

Viinitilat Espanjassa

ELOKUU 2020

YECLAN Viinitie

Yecla DO myönnettiin vuonna 1975, vaikka viiniä on tuotettu alueella tuhansien vuosien ajan. Reitti kulkee vain yhden kunnan kautta, jolla viljellään yli 6 000 hehtaaria. Viinitilat vievät 95% tuotannostaan maailmanlaajuisesti yli 40 maahan.



Historia

Foinikialaiset kävivät kauppaa alueella 1100 B.C. ja roomalaiset veivät huomattavia määriä viiniä Espanjasta koko Rooman valtakunnan alueelle. Tärkein todiste on Via Augusta, Rooman tärkein kulkutie, joka ohittaa Yeclan alueen yhdistäen Espanjan Ranskaan ja Roomaan. Torrejones roomalainen huvila löydettiin myös Yeclasta, merkittävältä maatalouden alueelta. Muita tuon Rooman aikakauden jäänteitä on arkeologisessa museossa. Vanhimmista kauppakirjoista käy ilmi, että alueen viinintuottajien perheet, kuten Bodega Barahonda Candelat, myivät viiniä jo 1800-luvun puolivälissä.

Viljeltyjä lajikkeita

Hallitseva lajike on Monastrell, mutta viinit on tehty muiden viinirypäleiden sekoituksista, punaisille: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha Tinta, Garnacha Tintero ja Petit Verdot; valkoisille: Macabeo, Airen, Merseguera, Malvasia, Chardonnay, Moscatel de Grano Menudo ja Sauvignon Blanc. Kaikkien näiden viljeltyjen lajikkeiden ansiosta viinivalmistajat voivat tuottaa monenlaisia viinejä hinnoissa, jotka sopivat kaikkiin taskuihin.

Bodega Barahonda

Perheen omistama viinitila perusti vuonna 1925 Antonio Candela García. Hänen pojilleen neljän sukupolven aikana välittynyt maaperän läheinen, viiniköynnösten ja ilmaston tuntemus johtaa tosiasiallisesti tasapainoisten, ilmeikkäiden viinien tuotantoon, joista löytyy makua ja värikkäitä vivahteita. Kuten Barahonda-logo julistaa, heidän viininsä ovat yhteydessä pellolle, jolla on jopa sata vuotta vanhoja viiniköynnöksiä, jossa viinirypäleet kasvatetaan varovasti. Monimutkaiset laatuviinit heijastavat heidän persoonallisuuttaan ja saavuttavat joka vuosi palkinnot, palkinnot ja korkeimpien pisteiden arvosanat maailman parhailta viinikritikoilta.

Yecla D.O.: n viinitarhat

6000 hehtaarin viljelty ala sijaitsee Cordillera Subbética -vuoren reunalla, 80 km sisämaahan rannikosta Keski-Espanjan lämpimän ja kuivan sisämaan laidalla. On olemassa kaksi erillistä viljelyaluetta: Campo Arriba = korkea kenttä 800 metriä merenpinnan yläpuolella ja Campo Abajo = matala kenttä 400 metriä merenpinnan yläpuolella.

Campo Arriban viinitarhat ovat levinneet eri lohkoille Yeclan pohjoispuolella. Maaperän koostumus on 80% kalkkikiveä, 5% hiekkaa ja 15% savea.

Campo Abajon viinitarhojen maaperä koostuu 30% kalkkikivestä, 5% hiekasta ja 65% savesta.

Lämpötilat vaihtelevat -6 °C talvikuukausina ja + 40 °C välillä kesällä, sekä vuorokauden aikana ja sateet ovat vähäisiä. Tämä ilmasto yhdistettynä vaihtelevaan maaperään suosii rypäleiden hidasta kypsymistä ja aromien keskittymistä viineihin, joiden sato on alhainen, etenkin Barahondan laajemmin tuotetulle rypäleelle Monastrellille. Viiniköynnökset laskevat syvät juuret maahan tuottaen rauhanomaisia syviä viinejä, nuorena täynnä suussa herääviä tanniineja, jotka vanhenevat hyvin tammessa ja näin ollen tarjoavat paljon sekoitus mahdollisuuksia.

