BODEGAS CASTAÑO

De Levante

Waar enige decennia geleden vooral nog slechts bulkwijn gemaakt werd, vindt er vandaag de dag een ware revolutie in kwaliteitswijnen plaats en staan er toonaangevende Bodega's met wereldfaam.
We hebben het over de **Levante** streek, in het Zuidoosten van Spanje. Deze streek omvat 6 verschillende Denominación de Orígen (gecontroleerde herkomstbenaming) in de Autonome regio's **Valencia** (D.O. Alicante, Utiel Requena, Valencia) en **Murcia** (D.O. Bullas, Jumilla en Yecla).
Hier worden interessante wijnen geproduceerd, vooral door hoofdzakelijk gebruik te maken van authentieke en plaatselijk ingeburgerde druivenrassen zoals de Monastrell-druif.

De familie Castaño

Toen Ramón (papa) Castaño in 1975 besloot om niet langer zijn druiven naar de plaatselijke coöperatie te brengen, maar er zelf wijn van te gaan maken, bezat de familie zo'n 140 hectare.
Tegenwoordig zijn dat er meer dan 500 en behoort Ramon samen met zijn 3 zonen tot de beste producenten uit de D.O. Yecla , de kleinste D.O.'s van de Levante. De Castaño's zijn harde werkers met maar een doel; hoge kwaliteit produceren met hun eigen **authentieke druivenras Monastrell**.
Een producent die graag vasthoudt aan traditie en niet onder druk van commercie allerlei kunstgrepen aanwendt om maar aan een gemiddelde smaak te kunnen voldoen. Daardoor ontstaan er wijnen met een geheel eigen karakter en identiteit.

Yecla

Ooit een boerenstadje, tegenwoordig een meubelmakercentrum met 35.000 inwoners, dat wordt omringd door bijna 13.500 hectare wijngaard. Ongeveer éénderde ervan is geclassificeerd voor het maken van D.O.-wijnen. De langzame maar gestage revolutie die in het midden van de jaren '80 van de 20e eeuw door kleine particuliere wijnbedrijven en naderhand de coöperatie werd ingezet, heeft ervoor gezorgd dat het gebiedje Yecla inmiddels een goede reputatie heeft verworven. De familie Castaño mag algemeen gezien worden als de veroorzaker van deze positieve ontwikkeling en behoort vandaag de dag zonder meer tot de beste producent die er tevens voor heeft gezorgd dat Yecla en Monastrell (inter)nationale erkenning gekregen heeft.

YECLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BODEGAS CASTAÑO

Binnen de uitgebreide range die Castaño produceert, valt de Castaño serie onder de noemer hogere “huiswijn”. Deze serie wijnen kan zowel als aperitief dan wel als begeleider van diverse (tapas-achtige) gerechten ingezet worden. De wijnen zijn evenwichtig, hebben een eigen (Zuid-Spaanse) identiteit, voldoende volume en materie om zich te laten combineren met smakelijke gerechten. Kortom, gastronomisch gezien een wijn met een verhaal, waarvan zich er geen 13 in een dozijn bevinden en waarmee men zich kan onderscheiden.

Prijs-kwaliteit is in ieder geval op en top!

Castaño
Macabeo Chardonnay

Deze mondvullende, witte wijn is gemaakt van ieder een helft Macabeo en Chardonnay waarvan deze 25% op nieuw Frans eiken is vergist.
Een knap staaltje vakmanschap gezien het warme klimaat waaronder de wijn geproduceerd wordt.
Een wijn met een rijke smaak waarin tropisch fruit naast verfijnd hout een voldroge smaak geeft.
De zuurgraad maakt de wijn spannend en breed inzetbaar.
Aperitief, combinaties met sardientjes, zalm maar ook oriëntaalse gerechten.
Serveren op 10-12 graden en bewaren tot 3 jaar na de oogst

Castaño
Monastrell Rosado

Aangezien alle wijnen van de Castaño’s serieus genomen moeten worden, zo ook deze hogere kwaliteit rosado.
Niet zo maar een dorstlesser maar een wijn met een hoog smaakgehalte en die de expressie van Monastrell zeer goed weergeeft. Karakter dus!
Mondvulling met verfrissend zuur, daardoor spannend en breed inzetbaar in de gastronomie. Volle neus en smaak van fruit (bramen) en kruiden met in de finale een spannend bittertje.
Tapas, gekruide vis- en vlees gerechten vraagt erom.
Serveren op 8-10 graden en bewaren tot 2 jaar na de oogst.

Castaño
Monastrell tinto

Er worden voor deze “Vino Joven” uitsluitend Monastrell druiven gebruikt.
25% daarvan ondergaat een Macération Carbonica.
Deze manier van wijn maken, is gebruikelijk in de Beaujolais en zorgt voor minder tannine structuur maar juist meer primair fruit.
Deze Castaño tinto komt dan ook het best tot zijn recht wanneer hij licht gekoeld aan tafel komt.
De wijn spreekt Monastrell gezien voor zich: olijven, (speculaas) kruiden, rijp zwart fruit (bramen) een intense kleur en een frisse helder, zuivere smaak.
Eigenwijs en puur!
Karakter:wat wil je nog meer!
Gekruid vlees maar ook een stevige vis op de gril past prima.
Serveren op 14-15 graden, bewaren tot 4-5 jaar na de oogst.

Castaño
Monastrell tinto Ecológico

De Monastrell druiven worden biologisch geteeld, de wijn heeft mede daardoor een iets hogere zuurgraad en structuur, mede vanwege de traditionele vinificatie.
De aroma’s van rijp zwart fruit(pruimen, bramen) gecombineerd met een duidelijk frisse smaak van rode bessen, kruidigheid en tannine’s geven deze wijn een onvergelijkbaar karakter.
Licht fris geserveerd bij een BBQ, een stevige vis op de gril, harde kazen of bij een variëteit aan tapas.
Serveren op 14-15 graden, bewaren tot 4-5 jaar na de oogst.