

# Spaanse eilandwijnen

Dries Corneillie

21 juni 2023

# Spanje



- \* 17 autonome regio's

- \* Balearen

- \* 1 provincie

- \* Canarische eilanden

- \* 2 provincies

# Balearen: geschiedenis

- \* 123 v. Chr.: Romeinen cultiveren wijngaarden
- \* 903: De Moren veroveren de Balearen
- \* 1229: Jaime I of Aragon: Christelijke Koninkrijken
- \* 1891: phylloxera
- \* 1990: 1<sup>ste</sup> DO



# Balearen

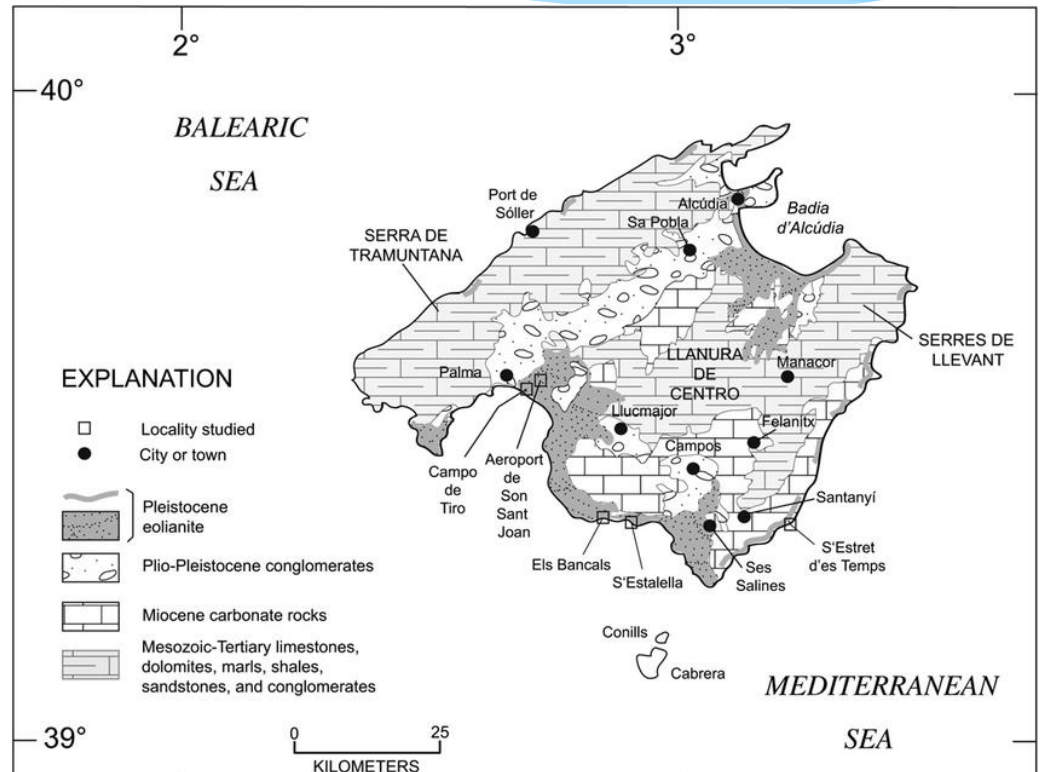
- \* Middellandse Zee
- \* 38° – 40° BG
- \* 95 km vasteland
- \* 4 wijneilanden
- \* 2000 ha WG: ½ DO
- \* Klimaat:
  - \* Winter: gem. 15°
  - \* Zomer: gem. 30°
  - \* Neerslag: 300 à 480 mm



