

Op ontdekking: D.O. Málaga

18 maart 2022 · door Gentil Noens

Zoete Moscatel en Pedro Ximénez uit een van de oudste appellaties van Spanje — van een dessertwijn met 95 Parkerpunten tot een 30 jaar oude Trasañejo.

Málaga is een van de oudste wijnbouwgebieden van Europa, maar de crisis en hoge grondprijzen dreven veel wijngaarden weg voor toeristenvilla's — tot een jonge generatie het potentieel van de streek herontdekte. Op 17 maart 2022 proefde Wijnclub Zottegem zes zoete wijnen op basis van Moscatel en Pedro Ximénez, de twee druiven waarrond de D.O. Málaga van oudsher draait. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Druif
Telmo Rodríguez	Molino Real Blanco	Moscatel
Antigua Casa de Guardia	Isabel II	Moscatel

Wijnhuis	Wijn	Druif
Antigua Casa de Guardia	Moscatel	85% Moscatel de Alejandría, 15% Pedro Ximénez
Bentomiz	Ariyanas Terruño Pizarroso	Moscatel de Alejandría
Antonio Muñoz Cabrera	Arcos de Moclinejo Trasañejo Seco	Pedro Ximénez
Antonio Muñoz Cabrera	Piamater Vino Moscatel	Moscatel de Alejandría

Woord vooraf

Deze avond trekken we naar het zuiden van Spanje om er kennis te maken met één van de oudste appellaties in Spanje, de Denominación de Origen de Málaga. Niettegenstaande de grote historische bekendheid hebben de crisis en de hoge grondprijzen ertoe geleid dat veel wijngaarden werden verlaten om er vooral toeristenvilla's op te bouwen...

Het gevolg was dat er hoofdzakelijk grote industriële bodega's en enkele coöperaties overbleven. Net zoals in andere regio's heeft echter de jonge generatie net op tijd het roer omgegooid en onderkenden ze het potentieel van deze mooie streek. Van oudsher worden hier zoete wijnen op basis van Moscatel en Pedro Ximénez gemaakt. Dat is ook onze focus voor de proeverij deze avond.

Het is duidelijk dat de appellatie bij de meeste invoerders van Spaanse wijnen in ons land weinig bekendheid en vooral weinig draagvlak kent.

De zoektocht om deze avond 6 verscheiden wijnen op onze proeftafel te zetten was er één van vallen en opstaan. Toen vorige vrijdag dan ook nog het bericht kwam dat 4 van de 6 wijnen in een entrepot in Noord-Spanje zaten en niet mee waren met het transport vreesde ik even voor onze proefavond.

Maar eind goed, al goed. Na een verdere zoektocht heb ik uiteindelijk 4 andere wijnen gevonden, een ritje naar Sint-Joris-Weert en een absolute last-minute levering uit Nederland maken dat we deze avond 6 wijnen kunnen ontdekken.

Ik heb wel getracht om een verscheidenheid in het glas te hebben: wijnen die van de verschillende druiven zijn gemaakt, met en zonder houtlagering, jonger en gerijpt... Het is ook voor mij een ontdekking. Ik ken de appellatie zelf ook weinig en gezien de late en onverwachte zoektocht heb ik 4 van de 6 wijnen ook niet vooraf kunnen proeven. Maar dat maakt het juist intens, toch?

Hoewel ik eerst dacht om een typisch lokaal gerecht te serveren (parelhoen gestoofd in Málaga-wijn) heb ik de menukeuze aangepast om interessantere food pairing te krijgen (in Málaga serveren ze dus zelden eten bij deze wijnen): op het menu een gevarieerd bord met verschillende texturen van onder andere foie gras, gerookte eendenborst, geitenkaas, blauw geaderde kaas, sla met vinaigrette en wat pijnboompitten.

Gentil

Geografie, geologie en klimaat

We trekken deze avond naar Andalusië, het zuiden van Spanje aan de Middellandse Zee, en richten onze aandacht op de appellatie 'Málaga'. Het wijnproductiegebied van Málaga bestaat uit 67 gemeenten in vijf geografische productiegebieden: Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva en Serranía de Ronda.

We kunnen de D.O. Málaga in twee subzones opsplitsen: de ene ligt ten noorden en oosten van de stad en reikt tot de provincie Granada (Norte, Axarquía en Montes de Málaga), de andere ligt in het zuiden van de provincie, rond de stad Estepona en grenst in het westen aan de provincie Cádiz (Manilva).

