

# Bodegas de la Marquesa

Een kleine producent als grote uitzondering!

Een Riojahuis kan druiven of wijn van elders in de streek kopen dus hoeft de wijn niet per se 100% uit bijvoorbeeld Rioja Alta te komen, terwijl de producent daar wel gevestigd is. U begrijpt dat daardoor de karakteristieke eigenschappen van klimaat en grondsoort vaak ver te zoeken zijn. Rioja wordt gedomineerd door grote Bodegas die er zelf een bepaalde stijl op nahouden. Dat daarbij meer de nadruk op de smaak van wijn gelegd wordt in plaats van op de origine van de druiven is een logisch gevolg van de wetgeving van Rioja.

Maar er zijn **enkele uitzonderingen**. Er zijn nog kleine zelfstandige producenten die (bijna) uitsluitend druiven van eigen wijngaard gebruiken om daarmee wijnen te vervaardigen die de eigenschappen van subgebied, klimaat en grondsoort tot een maximum tot uitdrukking brengen. Dit zijn de **unieke en natuurlijk authentieke** Rioja's waar Bodegas de la Marquesa toe behoort! Het pittoreske dorpje Villabuena dat nauwelijks 400 inwoners telt, heeft naast een eenvoudige kerk uit het einde van de 12<sup>e</sup> eeuw ongeveer 15 Bodegas. Men leeft er geheel van de wijnbouw. De 800 hectare wijngaarden liggen in een vallei die naar de rivier de Ebro afdaalt. De vallei, die omringd wordt door de bergketens Sierra Cantabria (noord) en Sierra Cameros (zuid), wordt sinds mensenheugenis **Valserrano** genoemd. Al sinds de 13<sup>e</sup> eeuw staan hier wijnstokken aangeplant. In het Alavesa gebied is Villabuena met haar wijngaarden dan ook kwalitatief hoog aangeschreven.



Francisco Javier  
Solano y Eulate



Ma Teresa Solano  
"The Marquise"



Juan Pablo de Simón  
and his sons,  
Pablo and Jaime

## Historie

De Bodega dateert uit het midden van de 19<sup>e</sup> eeuw toen Francisco Javier Solano y Eulate, de "Marqués de la Solana" en eigenaar van een groot aantal hectare wijngaarden in Villabuena, besloot om op advies van een beroemde oenoloog uit Bordeaux, zelf wijn te gaan maken.

Het opvoeden van de wijn gebeurde volgens Bordeaux systeem, **uitsluitend gebruik van eigen druiven**, op kleine "barrique" opgevoed en niet zoals toen gebruikelijk blends van allerlei druiven op grote fusten opgevoed. Na het rijpen werd de wijn op fles in de markt gebracht onder het label Marqués de la Solana. Ook dat was ongebruikelijk, want veel Rioja werd als bulkwijn verkocht aan de grote huizen. Daarmee was hij als een van de eerste die een **Rioja als een soort "Château" wijn** op de markt bracht hetgeen vandaag de dag nog steeds het geval is en ook nog steeds **tamelijk ongebruikelijk** in dit gebied is.

Na zijn dood werd de Bodega geërfd door zijn dochter Teresa Solano, grootmoeder van de huidige eigenaar Juan Pablo de Simón. Inmiddels zijn zonen Jaime en Pablo als 5<sup>e</sup> generatie klaar om de traditie van de bodega voort te zetten.



MEDALLA DE PLATA  
en  
Exposición de  
Logroño de 1898

# Bodegas de la Marquesa

Een kleine producent als grote uitzondering!