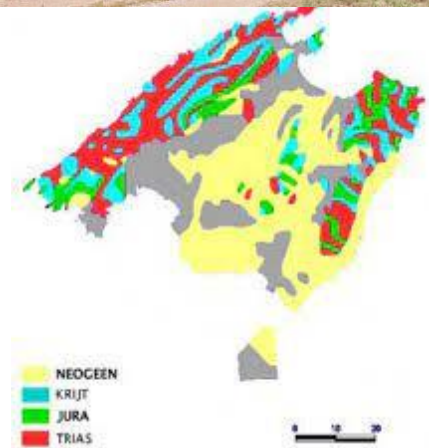
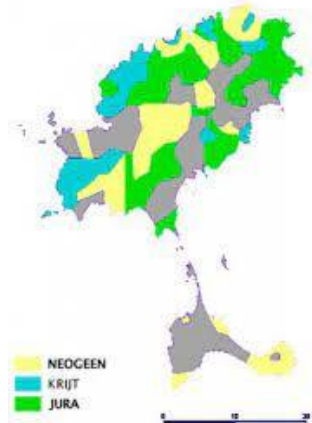
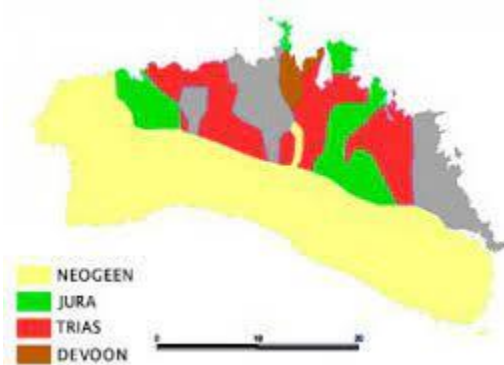
# Balearen: geologie

- \* Toppen bergrug
- \* Trias, Krijt, Jura en Neogeen tijdperk
- \* Bodem:
  - \* Rots: mergel en dolomiet
  - \* Rode zandsteen

Era	Periode	Tijdvak	Miljoen Jaar
<b>Kenoziöcum</b>	Kwartair	Holoceen	0,01
		Pleistoceen	2,5
	Tertiair	Pliocene	5
		Mioceen	26
		Oligoceen	37
		Eoceen	53
		Paleoceen	66
<b>Mesoziöcum</b>	Krijt	144	
	Jura	190	
	Trias	225	
<b>Paleoziöcum</b>	Perm	280	
	Carboon	360	
	Devoon	395	
	Siluur	430	
	Ordovicium	500	
	Cambrium	570	
<b>Precambrium</b>		4600	



# Balearen: geologie



# Balearen: druivenvariëteiten

## Wit

- \* Pre(n)(m)sal blanc = moll



- \* Giró ros
- \* Chardonnay



## Blauw

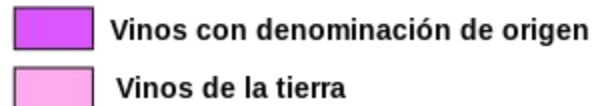
- \* Manto negro
- \* Callet
- \* Fogoneu



# Balearen: 5 Vino de la Tierra



- \* VT Ibiza
- \* VT Formentera
- \* VT Isla de Menorca
- \* VT Mallorca
- \* VT Illes Balears





# Balearen: 2 DO's

## DO Binissalem



## DO Pla i Llevant

- \* <https://binissalemdo.com/en/home-en/>
- \* 550 ha:
  - \* 409 ha rood – 141 ha wit
- \* Serra de Tramuntana: 1400 m
- \* WG ts 250 en 300 m
- \* Rood: min. 50% manto negro

- \* <http://doplaillevant.com/?lang=en>
- \* 497 ha: 19 gemeenten
  - \* 1/3 wit – 2/3 rood
- \* 17 domeinen - 77 druiventelers
- \* WG < 100 m boven zeeniveau
- \* 450 mm neerslag