Het belangrijkste gebied is La Axarquía in de heuvels rond de stad Vélez-Málaga. De overheersende druivensoort is de Moscatel, die groeit op pittoreske terrasvormige wijngaarden, waarvan er vele zo steil zijn dat vandaag de dag nog steeds ezels worden gebruikt om de manden met druiven naar verzamelpunten te voeren. Ondanks deze topografische problemen is Axarquía de belangrijkste wijnproducerende subzone in de provincie Málaga. Hier wordt al meer dan tweeduizend jaar Moscatel d'Alejandro gekweekt.

Een andere sterdruif is de inheemse Romé (witte en rode versies) die perfect is aangepast aan de subtropische omstandigheden, zoals een mild weer met gebrek aan regenval, maar een aanzienlijke aanwezigheid van vocht als gevolg van de nabijheid van de Middellandse Zee. Negentig procent van de opbrengst wordt in openluchtbedden gelegd om in de zon

te drogen tot de beroemde rozijnen van Málaga.

Het tweede gebied heet Montes de Málaga, dat de heuvels ten noorden en oosten van de stad Málaga bedekt en ook een natuurpark met dezelfde naam is. Twee bekende lokale merken zijn Antigua Casa de Guardia en Quitapenas.

De derde zone Norte is een landinwaartse zone ten noorden van Antequera, en door het klimaat met extreme temperaturen (verzengend hete zomers en vaak ijskoude winters) ontwikkelen de druiven het karakter dat nodig is voor een goede wijn. Hier is hoofdzakelijk Pedro Ximénez aangeplant.

Manilva is gelegen ten westen van de provincie Málaga rond het dorp Manilva bij Estepona. Deze ligt dicht bij de Atlantische Oceaan, en ervaart daardoor vochtiger weer en heeft een rijkere bodem. De overwegend Moscatel-druiven kunnen opzwellen tot een enorme omvang zonder hun zoetheid te verliezen. Dit zijn geen wijnwijngaarden — hun druiven worden voornamelijk gedroogd in de zon om pasas (rozijnen) te maken onder de D.O. Pasas de Málaga (Malaga Raisins). De jonge zoete wijn die wordt geproduceerd, wordt mosto genoemd en kan lokaal worden gekocht.

Serranía de Ronda tenslotte: de ruïnes van de Romeinse stad genaamd 'Acinipo' bevinden zich in de buurt van Ronda en 'Acinipo' betekent 'wijng gebied', dus dit bereik rond Ronda is al sinds de zeer oude tijden betrokken bij de wijnproductie. Bijna de helft van de wijnhuizen van de D.O. Málaga en D.O. Sierras de Málaga bevinden zich hier. Vanwege de

hoogte van meer dan 700 meter is dit land meer gericht op stille wijnen dan op de traditionele wijnen. Als gevolg daarvan kwamen Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah en Tempranillo de laatste tijd steeds vaker voor. Ronda is een van de mooiste steden van Spanje.

Het klimaat van Málaga is onder te verdelen in vochtig mediterraan klimaat tot een meer continentaal klimaat. Het beschutte zuiden heeft hierdoor een mild, warm en stabiel klimaat. In het noorden kent men daarentegen strenge vorst in de winter terwijl de zomers er heet en kort zijn. Wanneer het regent is dit meestal in de maanden november en december en die valt dan met bakken uit de hemel. Met grote uitzondering vindt dit ook wel eens plaats tijdens de oogstperiode, met alle gevolgen van dien...

Aan de hitte hebben de druivensoorten zich aangepast. In vroegere tijden kende men een veelheid van druivenrassen terwijl tegenwoordig uitsluitend de Pedro Ximénez en Moscatel gebruikt mogen worden voor de D.O. Málaga.

De geschiedenis

Málaga is een van de oudste wijnbouwgebieden van Europa. De eerste verwijzingen naar wijn in Málaga dateren van de komst van de Feniciërs naar de kusten van Zuid-Spanje. De zoete wijnen van Málaga waren in de tijd van de Romeinen beroemd. In Málaga zijn er tal van overblijfselen die het economische en sociale belang van wijn in de Romeinse tijd suggereren. Een interessante getuigenis dateert uit het Beneden-

Romeinse Rijk en bestaat uit een prismatische gistingsafzetting ontdekt in Cártama, ongeveer dertig kilometer van de hoofdstad.

