

D.O. Toro met Germán Muñoz

Opzet van de avond:

Het wijngebied Toro, ligt in het noordwestelijk kwadrant van Spanje, iets ten zuidwesten van Ribera del Duero, in het westelijk deel van Castilla y León. Het wijngebied in Toro is zeer oud. Al in de Romeinse tijd werden hier volop de druiven geteeld voor de wijn. Maar slechts in 1983 kreeg Toro een eigen D.O.

We zijn zeer benieuwd wat Mr. Muñoz ons zal vertellen over de verschillen tussen de kleinere gebieden in Toro. De voornaamste hiervan zijn: San Román, Paramo of Toro-Morales, Valdefinjas en Venialbo.

Er zijn iets meer dan 5000 ha wijngaard en momenteel zijn er 1200 wijnbouwers geregistreerd.

De productie van Toro bestaat voor 95% uit rode wijnen. Deze worden vrijwel altijd gemaakt van het druivenras tinta de toro, soms aangevuld met garnacha tinta. Voor de witte wijnen wordt malvasía gebruikt, soms met wat verdejo. Voor hem zijn tinta de toro niet hetzelfde als tempranillo ! De ruggegraat van Toro is de tinta de toro met zijn rustieke structuur, kleur, fruit. Een leerrijke ontdekkingstocht... Boeiend ! En genieten wordt het zeker !

Deze rode wijnen worden helemaal blind geserveerd in gelijke flessen met elk een nummer. Terroir speelt bij German een heel grote rol: de driehoek van bodem, klimaat en druivenras worden samen gemengd met de eigen wijncultuur. Voornamelijk monocepage op een bodem uit het quaternair.

■ 1. Toro – 2014 – 14,5%

Er is een bodem van zand en leem uit de subregio Valdefinjas. Wijngaard uit 1998 op 780 m hoogte – 100% tinta de toro. .

1. Kleur: diepe rode kleur, paars, jong. Donker met paarse meniscus.
2. Neus: jong rood fruit, alcoholische toets. Bosbes, primair donker fruit. Vergelijkbaar met krachtige gamay uit de Beaujolais.
3. Mond: volle vlezig aanzet met krachtig rood fruit. Diepe structuur met drop en gestoofd fruit. Fluwelen stevige tannine. Aanvaardbare aciditeit met een iets te licht middenstuk.
4. Afdronk: jeugdige lange finale met duidelijke alcoholtoets.
5. Conclusie: fruitige wijn mooi gemaakt in cuve

■ 2. Toro – 2014 – 14,5%

Er is een bodem van zand en steen uit de subregio Venialbo. Wijngaard uit 1965 op 720 m hoogte – 100% tinta de toro. 50% Malolactische gisting en elevage op vat met batonnage

1. Kleur: diep, bijna identieke jonge kleur, tranend.
2. Neus: zwakkere neus met kruidigheid, zwart fruit, zoete kers en drop.
3. Mond: vlakkere aanzet met zoet zwart fruit, vrij complex, soepel !
4. Afdronk: Lange afdronk.
5. Conclusie: kruidig karakter, we wanen ons even in de Rhône, eenvoudig fruit met alcohol.

■ 3. Toro – 2014 – 14,5%

Er is een bodem op quaternaire terrassen uit de subregio Toro. Wijngaard uit 1976 op 700 m hoogte – 100% tinta de toro. 50% Frans en 50% Amerikaans vat 9 maand op vat (50% nieuw). Rustieke lagering.

1. Kleur: diepe kleur, donker paars. Intense kleur.
2. Neus: duidelijke vanilletoets, aards, bessen en alcohol. Toast en kokos. Fruit en kruidigheid.
3. Mond: Ronde aanzet gesteund door mooi fruit, zoete en warme aanzet, flinke tannine. Elegante afdronk met veel bessen. Leder, chocolade, pruimen en lichtjes animaal.
4. Afdronk: Complete wijn met mooie afdronk, specerijen, kruidnagel.
5. Conclusie: wijn (tot hiertoe) met de meeste fraîcheur en complexiteit.

■ 4. Toro – 2013 – 14,5%

Er is een bodem van grote rolkeien, zand, klei en zand uit de subregio Toro. kalksteen in de bodem 734 m hoogte – 100% tinta de toro. – 100% Frans vat

1. Kleur: diep intens rood, mooi tranend
2. Neus: diep rood fruit, frisse impressie, sterke concentratie van bes fruit, met munt en kruidigheid.
3. Mond: frisse fijne aanzet en goed versmolten, weinig houtimpressie. Gemiddelde concentratie.
4. Afdronk: zeer mooie afdronk met aangename tannine.
5. Conclusie: vermoeiend om te proeven

■ 5. Toro – 2010 – 14,5%

Er is een bodem van rollende keien, zand en zandleem uit de subregio Toro. Wijngaard uit 1936 (80 jaar oude wijngaard) op 734 m hoogte – 100% tinta de toro. 12 maand op 50% Frans en 50% Amerikaans vat.

