

Bodegas Daniel Alba La Maquina del Tiempo 2014

Yecla - Murcia - Spanje



domein

Daniel Alba is Fransman van Spaanse afkomst. Zijn grootvader was wijnbouwer in Bierzo. Daniel studeerde af als oenoloog in Dijon en reisde daarna de wereld rond om ervaring op te doen. Uiteindelijk vestigde hij zich in Zuid-Spanje waar hij werkt als wijnmaker voor Hammeken Cellars. In Yecla ontdekte hij een oude wijngaard met niet-geënte wijnstokken, waarna het begon te kriebelen om zelf zijn eigen wijn te maken, zijn eigen kleine projectje. Er worden verschillende oogstjaren gemengd om de complexiteit te verhogen. Omdat de tijd als een rode draad door zijn verhaal loopt, was een naam snel gevonden: 'La Maquina del Tiempo' (de tijdsmachine).

<http://www.danielalbabodegas.com/>

omschrijving

Donkere wijn met veel zwart fruit en kruidige aroma's (zwarte peper). Intens van smaak, krachtig, met kruiden en rijp fruit, maar toch ook opvallend goede zuren, die de wijn in balans houden. Het hout is zeer goed versmolten. Daniel omschrijft de stijl als "een elegante bodybuilder".

wijngaard

Monastrell (ook Mourvèdre of Mataro genoemd) lijkt het best van al te aarden in de zeer droge, arme grond in Zuid-Spanje. Yecla ligt op een plateau op 45 km van de kust. Het klimaat is continentaal met mediterrane invloeden. De wijnstokken zijn zeer oud en van nature goed bestand tegen phylloxera (de druifluus) en werden daarom nooit geënt. Het rendement van de monastrell is slechts 8 hl/ha!

kelder

Het wijnmaken is zeer delicaat, want bij teveel extractie geeft monastrell snel teveel bitterstoffen af. De wijn rijpt maar liefst 18 maanden op eiken vaten van 500 l, een echte "slow wine". Bij de jaargang 2014 is 10% 2015 en 5% 2013 toegevoegd.

druivensoorten

mourvèdre = monastrell: 85%
syrah: 15%

schenken

Aan 16-18°C bij rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14,5% Vol.**