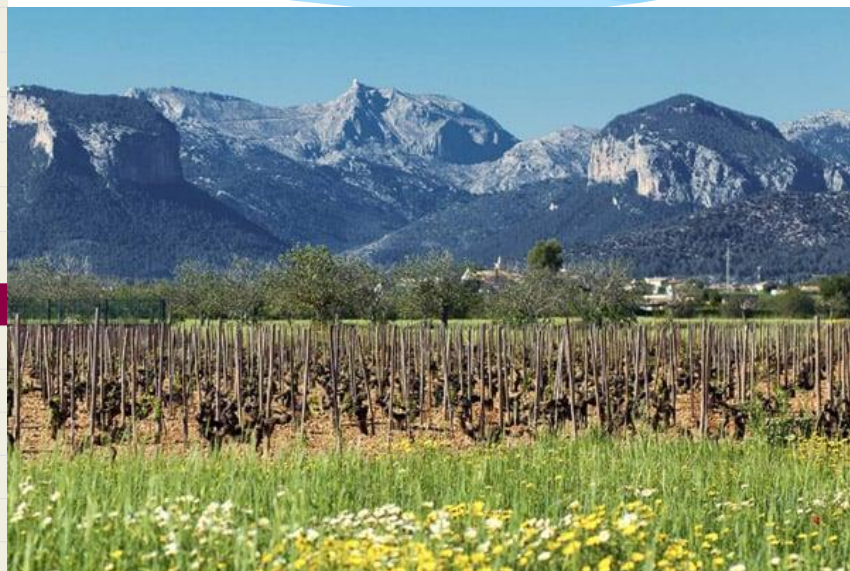
# DO Binissalem

## WHITE WINE GRAPES

GRAPE VARIETIES	HECTARE	% vs WEISSE
PRENSAL BLANC /MOLL	74,80	52,94
MACABEU	3,46	2,45
PARELLADA	1,27	0,890
CHARDONNAY	36,10	25,55
MOSCATELL	8,82	6,24
GIRÓ ROS	14,83	10,50
FURTHER WHITE GRAPES	2,01	1,42
<b>TOTAL</b>	<b>141,29</b>	

## RED WINE GRAPES

GRAPE VARIETIES	HECTARE	% vs RED
MANTO NEGRO	163,06	39,90
CALLET	21,11	5,17
ULL DE LLEBRE	8,38	2,05
MONASTRELL	12,39	3,03
CABERNET SAUVIGNON	65,85	16,11
SYRAH	48,61	11,89
MERLOT	45,12	11,04
GORGOLASSA	1,72	0,42
FURTHER RED GRAPES	0,56	1,08
OUTSTANDING REPLANTING	38,03	9,31
<b>TOTAL</b>	<b>408,70</b>	

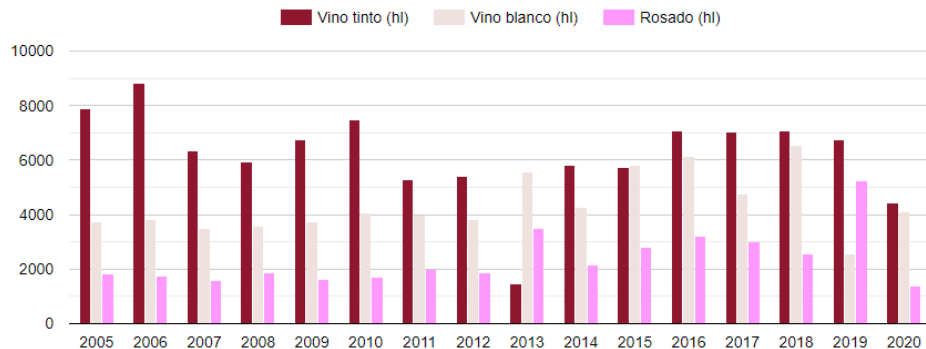
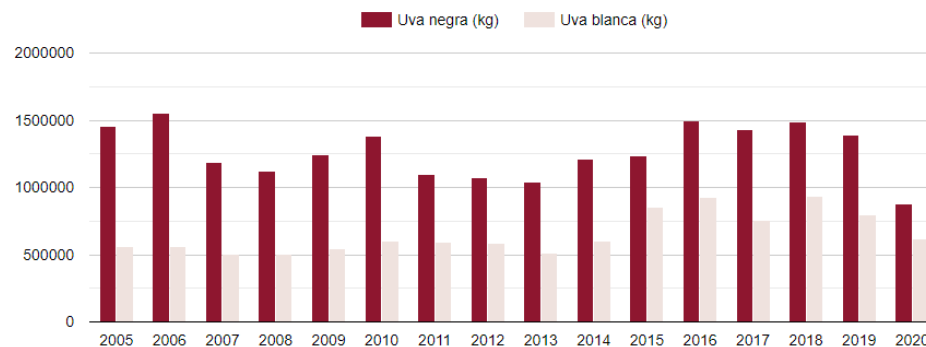
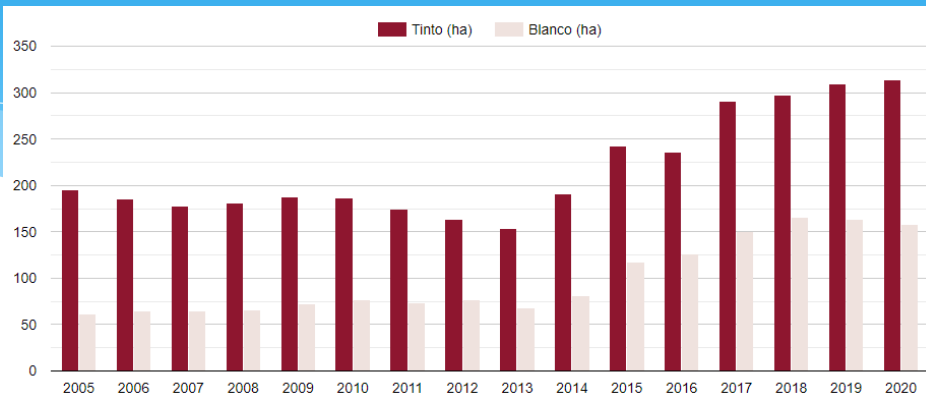