Bodega Barahonda omistaa 150 hehtaaria omia viiniköynnöksiä ja ostaa viinirypäleitä vielä 600 hehtaarilta valvoen tuotantoa yhteistyössä maanviljelijöiden kanssa, jotka viljelevät kummankin Camposin tontteja. Bodega kasvattaa Monastrell-pää lajikkeen lisäksi punaisille viineille seuraavat: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Tintorera ja Petit Verdot; ja

valkoisille viineille : Verdejo, Macabeo ja Airén. Näitä erilaisia viinirypäleitä sekoitetaan tiedolla ja kokemuksella Bodega Barahondan kuuluisien viinien valmistuksessa.

Bodega Barahonda viinilista:

- **Barahonda Organic**

Monastrell & Syrah, kypsytetty 6 kuukautta ranskalaisessa tammessa.

- **Campo Arriba Cepas Viejas 2014**

Garnacha Tintorera 10%, Monastrell 70%, Syrah 20% vanhemmista Campo Arriba (700-900m) viiniköynnöksistä .kypsytetty 3 kuukautta ranskalaisessa tammessa.

- **Carro 2015**

50% Monastrell, 50% Syrah, Tempranillo & Merlot 30 vuotta vanhoista viiniköynnöksistä

- **Heredad Candela Petit Verdot 2015**

100% Petit Verdot, kypsytetty 16 Amerikkalaisessa tammessa. Täyteläinen, hedelmäinen, silmiinpistävä kirsikanpunainen viini.

- **Summum 2014**

100% Monastrell, kypsytetty 16 kuukautta ennen, 90% Amerikkalaisessa tammessa ja 10% Ranskalaisessa tammessa kypsytettyjen, viinien sekoittamista. Voimakas paahdettu tuoksu ja syvä hedelmäinen body -> suositellaan jälkiruoka viiniksi. Rajoitettu tuotanto 2050 pulloon.

- **Barahonda Barrica 2013**

Seos Monastrell & Syrah rypäleistä. Pitkä maseraatio 25 °C, kypsytyks 6 kuukauden ikäiseksi ranskalaisessa tammessa, ja toiset 6 kuukautta pulloitetuna kellarissa. Vahva kirsikanpunainen väri, sileä, ripaus vaaleaa tammea, virkistävän syksyn aromit, hedelmä muistoja ja pysyvä rakenne. Erittäin maukas punaviini, parempi hieman lämpimämmässä 16-18 °C lämpötilassa. Hyvä hinta laatusuhde!

- **Zona Zepa 2011**

100% Monastrell. Rypäleet ovat erittäin kypsiä, suurin osa yli 100 vuotta vanhoista viiniköynnöksistä. Käsin korjattuja pienissä vain 10 kg:n säkeissä, käsin valittu. Kypsytyks 20 kuukautta ranskalaisessa tammessa tuottaa voimakkaan syvään punaviinin.

- **Barahonda Blanco 2015**

100% Verdejo, tuottaa silmiinpistävän valkoisen viinin, josta löytyy vihreitä sitrushedelmiä. Paras kalan ja äyriäisten kanssa.

- **Barahonda Crianza 2015**

Valmistettu 50-55-vuotiaista Monastrell-viiniköynnöksien rypäleistä ja 20-25-vuotiaista Syrah & Petit Verdot -viiniköynnöksistä. Kypsytyks 12 kuukautta amerikkalaisessa ja ranskalaisessa tammessa.

- **Tranco 2014**

Monastrell & Cabernet Sauvignon, joita vanhennetaan erikseen 3 kuukautta amerikkalaisissa ja ranskalaisissa tammitynnyreissä.

- **Barahonda Monastrell 2015**

100% Monastrell, nuori ja tammessa käyttämätön.

- **Heredad Candela Monastrell 2014**

100% Monastrell-rypäleitä, jotka ovat peräisin yli 60-vuotiaista viinitarhoista ja jotka on kasvatettu kuivassa ilmastossa. Kypsytyks yli 9 kuukautta 500 litran ranskalaisessa tynnyrissä.

- **Campo Arriba 2013**

Monastrell, Syrah & Tintorera. Kypsytetty 3 kuukautta ranskalaisessa tammitynnyrissä.