



# HEREDAD DE ADUNA

SPANJE | RIOJA

## HET WIJNHUIS | HEREDAD DE ADUNA

Met Logroño als schakelpunt en de prachtig meanderende Ebro door het gebied stromend, bestaat Rioja uit drie subregio's: Alta, Baja en Alavesa. Heredad de Aduna is gevestigd in Alavesa, dat zowel kwalitatief als cultureel een unieke status geniet. In tegenstelling tot de andere regio's is Alavesa Baskisch, met een eigen taal, politiek en identiteit. Heredad de Aduna wordt geleid door Oscar en Fernando Martinez, de trotse tweeling in de categorie 'als twee druppels water'. De wijnen van de broers balanceren prachtig tussen de moderne generatie en de meer klassieke, oude stijl Rioja die ook tegenwoordig weer aanzien geniet.

## STREEK | RIOJA

La Rioja geldt als één van de meest invloedrijke regio voor rode kwaliteitswijnen uit Spanje. Het gebied, dat in 1991 als eerste de kwaliteit denominación de origen calificada verwierf, kwam eind negentiende eeuw tot ontwikkeling. Met de Bordeaux in crisis vanwege de allesverwoestende druifluif, zochten de Fransen omstreeks 1870 naarstig naar wijn in gebieden waar de epidemie nog niet heerste. De Bordelais staken de Pyreneeën over en kwamen uit in het wijnbouwgebied rond de stad Logroño, het kloppend hart van de Riojastreek. Een bijkomend voordeel was de spoorlijn, die het stadje Haro verbond met de Atlantische kust. De Fransen leerden de plaatselijke wijnmakers om de elegante tempranillo op te voeden in eikenhouten vaten, waarmee een perfect alternatief voor rode Bordeaux werd gecreëerd. Ook in de jaren zeventig van de vorige eeuw waren het externe factoren die voor een impuls in Rioja zorgden. Toen de prijzen in Bordeaux de pan uit rezen, vond menig consument in Spanje een alternatief. Ook de smaak van Rioja veranderde destijds, met een stap naar meer extractie en minder houtinvloeden.



# CRIANZA

## HEREDAD DE ADUNA 'CRIANZA' 2017



<b>LAND:</b>	SPANJE	€ € € € €
<b>APPELLATIE:</b>	RIOJA D.O.C.	
<b>STREEK:</b>	RIOJA	
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN	
<b>HERKOMST:</b>	RIOJA	
<b>DRUIVENRAS:</b>	TEMPRANILLO	

De tempranillodruif staat aan de basis van deze Aduna Crianza. De rijping van één jaar houtrijping op Frans en Amerikaans eiken geeft de wijn een rijk aroma van zwart fruit, aangevuld met specerijen, tabak en vanille. Een heerlijk volle wijn met een intense afdrank en volle tannines.

“Misschien wel de mooiste combinatie met een krachtig glas Aduna Rioja wordt in de lokale ‘asadors’ aangeduid als chuletillas de cordero lechal, ofwel lamskoteletjes. Het lekkerst zijn ze van de barbecue, geserveerd met frites en geroosterde paprika’s. Een authentieker Riojaans gerecht bestaat er niet. Eet de koteletjes bij Asador José Marí vlakbij de bodega van Oscar en Fernando, of maak ze zelf thuis!”

– *Tim Monten*

**SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C**

**OP DRONK: VAN NU T/M 2022**