

# LUNA BEBERIDE

SPANJE | BIERZO

## HET WIJNHUIS | LUNA BEBERIDE

We stappen 's ochtends bij Alejandro Luna in de auto en rijden vanuit zijn hoofdkwartier Cacabelos westwaarts richting Villafranca del Bierzo. Ineens slaan we rechtsaf de wijngaarden in, richting Valtuille. De banden van de pick-up truck denderen over de leisteen-kleibodem. We rijden hard. Heel hard. “We hopen dat je een betere wijnmaker bent dan chauffeur”, zegt Bert. Alejandro lacht. We stoppen bovenaan de berg en bewonderen het imposante uitzicht met menciáwijnngaarden. Later in zijn functioneel ingerichte kelder, een soort grote *man cave*, proeven we precies waarvoor we zijn gekomen. De intens sappige, charmante en geparfumeerde menciá's en elegante godello's pakken ons meteen. “Ik meng oude en jonge wijnstokken als ik fruit en frisheid in de wijn zoek. Ik hou van het speelse in wijn. Ongecompliceerd maar écht aangenaam”, aldus Alejandro.

## STREEK | BIERZO

Bij Spanje heerst nog immer het stereotype idee van een uniform warm, droog klimaat waar overwegend stevige rode wijnen worden gemaakt die een lange houtlagering krijgen. Natuurlijk, dat Spanje bestaat, maar in het noordwesten is sinds enkele jaren een ware revolutie gaande. Dankzij invloeden van de Atlantische oceaan is het er verrassend groen, koel en nat. De Rías Baixas, in de autonome regio Galicië, was de eerste D.O. (denominación de Origen) die met zijn albariño's wereldfaam veroverde. Iets verder landinwaarts volgen nu Ribeira Sacra, Valdeorras en Bierzo. De laatste regio, gelegen in het iets warmere Castilië en León, staat nu dankzij de beroemde wijnmakersfamilie Palacios uit Priorat en local hero wijnmaker Raúl Pérez stevig op de kaart. De lokale specialiteiten zijn de witte godello en rode mencía, die goed gedijen op de kalkrijke kleigronden en leisteenbodems.

79  
18

G.A.P

SO2 LIBRE

# MENCÍA

## LUNA BEBERIDE - MENCÍA 2020



<b>LAND:</b>	SPANJE	€ € € € €
<b>APPELLATIE:</b>	BIERZO D.O.	
<b>STREEK:</b>	BIERZO	
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN	
<b>HERKOMST:</b>	BIERZO	
<b>DRUIVENRAS:</b>	MENCÍA	

In de functioneel ingerichte kelder, een soort grote *man cave*, proeven we samen met Alejandro precies waarvoor we zijn gekomen. Deze intens sappige, charmante en geparfumeerde wijn pakt ons meteen. “Ik meng oude en jonge wijnstokken als ik fruit en frisheid in de wijn zoek. Ik hou van het speelse in wijn. Ongecompliceerd maar écht aangenaam”, aldus Alejandro. Een fantastische wijn voor de borrel of aan tafel. Drink deze wijn als je twijfelt over wit of rood, en vergeet de fles dan niet terug te koelen!

**SERVEER TEMPERATUUR:** 14-16° C

**OP DRONK:** VAN NU T/M 2023