

Castillo di Maetierra

Het Maetierra project is een samenwerking van verschillende top-wijnmakers en professionals in Spanje, onder leiding van Raúl Acha en geadviseerd door Ignacio Miguel.

In 2000 is men gestart in de Rioja, met drie uitgangspunten: kwaliteit, exclusiviteit en Innovatie. Rioja gebied staat bekend om de rode wijnen: 92% is rood.

Kwaliteit betekent dat het gehele proces vanaf het uitlopen van de wijnranken tot en met het verkopen van de flessen wijn continu wordt bewaakt.

Exclusiviteit is terug te vinden in bijvoorbeeld het design van de bodega en de etiketten, maar ook door slechts beperkte hoeveelheden te produceren.

Het meest belangrijke in het Matierra Project is echter de continue innovatie waar men naar streeft. Hierbij wordt een eigen stijl van wijn maken gevolgd en wordt er continu geëxperimenteerd om het optimale uit de druiven te verkrijgen. Dit om tegemoet te komen aan een nieuwe generatie wijndrinkers, die niet meer hechten aan labels en de gevestigde orde, maar op zoek zijn naar nieuwe smaken. Deze nieuwe smaken zoekt men voor de witte wijnen in de hier door phylloxera verdwenen druivensoort Apianae, in het Spaans de Moscatel de Grano Menudo, die aan het eind van de vorige eeuw weer herplant is. Voor de rode wijnen wordt er een aantal Rioja's met een compleet nieuwe stijl gemaakt; de wijnen zijn niet langer als vloeibaar hout, maar paren een geweldige structuur aan een enorme fruitigheid.

De Rioja kenmerkt zich door redelijk afwisselende bodems, met vele microklimaten. De bodems voor de witte wijnen van Castillo de Maetierra kenmerken zich door een combinatie van klei en kalk. De vruchtbaarheid van de grond is laag. De verschillende percelen voor de rode Riojas van Castillo de Maetierra liggen ieder op een plaats met een verschillende bodem en een eigen microklimaat, om het beste van iedere bodem met elkaar te kunnen combineren in de uiteindelijke wijn. De bodem varieert van een mengeling van voornamelijk kalk en klei tot stenig alluvial afzetting.



Libalis

2006

De Libalis is een unieke wijn gemaakt van de druiven Muscatel petits grains (Apianae)90%, Viura 5% en Malvasia 5%.die in staat blijkt om zowel beginnende wijnliefhebbers te fascineren als ook de meest kritische experts te verleiden. Het is een moderne, complexe wijn met een diepe, maar elegant aroma.

De druiven worden half September tijdens de nacht geplukt.

In de mond en neus een explosie van smaken en aroma's (perzik passievruchten, ananas en muscat) zijdezacht en fruitig, gebalanceerd met een zeer aangename, maar lange afdronk van tropisch fruit. Libalis blijkt een prima aperitief en zeer goed te gebruiken als begeleider van goede kreeftenmaaltijd en andere vissoorten, schaaldieren vlees en pasta. Serveren tussen 9 en 12 gr.