# DO Plà i Llevant

## White Grape Varieties

## Red Grape Varieties

Type of grape	Hectares	Type of grape	Hectares
Prensal	48.6	Cabernet Sauvignon	81.4
Chardonnay	44.6	Merlot	84.9
Macabeo	11.3	Callet	52.2
Moscatell	11.8	Syrah	42.9
Giro ros	26.6	Manto negro	22.7
Viognier	10.5	Tempranillo	25.3
Parellada	2.9	Fogoneu	0.9
Riesling	2.1	Gorgollassa	1.3
		Monastrell	1.1
Experimental varieties		Pinot Noir	0.8
Type of grape	Hectares		
Experimentals	0.0489		



ISLAS BALEARES  
TASTING

# Wijn 1:

## Mesquida Mora, premsal 2021

- \* VT Mallorca
- \* Aanplant: 2010
- \* Rode zandsteen
- \* Gobelet
- \* Handpluk 23/8/2021
- \* Persing 'whole bunch'
- \* Autochtone gisten
- \* Inox
- \* Biodynamisch



# Wijn 2: Ca'n Verdura 2022

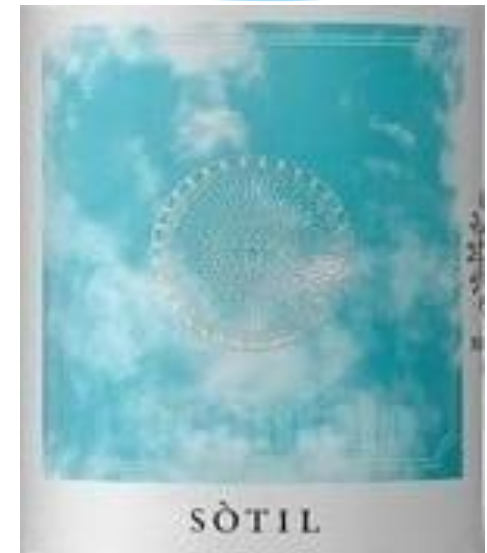


- \* Mallorca: DO Benissalem
- \* Ca'n Verdura Viticultors: sinds 2010 (WG grootvader)
- \* 54% manto negro, 25% shiraz, 13% monastrell, 8% merlot
- \* Klei-leembodem
- \* Gobelet
- \* Manuele oogst
- \* Gisting: inox
- \* Rijping:
  - \* 50% inox
  - \* 50 % 6 maand Franse eik (2<sup>de</sup> en 3<sup>de</sup> gebruik)



# Wijn 3: Mesquida Mora, Sòtil 2020

- \* VT Mallorca
- \* Sòtil: kosmos
- \* Aanplant: 1960 + 1965
- \* 100% callet (onderstok: Rupestris du Lot)
- \* Rode klei/grindbodem
- \* Gobelet
- \* Manuele oogst
- \* Gisting (10% 'whole bunch') + rijping: 12 mnd 500L Franse nieuwe eik
- \* Autochtone gisten
- \* Biodynamisch



# Wijn 4: 4 Kilos: Gallinas Y Focas 2019

- \* VT Mallorca
- \* 4 Kilos
- \* 100% manto negro
- \* Manuele oogst
- \* Gisting: 70% 4000L vat – 30% 500L vat
- \* Rijping:
  - \* 12 maand Allier eik
  - \* 6 maand 4000L vat
  - \* 6 maand fles





# Wijn 5: ÀN/2

- \* VT Illes Balears
- \* Bodega Ànima Negra: sinds 1994
- \* 65% callet, 20% mantonegro + fogoneu, 15% syrah
- \* Gobelet – ongeënte stokken
- \* Manuele oogst – optische selectie
- \* Gisting in inox + cement
- \* Inheemse giststammen uit eigen WG
- \* Rijping: 12 maand – 1/3 nieuw
  - \* 70% Franse + 30% Am. eik 225L
- \* PH: 3,67 – tot. A: 4,8g/L



# Canarische eilanden: geschiedenis

- \* 3000 v. Chr.: Eerste bewoners vanuit Noord-Afrika
- \* Vanaf 2<sup>de</sup> eeuw v. Chr.: Guanchen: oorspronkelijke inwoners Tenerife
- \* Na Val Romeinse Rijk: eilandbewoners leefden geïsoleerd
  - \* Volk leefde tot 15<sup>de</sup> eeuw in grotten en leefde in de ‘Steentijd’
- \* 1479: Spaans grondgebied op Gran Canaria na (1496)
- \* 15 – 16<sup>e</sup> eeuw: welvaart door handelspost ‘Europa vasteland’
- \* 1685-1687: vernietiging WG door sprinkhanenplaag
- \* 1812: Spaanse provincie – 1927: opsplitsing 2 provincies

Cenobio del Valerón:  
300 silo's



graanschuur  
oorspronkelijke  
bewoners  
Gran Canaria

# Canarische eilanden



- \* Atlantische Oceaan
- \* 28° BG
- \* 115 km W Zuid-Marokko
- \* 1150 km Spaans vasteland
- \* 13 eilanden
  - \* 7 grotere – 6 kleinere
- \* Spaans sedert 1496

# Canarische eilanden

Maand	jan	feb	mrt	apr	mei	jun	jul	aug	sep	okt	nov	dec	Jaar
Gemiddeld maximum (°C)	20	21	22	22	23	25	25	27	27	26	24	22	24
Gemiddeld minimum (°C)	14	15	15	16	17	19	20	21	21	20	18	16	18
Neerslag (mm)	18	24	14	7	2	0	0	0	10	13	18	27	134

- \* 'Hondeneilanden'
- \* 2 provincies
- \* 15.000 ha WG
- \* 500 – 1600 m altitude
- \* Geen phylloxera
- \* 15.000 ha WG
  - \* +50% Tenerife
- \* ½ wit – ½ rood



# Canarische eilanden: klimaat

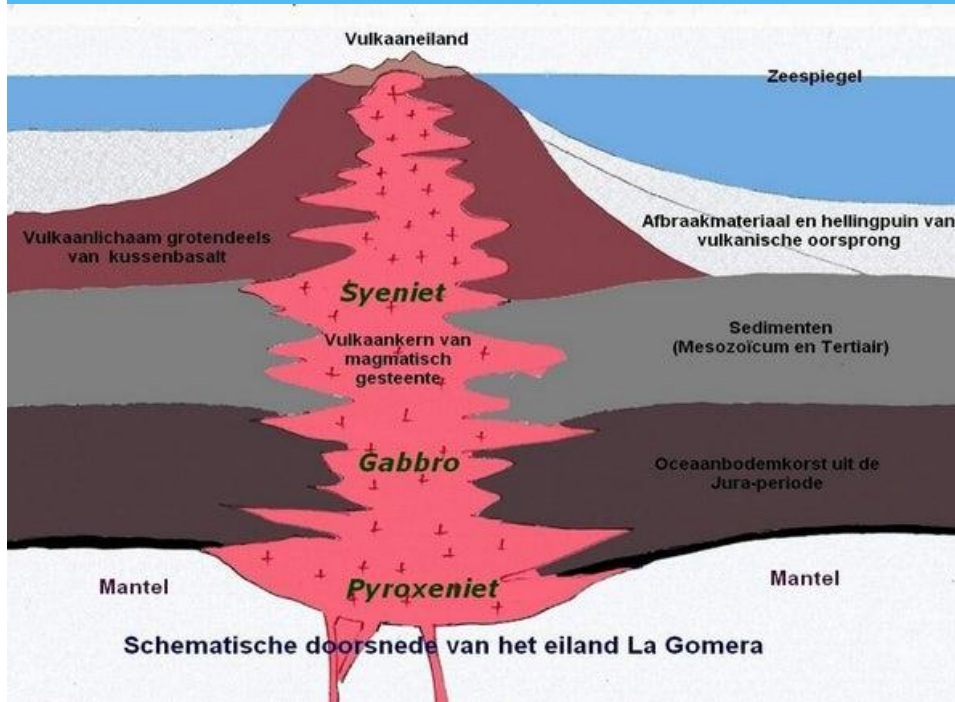
Maand	jan	feb	mrt	apr	mei	jun	jul	aug	sep	okt	nov	dec	Jaar
Gemiddeld maximum (°C)	20	21	22	22	23	25	25	27	27	26	24	22	24
Gemiddeld minimum (°C)	14	15	15	16	17	19	20	21	21	20	18	16	18
Neerslag (mm)	18	24	14	7	2	0	0	0	10	13	18	27	134