In het jaar 1224 organiseerde de koning van Frankrijk, Filips Augustus, de "slag van de wijnen". Dit evenement werd bijgewoond door de meest prestigieuze wijnen, die de eerste proeverijwedstrijd in de geschiedenis konden overwegen. Tijdens die bijeenkomst werd de Wijn van Málaga benoemd tot 'kardinaal van de wijnen'.

De wijnen bereikten het hoogtepunt van hun populariteit in de 19e eeuw, toen men de grootste exporten naar Noord-Amerika kon realiseren. De wijnen behoorden toen tot de duurste wijnen.

Maar de tijden zijn veranderd. Na de 19e eeuw nam de mode voor zoete wijnen echter af en daalde de consumptie drastisch. Op 13 september 1932 werd de oprichting van de oorsprongsbenaming Málaga (Gaceta de Madrid nummer 257) gepubliceerd.

Vandaag de dag is er een hernieuwde belangstelling voor zoete wijnen en dessertwijnen, zozeer zelfs dat Málaga weer een begrip aan het worden is. Málaga-wijn is tegenwoordig veel meer dan alleen maar een zoet drankje met rozijnensmaak. De wijnen in Málaga hebben de afgelopen jaren een enorme ontwikkeling doorgemaakt. Er is een groot verschil tussen wijnen uit de omgeving van Ronda of bijvoorbeeld de Axarquía. Maar ook de Montes de Málaga produceert kwaliteitswijn die zelfs aan het Spaanse hof geschonken wordt.

Druivensoorten

In Málaga verbouwt men slechts twee druivenvariëteiten, allebei wit: Moscatel langs de kust en Pedro Ximénez (PX), hier beter bekend als 'Pedro Ximen', in inlandse wijngaarden. Hoewel het totale wijngaardareaal groot is, komt maar een klein gedeelte (1.100 ha) in aanmerking voor de productie van D.O.-wijnen.

Moscatel (Muskaat) is een zeer onderschat druivenras qua kwaliteit en inzetbaarheid, dat meer waardering verdient. Het is een van de meest delicate druivenrassen. Het is mogelijk 's werelds oudste druivenras, afkomstig uit landen aan de voet van de Kaukasus. Moscatel de Alejandría werd verspreid door de Romeinen via Griekenland naar Italië, Zuid-Frankrijk en de Spaanse kust van Málaga. Er zijn wereldwijd 200 verschillende soorten 'muskaat'-druiven waaronder de Moscatel d'Alejandria. De meeste zijn ambergeel of groengeel en hebben een ovale vorm. Moscatel d'Alejandria heeft een matig bedauwde, stugge schil. Het vruchtvlees is in het algemeen knapperig en heeft een nootmuskaatachtige, vaak erg zoete en aromatische smaak. De oogst vindt plaats tussen juli en oktober. De druif heeft een hoog rendement maar is wel zeer gevoelig voor oïdium (meeldauw) en vorst in de lente. De Moscatel d'Alejandria staat ook bekend onder andere namen, waaronder Hanepoot (Afrikaans), Muscat Romain (Frans), Zibibbo (Italiaans), Moscatel de Setúbal (Portugees), Moscatel Gordo Blanco of Moscatel de Málaga (Spaans).

Pedro Ximénez is een witte druif van goede kwaliteit. De betere wijnen zijn meestal van Pedro Ximénez gemaakt maar deze druif was niet altijd in grote mate beschikbaar. Een tijdelijke regeling op het einde van de

vorige eeuw stond daarom bijvoorbeeld druiven toe uit het Montilla-gebied totdat de nieuwe PX-wijngaarden in Málaga voldoende productief waren. In de Spaanse wijnbouw wordt de druif vooral aangeplant in Andalusië. Ze is na Palomino de belangrijkste druif voor zoete Sherry, maar ze wordt uiteraard ook gebruikt voor Málaga-wijn. De laatste jaren worden er van deze druif ook meer en meer droge, witte wijnen geproduceerd. De druif kan zeer goed tegen hitte, maar is vatbaar voor veel druivenziekten zoals grauwe schimmel en valse meeldauw. De wijnstok heeft een zekere weerstand tegen echte meeldauw, maar is wel gevoelig voor schade veroorzaakt door termieten.