1. Kleur: diepe kleur met zowat geen evolutie, donkerrood, mooie visco. Briljant.
2. Neus: vrij gesloten, dan vooral fris zwart fruit, bosbes, rabarber, toets van hout, kokos, kaneel.
3. Mond: krachtige fijne aanzet van fruit, frisse zuren, zeer intens middenstuk, levendig en in balans.
4. Afdronk: Mooie tannine en mooie romige lengte.
5. Conclusie: Heerlijke en elegante wijn.

■ 6. Toro – 2010 – 14,5%

Er is een bodem van grote rolkeien, maar zand en zandleem uit de subregio Toro. Zeer oude stokken. Op 748 m hoogte – 100% tinta de toro. 18 maand op vat 85% Frans en 15% Amerikaans vat.

1. Kleur: diepe inktachtige kleur.
2. Neus: absoluut de meest complexe neus met duidelijke overweldigende vanille, expressief, overheerst een beetje het zwarte fruit. Balsemende geuren met ook leder en drop.
3. Mond: Zoete impressie, mokka, vol rood fruit, neus zet zich door in de mond, elegant en complex.
4. Afdronk: Zachte tannine ondersteunt een stevige wijn.
5. Conclusie: Kracht, warmte en frisheid.

■ 7. Toro – 2011 – 14,5%

Er is een bodem van keitjes, klei, zand en leem. Uit de subregio Toro – Venialbo - op 700 m hoogte – 100% tinta de toro. 20 maand - 50% Frans en 50% Amerikaans vat.

1. Kleur: intense kleur, kersrood en hoge visco, mooie vette tranen.
2. Neus: frisse fruitige neus met mooie verwevenheid van hout, laurier en kruiden.
3. Mond: Frisse aanzet met mooie aciditeit. Vol lekker fruit, laurier, eucalyptus, vanille. Bedolven alcohol.
4. Afdronk: lange finale van finesserijk rood fruit, bijna pinot ?!
5. Conclusie: Wijn gemaakt op finesse

■ 8. Toro – 2009 – 14,5%

Er is een bodem zand en keitjes en kalksteen uit de subregio Morales. Wijngaard uit 1938 – ungrafted - 2000kg/ha (12.6hl/ha) - 100% tinta de toro op 703 m hoogte 50% Frans en 50% Amerikaans vat.

1. Kleur: diepe kleur, donker. Weinig evolutie.
2. Neus: gerookte dierlijke tonen, zachte mokka, fijnkruidigheid, ondertonen van zwart fruit.
3. Mond: fruitige aanzet, fijnkruidigheid, goeie structuur met zuurtjes,
4. Afdronk: Lange afdronk met zwart fruit.
5. Conclusie: één van de lievelingswijnen van German.

■ 9. Toro – 2012 – 14,5%

Er is een bodem van keitjes en zand uit de subregio Valdefinjas. Wijngaard uit 1971 op 678 – 710m – 100% tinta de toro. Malolactische gisting in nieuw eiken vat 12 maand – 2500 kg/ha (16hl/ha).

1. Kleur: diepe en heel jonge kleur, paars en briljant.
2. Neus: frisse fruitige tonen van rood en zwart fruit met versmolten vanille. Munt en frisheid.

3. Mond: Rood fruit in de aanzet en een vol sappig middenstuk. Strakke wijn en bitterzoete molligheid, ronde strakke tannine.
4. Afdronk: Mooie lengte en een beetje meer tijd nodig om te versmelten.
5. Conclusie: Krachtige jonge wijn. Uithangbord voor krachtige Toro.

