

Terra Alta

Ongeveer een vierde van oostvlaanderen. 12000 inwoners. Zeer dun bevolkt.

Hoog gelegen plateau, 400, 500 meter. Dicht bij de zee maar toch Continentaal klimaat door kustgebergte

Wel invloed van de droge winden in de Ebroyal.

Ondergrond, zand met kiezel, een beetje klei en kalk, soms bruinrode aarde door aanwezigheid van ijzer, goed doorlaatbare gronden.

Griekse inwijkelingen begonnen met wijnbouw, daarna romeinen.

Zeer moeilijk toegankelijk gebied, plaatselijke wijnen.

Eerste belangrijk feit, het oprichten van coöperatieven rond 1920. Bouwen van bodegas door bekende architect Martinell, een leerling Van Gaudi.

De oprichting van coöperatieven was goed voor de wijnboeren maar de kwaliteit van de wijn bleef laag.

Miguel Torres uit de Pénédés heeft de start gegeven voor de moderne wijnbouw in Catalonië begin jaren '70. Het heeft nog tot 1982 geduurd voor het doorgedrongen is tot Terra Alta.

Toen is daar DO Terra Alta opgericht.

Rond de jaren '90 hebben een aanta wijnbouwers zich losgemaakt van de coöperatieven en zijn ze met een eigen bodega begonnen.

Pas op het einde van 20e eeuw zijn ze er in geslaagd kwaliteitswijnen te produceren.

Huidige situatie:

9000 ha wijngedied. De coöperatieven bestaan nog altijd maar er zijn tientallen moderne wijnbouwers.

Druivenrassen: Vooral Garnache, zowel wit als rood, daarnaast veel carinena (samso of mazuelo)

de laatste jaren ook Macabeo en viognier voor wit en merlot, cabernet franc, Syrah en tempranillo voor rood.

Wijnhuis Edetaria

Edetana 70% garnacha en 30% Viognier.
technische fiche.

Edetana Garnacha samso
technische fiche.

wijnhuis Bernavi

Bernavi negreita morenillo en montepulciano
technische fiche.

Conca de Barbera.

Conca is kom tussen de bergen, 300 a 400 m
Mediteraan/continentaal klimaat.
Grond is poreuze kalksteen arm aan organische stoffen.

Klein wijngedebied van ongeveer 1000 ha. Het gebied is 1/5 van Oostvlaanderen. 20000 inwoners.

Waarschijnlijk al wijnbouw bij Romeinen. Echte start door monniken cisterciënzers in de 12e eeuw.

Poblet en Montblanc waren wijncentra.

In de 18e en 19e eeuw belangrijke uitvoerders. De druifluusziekte zorgde voor enorme achteruitgang.

De nieuwe aanplantingen zijn vooral macabeo en parellada voor de bereiding van cava.

In 1903 werd de eerste coöperatieve opgericht.

DO in 1985

huidige situatie:

2/3 van de aanplantingen zijn voor cava, daarnaast Chardonnay

In rood Garnacha, Tempranillo (ull de llebre) Syrah, Cab. Sauv., Merlot en Pinot Noir.

Speciale druif Trepal (alleen in conca) vooral voor roséwijn

proeven

Clos Montblanc Syrah

Montsant

De heilige berg

Meeste wijngaarden op 400 a 500 m hoogte

mediterraan/continentaal

grond: zandgrond met kiezel, kalkhoudende klei op graniet, vergelijkbaar met Terra Alta.

Het was een subzone van DO Tarragona en werd in 2001 een DO

Klein wijngedebied ong. 2000 ha.

Ligt als een hoefijzer rond Priorat

Er zijn een 50tal bodegas

druiven: wit Garnacha en Macabeo

rood: Garnache en Carinena

proeven

Itant Garnacha

Priorat

Gebied van de prior. In 13e eeuw Kartuziers uit Frankrijk aangetrokken door koning om klooster te bouwen om de macht van de Cisterciënzers te beperken.

Klooster Scala Dei (trappen naar God)

De prior liet weten dat de grond alleen geschikt was voor Garnacha.

Altijd befaamd geweest voor de wijn.

Nu 1800 ha 1/6 van Oost VI. 9500 inwoners.

Groot verschil met andere gebieden de grond Leisteen met mica (llicorello) op graniet.

Zeer steile hellingen. Terrasbouw

moeilijk te oogsten lage opbrengsten. 30 tot 40hl/ha

In 1954 DO en in 2001 DOC. Alleen rioja en Priorato zijn DOC.

Druivenrassen rood: garnacha en samsó

wit: garnacha (weinig)

oude wijnstokken meer dan 50 jaar.

Door de ondergrond vertoont de wijn finesse, kiezelig minerale smaak en veel bewaarpotentieel.

Nadeel de wijn is duur.

