



Persbericht Embargo tot en met donderdag 27 maart 2008

Den Haag, 27 maart 2008

Spaanse witte wijn Libalis verkozen tot Kreeftenwijn 2008

Op de laatste donderdag van maart wordt traditiegetrouw het Oosterscheldekreeft seizoen geopend. Onderdeel van het programma is het bekendmaken van de Kreeftenwijn van het jaar. Dit jaar is het een bijzondere witte wijn uit Spanje, Libalis, van Castillo de Maetierra, uit het wijngedebied Vinos de la Tierra Valles de Sadacia", gelegen in de Rioja streek.

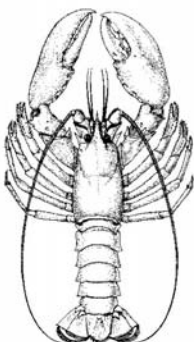
Spanje: niet alleen rode wijn:

Spanje is natuurlijk vooral bekend om zijn rode wijnen, en zijn heerlijke sappige rosados. Maar vandaag de dag komen er ook veel frisse en fruitige witte wijnen uit Spanje naar Nederland. Denk maar eens aan de aromatische Albariño's uit Galicië en de knisperende Verdejo's uit Rueda. Albariño en verdejo zijn Spaanse witte druiven, waarvan wijnen worden gemaakt die lekker "anders" smaken. De wijn Libalis van Castillo de Maetierra is gemaakt van de Moscatel de Grano Menudo (Apianae). Een druif die door de phylloxera plaag verdwenen was, maar die aan het einde van de vorige eeuw weer aangeplant is. Er zit ook nog een beetje viura en malvasía bij. Deze druivencompositie zorgt voor een moderne, complexe wijn, met een elegant aroma. De druiven worden half september, 's nachts geplukt.

Kreeftenwijn 2008

Castillo de Maetierra is een relatief nieuw project, in 2000 gestart door verschillende Spaanse top wijnmakers en wijnprofessionals onder leiding van Raúl Acha. Het is de enige bodega in La Rioja die gespecialiseerd is in witte wijnen en die zich sterk heeft gemaakt voor de officiële erkenning van de aanduiding "Vinos de la Tierra de Valles de Sadacia". Vinos de la Tierra is de Spaanse naam voor "Landwijn". De Kreeftenwijn 2008, Libalis, is een heerlijke wijn met in de mond een explosie van smaken en aroma's, zoals perzik, passievrucht, ananas en muskaat. Hij is zijdezacht en fruitig, evenwichtig en met een aangename en lange afdrank van tropisch fruit. Libalis is een prima aperitief en een ideale begeleider van kreeft, en andere vissoorten en schaal- en schelpdieren. De ideale serveertemperatuur is tussen de 9 en 12°C. Zie ook: www.castillodemaetierra.com.

De Libalis 2006 van Bodegas Castillo de Maetierra is te bestellen bij: Qualyvines Wine Trading 0523-611072 of www.qualyvines.nl, die deze wijn exclusief importeert!



De Kring van de Zeeuwse Kreeft

Gedurende de periode dat de kreeft kan worden gevangen (van 1 april tot en met 15 juli 2007), zijn er negen restaurants op Schouwen-Duiveland, Zuid-Beveland, Walcheren en Tholen die een speciaal kreeftenmenu op de kaart hebben staan. Alle menu's zijn verschillend, maar de prijs is uniform; € 59,50. De gekozen kreeftenwijn Castillo de Maetierra Libalis 2006 wordt tijdens het seizoen uiteraard in alle restaurants geschonken en is een uitstekende begeleider van deze kreeftenmenu's.

Niet voor publicatie:

Voor meer informatie, tekst of beeld kunt u contact opnemen met ICEX/Vinos de España
T: 070-3608718, E: vinosspanje@mcx.es, I: www.vinos-de-espana.nl