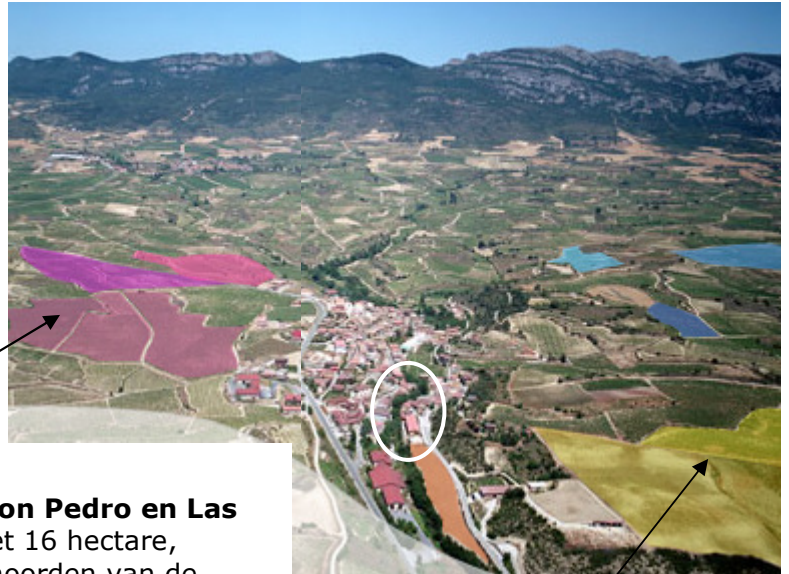
## De wijngaard

Het enige dat voor de familie de Simón telt is de permanente zorg voor het land, het zorgvuldig maken van de wijnen en de uiterst moeilijke taak van het assembleren van de 2500 fusten die er in de eeuwenoude ondergrondse kelders liggen te rijpen.

Ze vertellen graag met veel trots over hun wijn. Aan de ene kant zijn ze fijngevoelig, bescheiden en aan de andere kant hebben ze iets aristocratisch en dwingen ze respect af. Zijn zij zich ervan bewust dat ze wellicht tot een uitstervend ras behoren? Misschien is dat wel het unieke karakter dat deze wijnen zelf ook hebben?

De oppervlakte van het wijngaardareaal van Bodegas de la Marquesa beslaat vandaag de dag circa 65 hectare gelegen op een hoogte tussen 450-500 meter. 70% Tempranillo, 12% Graciano, 10% Mazuelo, 5% Viura en 3% andere druivenrassen. Het overgrote deel ligt op minder dan 15 minuten afstand van de bodega zodat de druiven na de pluk snel verwerkt kunnen worden.

Men kan de wijngaard grofweg in 4 delen opsplitsen:



**El Ribazo, Don Pedro en Las Cantaras** met 16 hectare, gelegen ten noorden van de Bodega, heeft vrij veel kalk in de grond met wat klei. Vroeger stonden hier voornamelijk witte druiven want de grondsoort is er perfect geschikt voor.

**El Monte** met 17 hectare vindt men hoger gelegen op een plateau achter het dorp. Hier treft men meer zand aan en een deel (4 hectare) wordt beschermd door een bos met pijnbomen dat door de vader van Juan Pablo in oorsprong was aangeplant voor de productie van houten kistjes. Van deze wijngaard, aangeplant in 1948, wordt **Finca Monteviejo** gemaakt, een single vineyard Rioja van topkwaliteit met een uniek karakter.



**La Viña del Bodega**, met 3 hectare ligt direct in het verlengde van de Bodega en is beplant met 100% Tempranillo.

De overige wijngaarden zijn van oudsher versnipperd en liggen dieper in de Valserranovallei.

# Bodegas de la Marquesa

Een kleine producent als grote uitzondering!

## De Bodega – werken op "terroir".



Elk perceel op iedere wijngaard wordt op zich bekeken wanneer er het best geoogst kan worden. Vooraf wordt er in de wijngaard bepaald welke druiven voor welk type (Crianza, Reserva etc.) geschikt zijn. Dat er meestal ieder jaar hetzelfde perceel voor dezelfde wijn gebruikt wordt is geen toeval. De familie de Simón kent haar percelen door en door. Ieder type wijn heeft zo zijn eigen type grond (terroir) nodig en dat geeft tevens aan dat Valserrano wijnen nog steeds volgens de Bordeaux methode geproduceerd worden. Druiven met een

lichtere structuur worden voor Crianza gebruikt. Een wijn die relatief jonger gedronken dient te worden, minder lang op hout ligt en dus minder structuur nodig heeft. De selectie en uiteindelijk de balans in de wijn begint in de wijngaard. Het grote verschil met andere Bodegas die daar vaak niet de tijd noch de middelen voor hebben vanwege de omvang of de filosofie van het bedrijf.

Men vindt in deze kleine Bodega dan ook geen enorme batterij aan grote gistingstanks waar alles door computers gestuurd wordt. Alle druiven worden zoveel mogelijk per perceel of type karakter vergist in kleine roestvrijstalen tanks van 8-25 hl. Dat deze arbeidintensieve methode kostbaar is mag duidelijk zijn. Een kleine (10-30 hl) tank kost bijna net zoveel als een grote van 100 of meer hl. Maar wil je zoveel mogelijk karakter van de grond ("terroir") in de wijn terugvoeren dan is dit de beste manier van vinificatie. Druiven in principe bestemd voor Crianza worden korter vergist, die voor (Gran) reserva juist langer om zo een meer intensievere wijn te krijgen. Een wijn met meer diepgang die men nodig heeft om langer op fust te kunnen laten rijpen.



