

VERSLAG WIJNDEGUSTATIE VEGA SICILIA OP 08/10/2019

Vanavond zal Tom ons een degustatie bezorgen over het beroemde Spaanse wijnhuis Vega Sicilia. Vega Sicilia was een oud adellijk domein dat in 1848 gekocht werd door Don Toribio Lecanda . In 1864 plantte de zoon Eloy 18000 wijnstokken uit Bordeaux : Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot en Carmenere. Hij maakte van het louter landbouwgebied een nieuwe wijngaard! Over de eeuwen heen waren er verschillende eigenaars , maar in 1982 kocht de familie Alvarez , een grote investeringsmaatschappij , de Finca Vega Sicilia . Sinds 1998 is Xavier Ausus hoofd oenoloog . Het hele domein beslaat 1000 ha, waarvan 250 ha wijngaarden zijn .

Vega Sicilia bestaat uit verschillende projecten :

In Hongarije: Oremus , is gelegen in de Tokaj streek , noord oosten van Hongarije

In Spanje : Macan : in de Rioja streek

Pintia ; in de Toro streek

Alion , Valbuena en Unico .

We proeven de wijnen per streek !

1. OREMUS 2016 13,25 euro

Deze wijn is gemaakt van de furminth druif .

Kleur: licht groene kleur, zeer helder en intens

Neus: mooi wit fruit, groene appel, perzik, exotisch, licht mineraal

Smaak: zeer fijne aanzet

Mooi middenstuk met wit fruit en aangename zuren

Sappig , rijk , exotisch

Vrij lange afdronk met blijvende aciditeit .

Een mooie aangename , frisse wijn voor zijn prijs.

2. OREMUS 2007 13,25 euro

Kleur: duidelijke evolutie, licht bruin

Neus: duidelijke evolutie

Mond : rijke aanzet met rijp geel fruit, honig, abrikoos, mirabellen

Mooie lichte oxidatie toets , die sherry gevoel geeft

Frisse afdronk met mooie zuren , licht bittertje

Een goed geëvolueerde wijn !

3. PINTIA TORO 2006 33, euro

Kleur: licht bruin, niet helder, matte schijn

Neus: volle neus ,licht gestoofd,

Donkerfruit, eik , vanille , geconfijt fruit en rozijnen

Smaak: krachtige aanzet met zwarte bessen , veel zoethout

Lichte maderisatie

Licht sucrosité gevoel in afdronk

Deze wijn is duidelijk over zijn top

4. PINTIA TORO 2007

33 EURO

Kleur; licht bruin , niet helder, mat

Neus: zwart fruit , bosbessen , eik, vanille, aardse tonen

Smaak: zeer veel gekookt fruit en zeer veel eik

Alcohol warmte

Vegetale afdronk met bittere tannines

5. PINTIA TORO 2008

Kleur: jonger kleur, matte schijn

Neus: volle aanzet met veel zwart fruit, bosbessen

Te veel eik en zoethout

Duidelijk alcohol warmte

Vegetale afdronk !

Deze 3 Toro wijnen missen duidelijk finesse en moeten misschien jonger gedronken worden !

6. MACAN RIOJA 2009

38 EURO

Kleur: mooi intens en helder

Neus: mooie rijke neus met veel zwart fruit, beetje koffie , licht gebrand

Smaak: mooie sappige aanzet met veel fruit , vanille

Evenwichtig middenstuk waar alles mooi versmolten is, fruit en zuren

Mooie fraicheur met lichte zoete toets

Aangename afdronk met edele tannines

Een mooie wijn met finesse .

7. MACAN RIOJA 2011

38 EURO

Kleur: intens, minder helder

Neus: frisse neus met veel rood en zwart fruit

Smaak: sappige aanzet met veel vanille

Jonge smaak met toch aangename fraicheur

Iets minder fruit

Afdronk met edele tannines

Deze wijn lijkt te jong , alles is nog niet versmolten !

Deze Macan wijnen waren duidelijk beter dan de PINTIA wijnen. Toch steeds een lichte zoete toets van de TEMPRANILLO druif.

Nu volgen 4 VALBUENA WIJNEN .

8. VALBUENA 1996

94 EURO

Kleur: bruin en mat

Neus: azijnachtig, zeer veel evolutie

Smaak: azijn, niet te drinken !

9. VALBUENA 2006

94 EURO

Kleur: intens en helder roodbruin

Neus: complexe neus met veel finesse , rood fruit, noorder krieken , lactisch (melkzuur), munt,

Mooie evolutie, met humus, tabak,aardse toetsen

Smaak: na de zachte aanzet , krijgen we een mooi geëvolueerde smaak

Alles mooi in evenwicht, fruit en aciditeit

Afdronk met tikkeltje sucrositeit (Tempranillo)

Wijn is nu perfect op dronk !

10. VALBUENA 2008

94 EURO

Kleur: intens , lichte evolutie

Neus: mooie neus met veel noorderkrieken en aardbeien

Lactisch

Fijne tuinkruiden

Geen evolutie zoals 2006

Smaak: licht lactische aanzet

Sappig en veel fruit , mon chérie ,

Afdronk met chocolade, en hardere tannines

11. VALBUENA 2012

94 EURO

Keur: zeer jong kleur, paars rood , helder

Neus: veel rood en zwart rijp fruit , licht gestoofd

Zoete toets

Smaak: zachte sappige aanzet , met veel rijp fruit

Mooi evenwicht ts zuren en fruit

Ook hier zoete toets en licht warmte gevoel

Zachte afdronk met fijne tannines en mooie zuren

Nu gaan we over tot de UNICO wijnen.

12. RESERVE ESPECIAL 16 . jaargang 96 98 2002

300 EURO

De RESERVE ESPECIAL wijnen zijn een blend van verschillende vorige jaargangen van Unico wijnen .

Kleur: duidelijke evolutie, niet helder

Neus: frisse, zurige geëvolueerde neus , ceder, tabak, leder, krieken

Duidelijk selderzout

Smaak: mooie aanzet met veel rijp fruit

Mooie evolutie , maar alles mooi in evenwicht

Fijne afdronk met aangename tannines

13. UNICO 2000

300 EURO

Kleur: mooie intense kleur

Neus: zeer jonge neus met krokant fruit , geen evolutie

Smaak: zeer zachte aanzet met mooi fris rood fruit

Sappige wijn, waar alles perfect in evenwicht is

Zeer lange aangename afdronk met zachte, mooi versmolten tannines.

Deze grote wijn is nu al zeer aangenaam !

14. RESERVE ESPECIAL 17 JAARGANG 2003 2004 2006

300 EURO

Kleur: lichte evolutie met getaande rand

Neus: mooie neus met veel rijp fruit, aardbeien , kersen

Licht zoete neus , met vanille en zoethout

Smaak: zachte aanzet met aardse tonen

Veel vanille en licht warmte gevoel

Licht branderig en prikkelend

Middelmatige afdronk , een beetje vegetaal !!

15. UNICO 2008

284 EURO

Kleur: jong kleur, intens , donker

Neus: frisse neus met mooi fruit

Licht getoasted, mokka

Smaak: zeer sappige en frisse aanzet

Fris middenstuk met mooie zuren en voldoende fruit

Koffie, chocolade

Lange afdronk met edele tannines, maar lichte gebrandheid !

We danken Tom voor deze unieke degustatie van een voor ons , onbekend wijn gebied met een zeer grote naam!

Grt

Ronaldo



