tim Atkin, 93 punten Peñín gids

Achtergrondinformatie:

Ermita del Conde is gevestigd in Castilla y León. Het familiebedrijf werd opgericht in 2006. Twee jaar daarvoor besloot de eigenaar de honderdjarige wijngaarden, beplant met pre-phylloxera tempranillo-wijnstokken, te herstellen, om zo het verdwijnen van een van de witte druivenrassen te voorkomen die in het gebied bekend is onder de naam albillo mayor. De bodega heeft 20 hectare wijngaarden op hoogte, 68 micropercelen geplant op 1000 meter hoogte met een grote verscheidenheid aan bodems (klei, zand en kalksteen). De bodega produceert ongeveer 80.000 flessen onder herkomstbenaming Vinos de las Tierra de Castilla y León. De wijngaarden zijn sinds 2014 biologisch gecertificeerd en tijdens de vintage 2019 zijn al eerste wijnen geproduceerd met biologische certificering.



Suggestie serveertemperatuur 10-12 °C

Wijn-spijs: deze wijn past goed bij wit vlees (kip, varkensvlees); vette vis, blauwe en halfharde kazen (niet te sterk).

5. Carlos Serres tinto Gran Reserva 2012

Bodega: Bodegas Carlos Serres SL (www.carlosserres.com/en)

Importeur: Boomsma Distilleerderij/Wijnkoperij BV
(www.boomsmawijnen.eu)

Wijngebied: D.O.Ca. Rioja

Druiven: 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo

Consumentenprijs: € 19,95

Punten/prijzen: 91 punten "Best Buy" Wine & Spirits Magazine
2020 (oogstjaar 2012)

Achtergrondinformatie:

De internationale focus die Carlos Serres in 1896 introduceerde, is tot op de dag van vandaag intact gebleven: een hedendaagse Rioja met een geschiedenis, die de persoonlijkheid van het Rioja Alta-terroir weerspiegelt met zijn uitgesproken Atlantische invloed. De wijngaard, Finca El Estanque, is een spectaculair landgoed van 60 hectare in het hart van Haro en vormt de basis voor de oude wijnen van de bodega. Wijnmaker, Roberto de Carlos, maakt wijnen, die representatief zijn voor dit unieke Haro terroir en de typiciteit van Rioja Alta.

Suggestie serveertemperatuur: 18 – 20 °C

Wijn-spijs: geweldig bij gebraden vlees, foie, wild, kazen (zoals Gouda, Edam, Manchego) en natuurlijk tapas!

1896

**CARLOS
SERRES**
RIOJA



6. Arzuaga Reserva Especial 2015

24 maanden rijping op vat



Bodegas Arzuaga Navarro

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com

Bodega: Bodegas Arzuaga Navarro SL
(www.arzuaganavarro.com/index.php/en)

Importeur: Wijnimport J. Bart (www.wijnimportbart.nl)

Wijngebied: D.O. Ribera del Duero

Druiven: 97% tempranillo, 3% merlot

Consumentenprijs: € 65 - € 70

Achtergrondinformatie:

Bodegas Arzuaga-Navarro ligt in Valladolid, midden in wijngebied D.O. Ribera del Duero. De omgeving waar de wijnen van de wijnmakerij vandaan komen, is het landgoed La Planta, met meer dan 150 hectare land waar de flora en fauna van het gebied naast elkaar bestaan. Het landgoed is eigendom van de familie Arzuaga in de stad Quintanilla de Onésimo in Valladolid. Begin jaren 90 begon Florentino Arzuaga met het planten van wijnstokken, de bouw van de wijnmakerij en natuurlijk de wijnbereiding. Bij Bodegas Arzuaga vind je ook Hotel & Spa Arzuaga, het grootste wijntoerisme-complex in de Ribera del Duero.

Suggestie serveertemperatuur: Indien ontkurkt op het moment van consumptie, dan is het raadzaam om voorzichtig te decanteren of in een glas te serveren, zodat de wijn kan oxideren.

De ideale consumptietemperatuur is 16^o-18^oC

Wijn-spijs: om de elegantie van deze wijn aan te vullen, raadt de bodega aan het te combineren met geroosterd rood vlees of in saus, wild, zachte of licht gezouten kazen en blauwe vis.

Ga je voor een heerlijk contrast? Bewaar dan een beetje van de wijn voor bij een dessert van donkere chocolade.



Wij wensen u veel proefplezier toe!

ICEX / Foods and Wines from Spain
Economische en Commerciële Afdeling
Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag
T 070 3643166
www.foodswinesfromspain.com
www.vinos-de-espana.nl
Facebook: SpainFoodsWinesNL
Twitter: @FoodWineSpainNL
E: vinosspanje@comercio.mineco.es