Direct na de gisting wordt voor de tweede keer grofweg bepaald welke wijn geschikt is voor Crianza of (Gran) Reserva. Deze selectie wordt bepaald aan de hand van de historie van de wijngaard, een organoleptisch onderzoek en een analyse. De oude betonnen tanks worden nu nog gebruikt om uit de kleine roestvrijstalen tanks te assembleren, de wijnen op te slaan en te laten rusten voordat ze naar de fusten gaan om te rijpen of wanneer ze na verloop van tijd van de fusten afgehaald worden om vervolgens gebotteld te worden.

In de eeuwenoude kelder en de nieuwe, volledig geklimatiseerde hal, liggen 2500 fusten (50% Amerikaans en 50% van het veel duurdere Franse eiken) met een gemiddelde leeftijd van 4 jaar waar de Crianza's en (Gran) Reserva's liggen te rijpen. Van deze fusten wordt iedere 6 maanden



wederom een selectie gemaakt om te bepalen welk fust uiteindelijk de beste wijn (Reserva of Gran Reserva) wordt. Een zeer gecompliceerd werk dat een grote kennis van de wijngaard vereist en een jarenlange ervaring op het gebied van assemblages.



**Dat hier met veel zorg en respect voor de origine van de druiven gewerkt wordt moge duidelijk zijn.**

# Bodegas de la Marquesa

Een kleine producent als grote uitzondering!



## Valserrano Blanco

Bijzonder fraai gemaakte 100% Viura die in nieuw Amerikaans en Frans eiken is vergist. Door het hanteren van lage rendementen in de wijngaard, het oogsten op perfecte rijpheid en een langzame vinificatie op lage temperatuur is dit in tegenstelling tot veel andere Rioja wel een bijzondere witte wijn.

Gedurende de 4-6 maanden waarin de wijn ook nog eens op fust blijft liggen wordt er iedere week "battonage" (het "opschrapen" van het rijksmakende bezinsel in het fust) gedaan. In de geur fijn vanille en tropisch fruit, in de stevige smaak een mooie zuurgraad met veel fruit en lengte in afdrank.

Misschien jong gedronken het lekkerst maar ook na 2-3 jaar blijft de wijn nog steeds uitstekend. Het karakter verandert echter van een fruitige wijn in een breedsmakende, wat kruidige wijn die dan gastronomisch nog beter inzetbaar is.



## Valserrano Crianza

Een crianza hoort een wijn te zijn die elegant is, fijn, met niet teveel hout en geschikt om 4-6 jaar na de oogst te drinken.

Dit is de enige Valserrano wijn waar de Mazuelo in terugkomt. Daarnaast gebruikt men de lichtste Tempranillo (70-80%) en een klein percentage Graciano.

In lichtere jaren is de Crianza een plezier aan fruit (aardbeien, bramen, zwarte kersen) en heeft hij een verfrissende (menthol), levendige smaak zonder daarbij een "dertien-in-een-dozijn" te worden. Hij heeft dan ongeveer een jaar op fust gelegen, voornamelijk op Amerikaans eiken. In de grote jaren is Valserrano Crianza wat krachtiger, vol, maar blijft toch verfijnd, met iets grassigs en een goede structuur om ook als gastronomische wijn gebruikt te kunnen worden.

De wijn ligt dan langer op fust, soms wel 20 maanden en het percentage Frans eiken is iets hoger. Menig Rioja crianza haalt zelden dit niveau of wordt dan als (matige) reserva op de markt gebracht. Dat brengt immers meer geld op.



## Valserrano Reserva

De familie de Simón ziet in de reserva haar **vlaggenschip**. Omdat Gran Reserva alleen in exceptioneel mooie jaren gemaakt wordt is Reserva dus in jaren waarin er geen GR is een extra topper.

Vaak op basis van 90% Tempranillo en 10% Graciano van oude stokken. De wijn verblijft tussen de 18-30 maanden op fust waarbij het percentage Frans eiken 2x zo hoog is als bij de Crianza. Valserrano reserva is een harmonieuze wijn met fruit (confituur), rozijnen maar ook met kruiden (ontbijtkoek) en hout, een weelderige textuur, rijk in smaak, diep met een fijne tanninestructuur. Een eetwijn, dat wel! Een klassieke Reserva die tot 8-10 jaar na de oogst gedronken kan worden.



