

Naam van de wijn: Artazu - Garnacha by Artazu Rosé

Producent: Bodegas y Viñedos Artadi - Bodegas y Viñedos Artazu

Herkomstbepaling: Navarra, Spanje

Druivenras(sen): garnacha tinta

Wijnbedrijf: Begin jaren tachtig vorige eeuw werkte de Spaanse wijnmaker Juan Carlos Lopez de la Calle in het middeleeuwse dorpje Laguardia (Rioja Alavesa) in de Artadi coöperatie waar de tijd leek te hebben stil gestaan. Geobsedeerd door het idee om met de oude daar aanwezige tempranillo wijnstokken geconcentreerde hoge kwaliteitswijnen te kunnen maken, kocht hij met een aantal andere wijnmakers de coöperatie en vormde deze met de hoognodige investeringen om tot het moderne bedrijf Bodegas y Viñedos Artadi met 70 hectare wijngaard. Met dezelfde overtuiging volgden in 1996 en 1999 de projecten Artazu in Navarra en El Sequé in Alicante. Het werken met moderne vinificatietechnieken, lage rendementen, het gebruik van Franse kwaliteit barriques, het toepassen van biologische- en biologisch dynamische principes en het concept van duurzaam ondernemen, betekende een ware revolutie in de Rioja streek, zelfs in heel Spanje. Artadi toont dat er Rioja wijnen gemaakt kunnen worden met elegantie, verfijning, diepgang en een hoogst individueel karakter. Iets dat op buitengewoon overtuigende wijze naar voren komt in vijf speciale en zeer gezochte cult cuvees, de "single vineyard" wijnen, te weten: Grandes Añadas, El Carretil, La Poza de Ballesteros, Valdeginés en Viña El Pisón. El Carretil komt van een perceel gelegen op 500 meter hoogte bij Laguardia van 5,3 hectare met 45 jaar oude tempranillo stokken die met de arme kalkhoudende kleigrond slechts een opbrengst van 4000 flessen heeft. In december 2015 besloot Artadi uit onvrede met het beleid van de 'Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja' om in het vervolg af te zien van het gebruik van de kwaliteits- en herkomstbepaling van de D.O.Ca. Rioja.



Het in 1996 door Artadi gestarte project Bodegas y Viñedos Artazu met ruim 50 hectare wijngaarden ligt in de DO Navarra. De wijngaarden met veelal zeer oude garnacha stokken (grenache) bevinden zich bij de dorpen Artazu en San Martín de Unx en hebben een bodemsamenstelling van klei en kalksteen. De wijngaarden liggen tussen 450 en 500 meter hoogte, waardoor er in de nacht enige verkoeling optreedt. Dit is de plek bij uitstek voor de garnacha om goed te gedijen. Hier maakt Artadi de rode topwijnen Pasos de San Martín en Santa Cruz de Artazu, maar ook de fraaie basiswijnen Garnacha by Artazu White, Red & Rosé.

Regio: In het noorden van Spanje en ten oosten van Baskenland, ligt ingeklemd tussen de Pyreneeën en de Ebrovallei de streek Navarra die tegelijkertijd een autonome regio, een provincie en wijngedebied is. Een wijngedebied dat zelfs tot de oudste van het Iberisch schiereiland gerekend kan worden, al in de 2de eeuw voor onze jaartelling legden de Romeinen hier al wijngaarden aan. Ten zuiden van de hoofdstad Pamplona ligt het ongeveer 12.000 hectare grote wijnbouwgebied dat op zich weer uit vijf zones bestaat: Baja Montaña, Tierra Estella en Valdizarbe die zich in het heuvelachtige en iets koelere noorden bevinden met kalkhoudende kleibodems en Ribera Alta en Ribera Baja die lager langs de oevers van de Ebro liggen waar de bodem voornamelijk uit klei en zand bestaat. Navarra is van oudsher het gebied van de garnacha tinta die hier gebruikt wordt om karaktervolle rosé's van te maken, terwijl dit voor de rode wijn voornamelijk tempranillo, garnacha tinta, mazuelo, graciano en sinds een jaar of vijftig ook steeds meer cabernet sauvignon is. Vreemd genoeg zit de garnacha tinta in Navarra in een verdomhoekje, want het beleid is hier dat voor iedere nieuwe aanplant van b.v. tempranillo of cabernet sauvignon er garnacha tinta wijnstokken gerooid moeten worden, terwijl het dan vaak om zeer oude garnacha tinta wijngaarden gaat. Juist vanwege deze wijngaarden, die veelal beplant zijn met stokken van honderd jaar of ouder, begon Juan Carlos Lopez de la Calle van Bodegas y Viñedos Artadi hier in 1996 met het Artazu project en investeerde in een geheel nieuwe vinificatie ruimte en kocht als een soort van cultuurbeschermer vele hectares oude garnacha tinta wijngaarden.

Vinificatie (wijnbereiding): Na een handmatige oogst worden de druiven streng geselecteerd, ontsteeld en direct volgt een zes uur durende koude inweking voor kleur- en aroma extractie. Aansluitend laat men drie weken lang op 18 °C een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op grote roestvrijstalen tanks plaatsvinden. Hierna volgt een koude klaring en wordt de

jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om, zonder malolactische gisting te ondergaan, enkele maanden te rijpen. In het vroege voorjaar na de oogst wordt de wijn gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder licht rozerood van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, rode kersen, aardbeien en bloemen. In het smaakpalet citroenschil, rode bessen, iets van honing en ziltigheid dat gepaard gaat met een afdronk met nerveuze zuren.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Vissoep, tortilla, gegrilde rode paprika met ansjovis en salades.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 88p Parker

Smaaktype: Droog, medium vol, verfrissend en ongecompliceerd.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay