

Marqués de Cáceres Gaudium

Wijnhuis	Marques De Caceres
Merk	Marqués de Cáceres
Land	Spanje
Regio	Rioja
Subregio	Rioja
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Graciano, Tempranillo



Korte Omschrijving	Heel krachtig en vol, diep en intens, vlezig, kruiden, zwoelheid, bosfruit, bosaardbeitjes, zacht, zwarte peper, enorme lengte en diepgang. Tonen van zwarte bessen, krachtige en zachte tannines. Prachtighoutgebruik. Dat is zo knap aan deze wijn: er zijn veel verschillende stevige smaken aan te ontdekken, en toch overheerst er niets.
Vinificatie	15 maanden op 100% nieuwe eiken barriques.
Omschrijving	Voor Marqués de Cáceres is de Gaudium een grootse icoon-wijn. Hij geldt als een van de bijzondere pareltjes van het huis, een wijn die gemaakt is volgens de allernieuwste inzichten. Het is een wijn die dan ook schittert door zijn bijzondere kwaliteit. Hij is anders van karakter dan de klassieke Rioja's, door het gebruik van zeer rijpe druiven en 100% nieuwe eikenhouten barriques. De druiven zijn afkomstig van de oudste wijngaarden, die door hun zeer lage opbrengsten druiven met een grote concentratie opleveren. De wijn is gemaakt op basis van 95% tempranillo, aangevuld met een kleine hoeveelheid graciano (5%). Graciano zorgt voor wat extra zuren en tannines. Hij wordt, afhankelijk van de jaargang, 16-20 maanden gerijpt op uitsluitend nieuwe vaten van het beste Franse eiken. Na botteling rijpt de wijn nog minimaal twee jaar op fles voor hij op de markt wordt gebracht. Hij is dan klaar om gedronken te worden, maar kan ook nog uitstekend worden opgelegd.
Over De Producent	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 Marques 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 consultant. Enrique Forner gebruikte wel (nieuwe) eikenhouten barriques, maar bekortte de rijping of 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 is gericht op innovatie en het maken van 'haute-couture' Rioja-wijnen.
Wijn En Spijs	Gegrild- en geroosterd vlees, speenvarken, iberico varken van het spit, krachtige gerijpte kazen. Ook lekker bij wilde eend, hert of ander wild.