## \* Subtropisch

- \* Winter: gem. 15° à 20°
- \* Zomer: gem. 20° à 27°
- \* Neerslag: 134 mm



# Canarische eilanden: geologie



- \* Toppen onderzeese vulkanische uitbarstingen
- \* 18 à 23 miljoen jaar
- \* Alle vulkanen nog actief



- \* Basaltische oceaانبodem
- \* 150 à 170 miljoen jaar

# Hoyos – abrigos - chabocosystem



# Canarische eilanden: druiven

wit

- \* Listán blanco (= palomino fino)
- \* Malvasia volcánica
- \* Malvasia aromática
- \* Albillo criollo
- \* Marmajuelo



blauw

- \* Listán negro = mission, criolla, ...
- \* Negramoll
- \* Vijariego negro
- \* Baboso negro
- \* Tintilla = trousseau





# Canarische eilanden: 11 DO's

Regionale DO = Islas Canarias

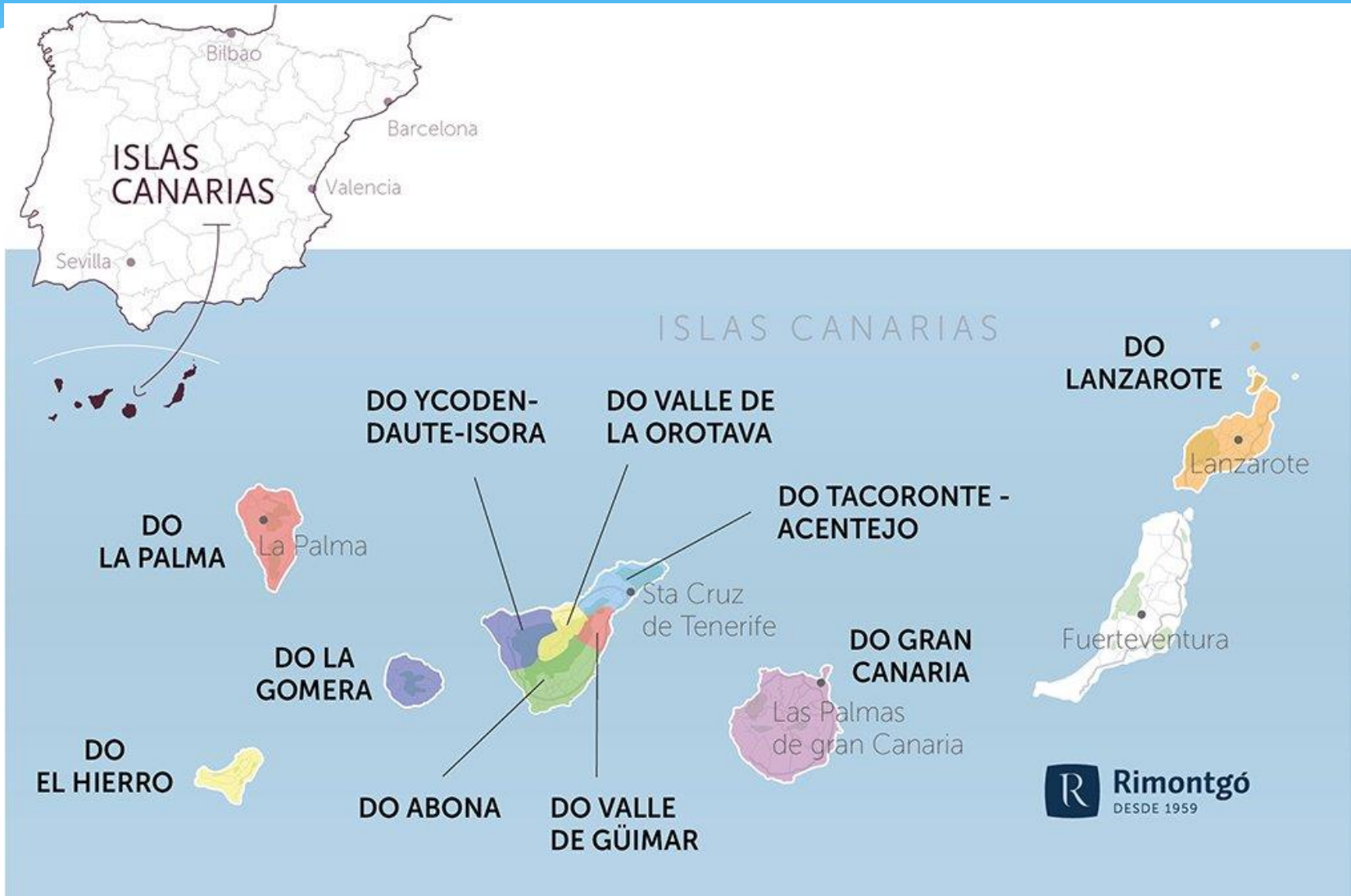