## Valserrano Gran Reserva

Wordt alleen in exceptioneel mooie jaren geproduceerd en dan nog in zeer beperkte oplage. De wijn wordt gemaakt van de streng geselecteerde druiven van de oudste percelen en verblijft circa 30 maanden op fust. Het eerste jaar nieuw hout daarna op oudere fusten. Wat ons het meest verbaast aan de Gran Reserva van Valserrano is de kleur. Zelfs na 10 jaar heeft de wijn nog zoveel kleur zodat we de indruk krijgen dat deze grote Rioja nooit oud zal worden.

Gemiddeld kan deze wijn dan ook met gemak 15-20 jaar worden. "Jong" gedronken (de wijn komt pas na 7 jaar op de markt) is de Gran Reserva een krachtpatser zonder vermoeiend te zijn. Net als alle andere Valserrano wijnen heeft ook de GR fruit. Maar dan meer van het gekonfijte soort. Met daarnaast nuances van tabak, leer, kruiden, hout, boter, pruimen en cacao. Een grote en complexe wijn die als men hem de tijd gunt zijn geld meer dan waard is.

# Bodegas de la Marquesa

Een kleine producent als grote uitzondering!

## Finca Monteviejo Single Vineyard



In Spanje heeft men niet zo zeer de traditie zoals bijvoorbeeld in Frankrijk om druiven afkomstig van een perceel, te gebruiken voor een enkele wijn. Bodegas kopen dikwijls druiven uit verschillende delen van de regio op en blenden deze samen tot een homogene smaak. Een Finca is als een soort "Chateau", met een duidelijk afgebakende wijngaard en waarvan de druiven voor een en dezelfde wijn gebruikt worden. Deze wijnen zijn dus tamelijk uniek te noemen en geven een hoge expressie van hun afkomst en terroir weer. Finca Monteviejo omvat 4 hectare wijngaard, in 1948 door de vader van Juan Pablo de Simón beplant met 95% Tempranillo en 5% Graciano. Sinds mensenheugenis staan er op deze hoog gelegen wijngaard druivenstokken. Monte staat voor berg en viejo voor oud.

De bijzondere ligging met haar microklimaat, de oude stokken en arme grond, de zorgvuldig uitgevoerde oogst, vinificatie en opvoeding maken Finca Monteviejo tot een van de beste en karaktervolste wijnen van de streek. De druiven worden in de wijngaard met de hand voorgeselecteerd waardoor alleen het beste fruit gebruikt wordt. De vergisting gaat langzamer en duurt langer dan bij de andere Valserrano wijnen waardoor er een hogere concentratie ontstaat. De wijn wordt afhankelijk van het oogstjaar 14-18 maanden op uitsluitend nieuw Frans eiken opgevoed.

Finca Monteviejo heeft een diepdonkere kleur, een intense geur van rood fruit (bramen, kersen) met milde vanille, toast en wat kaneel. In de mond een zachte en tegelijk krachtige fruitsmaak ondersteunt door mooie zuren waardoor de wijn niet vermoeiend drinkt. Een wijn met structuur, lengte en diepgang. Een misschien wel iets minder traditionele smaak dan bijvoorbeeld een Gran Reserva maar eerder een wijn die gericht is op puur- en frisheid. Beperkte oplage van circa 17.000 flessen per oogstjaar. Te bewaren tot circa 8-12 jaar na de oogst.



- \* La Guia de Oro: De beste 500 wijnen van Spanje
- \*Hubrecht Duijker: Formidable Rioja 2000 en 2001
- \*Guía Proensa : 94 punten oogstjaar 2001
- \*Vinos de España:El vino de Pago, spectaculaire wijn
- \*Decanter: highly recommended 2004
- \*IWSC: silver voor 2005



# Bodegas de la Marquesa

Een kleine producent als grote uitzondering!

Traditioneel worden rode Rioja's geproduceerd van voornamelijk Tempranillo-druiven aangevuld met Garnacha, Graciano en Mazuelo. Steeds meer (grote) producenten kiezen alleen voor Tempranillo en laten de moeilijk te onderhouden Graciano en Mazuelo voor wat ze zijn. Het zijn helaas uitstervende rassen. Bij Valserrano niet: Graciano maar vooral Mazuelo wordt in tegenstelling tot andere producenten nog steeds aangeplant omdat ze haar identiteit als traditionele Rioja niet wil verliezen. Ze gaan zelfs nog een stap verder! Met onderstaande unieke wijnen laat men zien dat, indien er maar genoeg aandacht en zorg besteed wordt aan deze twee druivenrassen, het produceren van echte topwijn mogelijk is.



