

Albarino proeverij: Gerard van Avendonk.

## ALBARINO:

Vanavond proeven we de albarino druif.

We proeven vooral wijnen uit Spanje / Rias Baixas maar ook wijn uit Uruguay.

Rias Baixas ligt in de Noord-West hoek van Spanje: Galicië.

Rias Baixas grenst aan Portugal en heeft baat bij de verkoelende invloed van de atlantische oceaan.

Er zijn 5 subgebieden: Val do Salnes- Condado do Tea- O Rosal- Ribeira do Ulla- Soutomaior.

Rias Baixas is bekend om zijn aromatische albarino druif.

Albarino heeft de volgende kenmerken:

Smaak van groene appel, citroen, abrikoos, perzik, mineralig en zout, verfrissend.

De ideale combinatie met zeevruchten, kreeft en oesters.

Wijnen uit de Rias Baixas zijn niet erg goedkoop. Dit komt o.a door de zeer lage opbrengst.

De bodem zit vol mineralen en bestaat voornamelijk uit graniet, { XABRÈ = verweerd zanderig graniet } en op een aantal plaatsen ook leisteen en kiezels.

Er is weinig houtgebruik tijdens de rijping, maar wel vaak rijping op lees.

De Albarino druif heeft een dikke schil.

Er is waarschijnlijk een dna verband met de riesling.

Meestal groeit de Albarino over Emperados. Dit zijn een soort pergola's.

Hierdoor worden de druiven beschermd tegen de vochtige grond. Op deze manier hebben schimmels en ziekten minder kans. Het bladerdak beschermt de druiven ook tegen te veel zon.

Albarino / Uruguay:

Het koele klimaat en het terroir lijken erg op de Spaanse wijnregio Galicië waar de Albarino oorspronkelijk vandaan komt.

Proefnotities voor de Albarino uit Uruguay:

Geur: mango- citrus- boter- vanille- toast.

Smaak: tutti frutti- abrikozen- venkel, mineralig, rokerig, kruidig, klein bittertje en frisheid.