## Naam eiland = DO

- \* DO La Palma: 3 sub-zones
- \* DO El Hierro: 3 sub-zones
- \* DO Lanzarote
- \* DO Gran Canaria
- \* DO La Gomera

## Tenerife: 5 DO's

- \* DO Abona
- \* DO Tacoronte-Acentejo
- \* DO Valle de Guímar
- \* DO Valle de la Orotava
- \* DO Ycoden-Deute-Isora

# Canarische eilanden: DO's



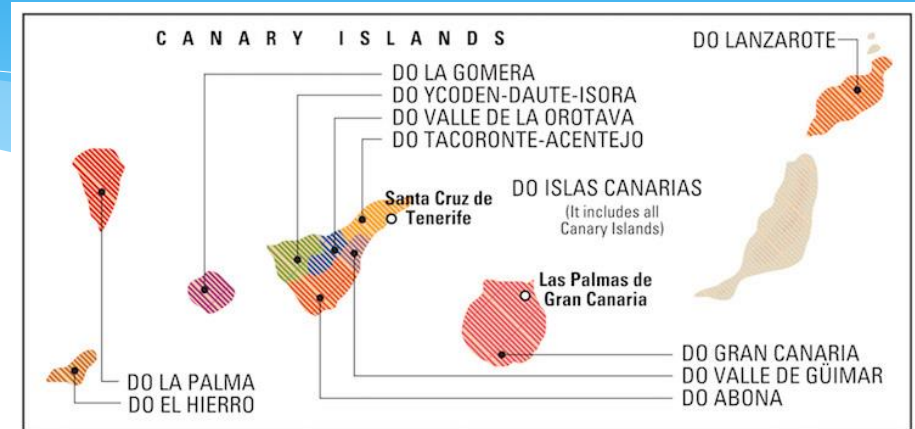
# Canarische eilanden: DO's

- \* La Palma: 1.000 ha
  - \* 80% wit – listán blanco
- \* El Hierro: 300 ha
  - \* Vnl. wit – 3 subregio's
- \* Lanzarote: 2.000 ha
  - \* 3 subregio's
- \* Gran Canaria: 3.400 ha
  - \* Vnl. rood – tinto del monde
  - \* 2 DO subregio's
- \* La Gomera: 120 ha
  - \* 150 druiventelers
  - \* Wit: forastera druif