## Valserrano Mazuelo

In de Rioja zijn er nog maar circa 2.000 hectare beplant met dit traditionele druivenras dat in Frankrijk bekend staat als Carignan. Mazuelo is o.a. gevoelig voor vocht en moet volledig uit kunnen rijpen. Een moeilijk ras dat over het algemeen als "aanvullende" component gebruikt kan worden. Dat die aanvulling juist belangrijk is voor het authentieke karakter van Rioja is voor Valserrano een uitgemaakte zaak. Maar in exceptioneel mooie oogstjaren produceert de familie de S mon ook een exclusieve 100% Mazuelo. Slechts 3.000 flessen, dat wel. De druiven komen van de "Las Carretas" wijngaard, perfect gesitueerd en waar Mazuelo extra veel aandacht krijgt. Na vergisting gaat de wijn 10-12 maanden op eikenhouten fusten (70% Frans en 30% Amerikaans) om tot een complex geheel te vormen. Daarbij wordt er sterk op gelet dat de houtlagering de karakteristieke eigenschappen van de Mazuelodruif niet overschrijft.

Resultaat? Een prachtige donkerrode kleur, een intens aroma van aardbei, aalbessen en cassis, gedroogd fruit maar ook een hint van gras en cederhout. De smaak, is mondvollend, mineraal en zacht met werkelijk schitterende, in de wijn verweven tannines. Een compleet geheel van begin tot eind en een plezier om te drinken. Te bewaren tot circa 6-8 jaar na de oogst.



## Valserrano Graciano

Graciano is de autochtone druivenras van de Rioja. Men vindt hem praktisch nergens anders dan in deze streek. Dat hij minder en minder voorkomt heeft vooral te maken met de lage opbrengst per stok. Bij Valserrano vindt men hem juist belangrijk als component van bewaarwijnen. De Reserva en Gran Reserva zijn er bij gebaad omdat Graciano heel goed kan ouderen.

Ze brengt structuur en een goede zuurgraad in de wijn. De stokken zijn gemiddeld 25 jaar oud en leveren slechts 25 hl/ha op (bij Tempranillo is dat gemiddeld 50)

De most wordt in kleine RVS tanks onder de 30 graden vergist. Daardoor onttrekt men tannines en veel smaakstoffen. Na vergisting verblijft de wijn circa 12 maanden op uitsluitend Frans eiken.

Resultaat? Donkerrode kleur, met vaak iets meer evolutie dan de Mazuelo. In de neus rood fruit (rode bessen, moerbe) met tonen van kruiden thee, caramel en toffee. De smaak is stevig, krachtig en schoon maar op jonge leeftijd nog wel wat gesloten. Een bijzondere wijn waarop het wachten meer dan de moeite waard zal zijn. Als men een fles kan kopen want de productie is uiterst beperkt, circa 4.000 flessen. Te bewaren tot 8-10 jaar na de oogst.



# Bodegas de la Marquesa

Een kleine producent als grote uitzondering!



## Kortom , het verschil in Rioja:

Bodegas de la Marquesa is een klein familiebedrijf met 65 hectare wijngaard en een jaarlijkse productie van circa 400.000 flessen authentieke, zeer goed gemaakte wijnen die onder de naam Valserrano op de markt komen. Door gebruik te maken van uitsluitend druiven van eigen wijngaarden (er wordt zelden druiven van anderen aangekocht) weet men exact wat de origine van de druiven is. De wijnen worden dus naar de oogst (of natuur) gemaakt en niet dusdanig vermengd opdat ieder jaar een zelfde smaak ontstaat. Iedere oogst brengt de karakteristieke eigenschappen van dat jaar met zich mee die men in de wijnen terugvindt.

Daarnaast weet de familie de Simón zeer goed met het houtgebruik om te gaan waardoor geen van de wijnen overladen worden met hout of "uitgedroogd" zijn. De kwaliteit van het hout (ieder jaar 20-25% wordt vernieuwd) speelt daarbij een grote rol maar evenzo de balans vinden tussen wijn en fust is een "kunst" die op kleine schaal over het algemeen beter toe te passen blijkt dan in de massa. Sin Crianza wijnen worden in deze traditionele Bodega in het geheel niet gemaakt!



# Valserrano

*klein in omvang, groot in karaktervolle Rioja!*