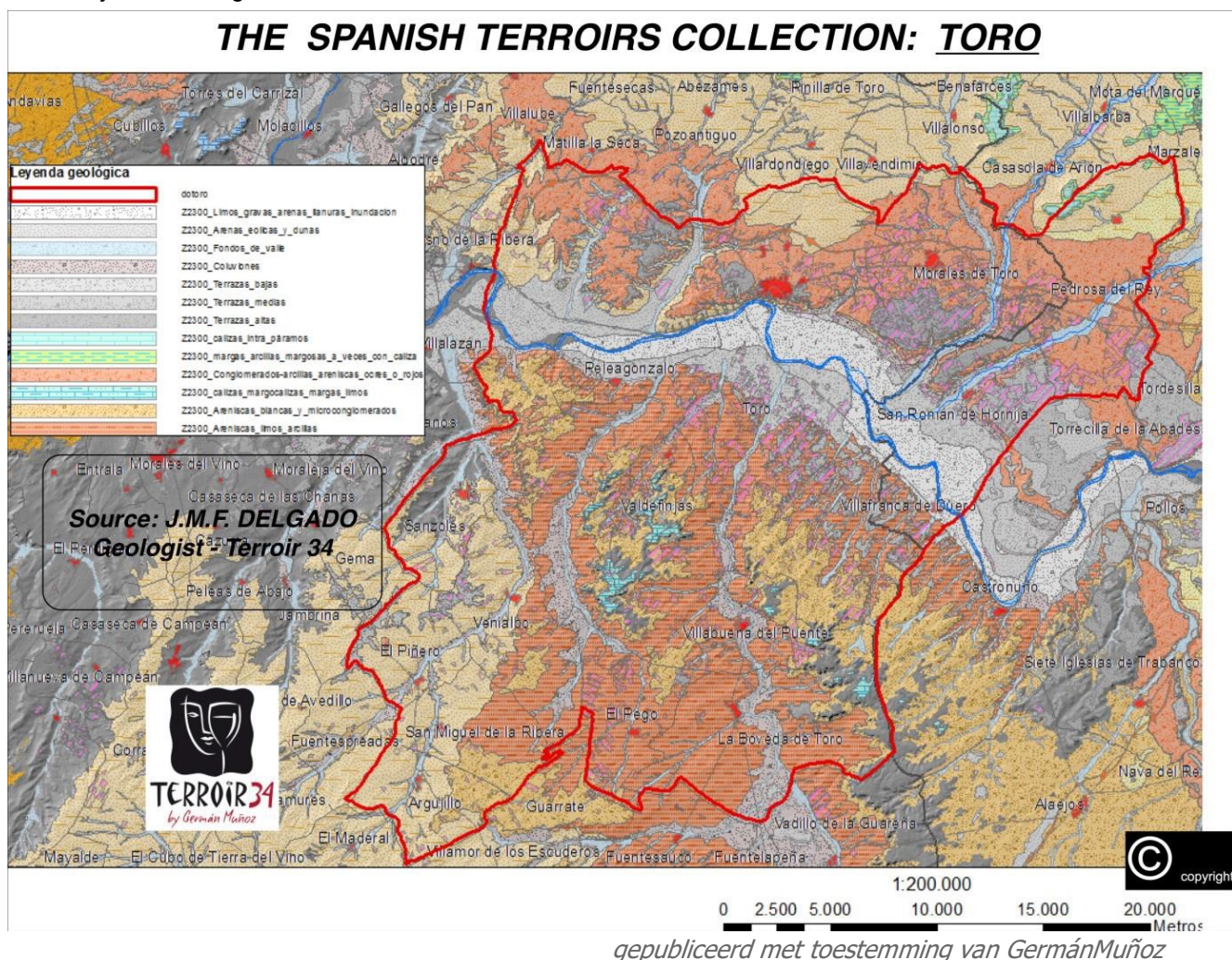
■ 10. Toro – 2012 – 14,5%

Er is een bodem van grote rollende keien, zand, uit de subregio San Roman, Villaeser, Morales y Argujillo. Opbrengst van 2000kg /ha (12,6hl/ha). Wijngaard van 45 jaar oud op 700 tot 820 m hoogte – 100% tinta de toro in Nieuwe vaten gedurende 24 maand voor 80% Frans en 20% Amerikaans vat.

1. Kleur: diepe heel donkere rood paarse kleur met fonkelende spiegel.
2. Neus: Finesserijke neus met fijne tonen, vanille, donker fruit, fraîcheur en schakering, alcohol gedekt door het fruit.
3. Mond: Zoete aanzet, warmte, fris fruit en alcohol. Munttoetsen en rozemarijn.
4. Afdronk: Fantastische afdronk met lichtjes drogende tannine.
5. Conclusie: Prachtige jonge wijn, maar iets te jong gedronken.

Germán Muñoz,, de verantwoordelijke voor de Toro regio, heeft ons duidelijk gemaakt dat geologie en wijn een fantastische invloed geeft op mekaar. Het werd dan ook een heuglijke avond waarbij we een wandeling maakten door een iets minder gekende maar heerlijke Spaanse regio. 10 wijnen op heerlijk hoog niveau ! Gewoontegetrouw een edele en memorabele proefavond. Bedankt Hugo voor al uw connecties. Leve de Vlaamse Wijngilde Commanderij Land van Waas.

Kaartje van de regio:





“GREAT WINES ARE NOT BORN JUST ANYWHERE, BY ACCIDENT”