# Canarische eilanden: DO Tenerife

- \* 8.000 ha → 5.900 DO
- \* DO Ycoden-Daute-Isora
  - \* 1.000 ha
  - \* 80% listán blanco/negro
- \* DO Valle de la Orotava
  - \* 1.000 ha
- \* DO Tavoronte-Acentejo
  - \* 1.700 ha – vnl. rood
- \* DO Valle de Guímar
  - \* 700 ha – 2/3 wit
- \* DO Abona
  - \* 1.500 ha – chaboco system



ISLAS CANARIAS  
TASTING

# Wijn 6: Vulcano, malvasia 2022

- \* DO Lanzarote
- \* Bodega Vulcano: 'Boutique winery' sinds 2009
- \* 100% malvasia volcánica
- \* Hoyo: wijnstok in diep gat bedekt met vulkanisch zand
  - \* Bescherming tegen wind en houdt vocht beter vast
- \* Manuele pluk
- \* Inox



# Wijn 7: Los Loros, albillo criollo 2022

- \* Tenerife: DO Valle de Guímar
- \* Bodega Juan Francisco Fariña Perez
  - \* sedert 1998
- \* 100% albillo criollo
- \* Dubbele cordon op 850m hoogte
- \* Klei en grindbodem
- \* Manuele oogst
- \* Autochtone gisten
- \* Inox – 4 maand sur lie
- \* Geen filtering



# Wijn 8: Viñatigo, listán blanco 2020

- \* DO Tenerife
- \* 100% listán blanco
- \* Ongeënte stokken
- \* Leeftijd stokken: + 100 jaar
- \* Vulkanische bodem
  - \* geërodeerde hellingen Teno Massief
- \* 500 à 900m boven zeeniveau
- \* Inox
- \* Autochtone gisten
- \* PH: 3,3 – Tot. aciditeit: 5,4g





# Wijn 9: Puro, Rofe blanco 2021

- \* DO Lanzarote
- \* 35% listan blanco, 35% malvasia, 30% diégo (= vijariego)
- \* Bodem 'Rofe': zwart vulkaanzand
- \* Inox – malo – 8 maand sur lie
- \* Autochtone gisten
- \* Geen klaring noch filtering



# Wijn 10: Bimbache, Chivo 2021

- \* DO El Hierro
- \* Listán blanco + malvasia
- \* Zwarte lavazand
- \* Biologisch
- \* Manuele pluk
- \* Gisting:
  - \* start inox
  - \* verder in barrique onder flor
- \* Autochtone gisten
- \* Geen klaring noch filtering



# Wijn 11: Viñatigo, negramoll 2021

- \* DO Tenerife
- \* 100% negramoll
- \* Ongeënte stokken
- \* Vulkanische, zanderige, bodem
- \* 200 à 300m boven zeeniveau – zicht op Oceaan
- \* Manuele oogst
- \* Vinificatie inox
- \* 6 maand rijping in gebruikte Franse vaten 225 + 300L
- \* Autochtone gisten
- \* PH: 3,7– Tot. aciditeit: 5,5g



# Wijn 12: Puro, Rofe tinto 2021

- \* DO Lanzarote
- \* 100% listán negro
- \* Stokken + 100 jaar
- \* Bodem 'Rofe': zwart vulkaanzand
- \* 200 à 300m boven zeespiegel
- \* Manuele oogst – 90% ontrist
- \* Gisting in 500L eik
- \* Autochtone gisten
- \* 6 maand rijping in 500L Franse eik
- \* Geen klaring noch filtering



# Wijn 13: Suertes del Marqués, Candio 2017

- \* Tenerife: DO Valle de la Orotova
- \* Bodega sinds 2006
- \* 100% listán negro
- \* Candio: naam ravijn
  - \* die door de WG loopt
- \* Single vineyard 'El Barranco'
- \* 350 à 450m boven zeespiegel
- \* 80 à 150 jaar oude ongeënte stokken
- \* Cordon double
- \* Manuele oogst eind augustus
- \* 50% 'whole bunch'
- \* Autochtone gisten – gisting in beton
- \* 11 maand Franse eik 500 en 2.500L
- \* Niet gefilterd
- \* PH: 3,50 – Tot. A.: 5,51 g



# Spaanse eilandwijnen

Dries Corneillie

21 juni 2023