

## Marqués de Cáceres Excellens Rioja Blanco

<b>Wijnhuis</b>	Marques De Caceres
<b>Merk</b>	Marqués de Cáceres
<b>Land</b>	Spanje
<b>Regio</b>	Rioja
<b>Subregio</b>	Cenicero
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Wit
<b>Alcohol %</b>	12
<b>Serveertemperatuur</b>	8-10 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Viura
<b>Korte Omschrijving</b>	Lekker fris, goede zuren en sap, aangenaam levendig en open, mooie lengte, room, maar vooral lekker wit fruit, een klein bittertje, meloen, lekkere stevigheid.
<b>Vinificatie</b>	Op roestvrij staal.
<b>Omschrijving</b>	Rioja staat nog steeds bekend als klassiek herkomstgebied voor stevige rode wijnen met (Amerikaans) hout. Toch is dat niet terecht. Bij de rode wijnen zijn er veel producenten die moderner werken en juist wijnen maken die vooral op het fruit steunen. Ook wordt steeds meer Frans eiken gebruikt. Bij de witte wijnen hebben er de afgelopen jaren eveneens veel veranderingen plaatsgevonden, zoals gisting op lage temperaturen, en voor de betere wijnen gisting op vat. Ook bij Marqués de Cáceres wordt gewerkt volgens de modernste technieken. De witte wijn worden zo serieus genomen dat deze in een eigen, aparte, kelder speciaal voor de witte wijnen wordt gemaakt. Klassieke witte Rioja had weinig fruit en werd sterk door hout gedomineerd, om de lokale viura meer smaak te geven. In dit geval krijgt de viura zijn aroma's door een korte inweking op de schillen en een gisting op lage temperatuur. Dat zorgt voor een aromatisch karakter, waarin het fruit mooi wordt benadrukt.
<b>Over De Producent</b>	Enrique Forner veroorzaakte een revolutie in de Rioja toen hij in 1970 besloot om uit de Bordeaux, waar hij had gestudeerd, terug te keren naar zijn thuisland Spanje. Zijn ouders waren uitgeweken naar Frankrijk nadat Generaal Franco in 1936 aan de macht kwam. Enriques vader was parlamentslid voor de Republikeinen. De familie kocht de Châteaux Camensac en Larose-Trintaudon en Enrique deed zijn wijnopleiding bij de beroemde professor Emile Peynaud. Naar zijn smaak was Rioja te veel door houtrijping gedomineerd. Door het installeren van roestvrijstalen gistingstanks en het maken van wijnen in een meer fruitige stijl, veroorzaakte hij in de streek een revolutie. Omdat hij maar twee hectaren wijngaarden bezat, gaf hij boeren die aan zijn project druiven leverden een aandeel in het bedrijf. Een adellijke vriend van de familie uit Valencia, Don Vicente Noguera y Espinosa de los Monteras, de Marqués de Cáceres, stond Enrique Forner toe zijn naam te gebruiken, in ruil voor een jaarlijkse donatie aan een liefdadigheidsinstelling van zijn keuze. Zijn band met de Bordeaux bleef. Peynaud was zijn leermeester, en Michel Rolland zijn consulent. Enrique Forner gebruikte wel (nieuwe) eikenhoutenbarriques, maar bekortte de rijping op vat, net als in Bordeaux destijds gebeurde. Hij had groot succes met zijn stijl. Marqués de Cáceres is een van de bekendste merken in de Rioja en goed voor één tiende van de export van Rioja, naar in totaal maar liefst 130 landen. In 2007 droeg hij zijn taken over aan zijn dochter Cristina. In 2011 overleed hij, en liet een prachtig bedrijf achter, dat nog altijd gericht is op innovatie en het maken van 'haute-couture' Rioja-wijnen.
<b>Wijn En Spijs</b>	Fijn als aperitief, bij tapas met olijven en inktvis. Mooi bij gegrilde vis, gamba's of krab. Aantrekkelijk bij rauwe vis, bijvoorbeeld sushi en/of sashimi.