Goedkope priorat komen van zandbodem

Echte priorat van llicorello minimum 15 a 20 euro

middenklasse 20 tot 60 euro

duurste: l'ermita Alvaro Palacio 800 euro

Negreita by Bernaví



Vino de Autor



Morenillo Montepulciano

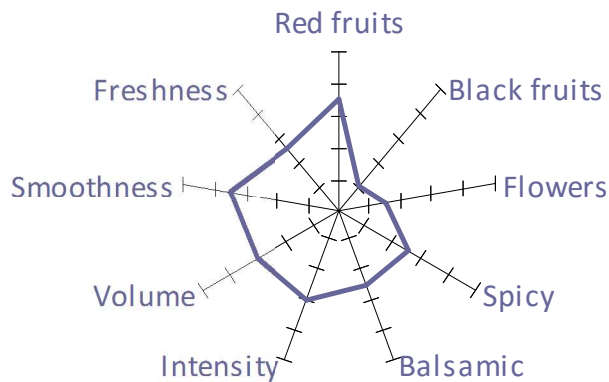
Vintage **2012**

14% Alc. By Vol.

Aging: 12months in 3000 litres

Slavonia oak barrels

Bottles of 750 ml and 1500 ml



THE WINE

A fusion between italian and catalan grape varieties and winemaking traditions. The expression of a terroir and personalities of vine growers and wine makers. A red wine ("vi negre" in catalan) with the italian touch.

WINEMAKING

A careful selection of the grapes harvested by hand in boxes of 15 kilos and at the correct point of ripeness. Controlled fermentations and long macerations allow the extraction of each variety personality. The wines blend is made after fermentation and aged for 12 months in Slavonia oak barrels of 3000 liters: elegance, respect and integration. Naturally stabilized and left to rest in bottle.

TASTING

Ruby color of medium intensity and bright. Aromas of red fruits are integrated in an aromatic complexity with floral and earthy touches. In the mouth, powerful but elegant, reveals a great Mediterranean character, warm and enveloping, well balanced. Round tannins, not dry

WE RECOMMEND

A versatile wine for several occasions. It is appreciated by the glass and with autumnal dishes, red meats, as well as aged cheeses and cured meats. We recommend to open the bottle a few minutes before serving.



vinya d' Irto

terra alta



Owner:	Edetària S.L.
Winemaker:	Luis Otero
Viticulture:	Luis Otero – Joan Angel Lliberia
Town	Gandesa
Regional appellation:	D.O. Terra Alta
Variety:	100% Garnatxa Negra
Crop:	2014
Harvest:	21st September till 1st October
Vineyards:	Own and rented. Vines from 10 to 25 years old
Soil:	“Tapàs”
Formation:	Bush vines and trellised vines
Plantation density:	Between 2.500 and 3.000 vines per hectare according to plots and topography
Sea level:	350 - 400 m
Pruning method:	Double cordon royat and goblet
Climate:	Microclimate marked by the Mediterranean influence
Rainfall:	400 - 500 mm
Topography:	Semi-terraced slopes and terraces
Vinification:	Strict and meticulous selection of grapes on the vines. Manual harvesting in 15 kg boxes. Grapes maintained at 10°C during the process. Manual table selection. Soft destemming and vinification in 100 hl steel tanks. Controlled fermentation process at constant temperature of 25°C. “Pigéage” and pumping over according to extraction potential. Fermentation and maceration with skins for 12-15 days. In-tank malolactic fermentation. Six month aged in oak barrel 300 litres with its own natural fine yeasts.
Wine Profile:	Red Grenache grapes from plots with orientation, exposure and microclimate conditions giving the wine its own personality.
Tasting Note:	Complex wine with an intense bouquet marked with fresh red fruit and hints of wild herbs. Tasty and elegant in the mouth with lush sweet tannins. Fresh and long.
Recommendations:	Shows its best during the next three years.



Owner:	Edetària S.L.
Winemaker:	Luis Otero
Viticulture:	Luis Otero – Joan Angel Lliberia
Town:	Gandesa
Regional appellation:	D.O. Terra Alta
Variety:	100% Garnatxa Blanca
Crop:	2015
Harvest:	28 th August - 12 th September
Vinyards:	Own and rented. Vines 10 to 25 years old
Soil:	“Panal” , “Tapàs”
Formation:	Bush vines and trellised vines
Plantation density:	Between 2500 and 3000 vines per hectare according to plots and topography
Sea Level:	350 – 400 m
Pruning method:	Double cordon royat and gobelet
Climate:	Microclimate marked by the Mediterranean influence
Rainfall:	400 – 500 mm
Topography:	Semi-terraced slopes and terraces.
Vinification:	Strict and meticulous selection of grapes on the vines. Manual harvesting in 15 kg boxes. Grapes maintained at 10°C during the process. Manual table selection. Soft destemming and pressing in inert atmosphere. Static racking of most during 24 hours and fermentation in 100 hl steel tanks at 15°C.
Ageing:	3 months on its own natural yeasts applying the “Battonage” technique.
Bottling:	Clarification with isinglass. Open filtering for shine.
Wine Profile:	Maximum expression of the indigenous White Grenache variety achieving delicacy and simplicity.
Tasting Note:	Fine and elegant aroma with distinct fruit and floral notes and hints of citric. Fresh and silky, with a soft and persistent end.
Recommendations:	Shows its best during the next 2 years.