Vinificatie

Oorspronkelijk werden zoete Málaga-wijnen gemaakt door druiven in de zon op matten te laten drogen, voordat ze geperst werden. De gisting wordt net zoals bij port gestopt door versterkte wijnalcohol toe te voegen, zodat een wijn ontstaat met een alcoholpercentage tussen de 15 en 22%. Een bijzondere Málaga-wijn is de Lágrima-wijn. Deze wordt gemaakt van vrij afgelopen most (dus niet geperst) van Pedro Ximénez-druiven die vóór die tijd gedurende 1 of 2 dagen gedroogd hebben en ontsteeld zijn. De wijn wordt ook wel traanwijn genoemd.

Het rijpen van de wijnen uit alle subzones gebeurt in de stad Málaga, in vaten van Amerikaans eikenhout van ten hoogste 800 liter, individueel of in een solera-systeem.

Officieel zijn er 2 groepen: vinos de licor (versterkte wijnen met 15-22% alcohol) en vinos tranquilos. Men classificeert de wijnen volgens de most waarvan ze gemaakt zijn: Málaga Seco is van volledig vergiste druivenmost met een restsuikergehalte van < 5 g/l (smaak vergelijkbaar met een droge oloroso); Málaga Abocado en Málaga Semiseco zijn gedeeltelijk gefermenteerd en hebben > 5 en < 50 g/l suiker; Málaga Dulce is gemaakt van druiven die nog even in de zon gelegen hebben en een suikergehalte van 28° Bé bereiken (ongeveer 600 g/l); Málaga Dulce Lágrima is hetzelfde type, maar gemaakt van alleen de natuurlijke lekmost; Málaga Dulce Pedro Ximen en Málaga Dulce Moscatel zijn op dezelfde manier bereid maar dan alleen van de variëteit die in de naam vermeld wordt (minstens 85% overeenkomst, met tot 30% van de variëteiten Doradilla, Lairén en Romé toegestaan).

De namen van de wijnen hebben soms nog een 'toevoegsel' dat naar de kleur verwijst waarbij donkergekleurde wijnen gekleurd kunnen zijn met Arrope (ingekookt druivensap): Blanco (wit), Dorado (goud — geen toevoeging van arrope), Rojo Dorado (roodgoud — tot 5% arrope), Oscuro (donker — 5 tot 10% toevoeging van arrope), Negro (zwart — meer dan 15% arrope toegevoegd).

Ook de rijping van de wijn kent een classificatie: Málaga (6 tot 24 maanden), Málaga Noble (2 tot 3 jaar), Málaga Añejo (3 tot 5 jaar), Málaga Trasañejo (meer dan 5 jaar) en Málaga Pálido (geproduceerd met behulp van het solera-systeem, waarbij de leeftijd niet relevant is omdat de jaargangen worden gemengd volgens hetzelfde systeem dat in Jerez wordt gebruikt om sherry te maken — hoe langer de wijn bezig is

geweest met het maken van de rondjes van de solera-vaten, hoe beter het is).

Bespreking van de geproefde wijnen

Telmo Rodríguez Molino Real Blanco

Deze bodega te Cómputa is onderdeel van de Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Telmo Rodríguez nam hier begin jaren 90 van Pepe Ávila van Bodegas Almijara te Cómputa, zone Axarquía, een oude wijngaard over.

Wijnmaker Telmo Rodríguez wordt bestempeld als één van de jonge leeuwen van de Spaanse wijnindustrie. Hij studeerde aan de universiteit van Bordeaux en later in de Rhône bij de beroemde Auguste Clape. Hij was de wijnmaker van La Granja Nuestra Señora De Remelluri, de bodega van zijn vader in Rioja. Hij is daar vertrokken om, wat sommigen zouden noemen, flying winemaker te worden. Telmo geeft er echter de voorkeur aan om zichzelf 'driving winemaker' te noemen: hij woont in Madrid en rijdt met de auto naar de gebieden waar hij wijn maakt. In korte tijd hebben zijn wijnen een plaats op het internationale speelveld gevonden. Eén voorbeeld: in het Wine Report 2008 van Tom Stevenson is Telmo opgenomen bij de beste 10 producenten uit Spanje.

Telmo Rodríguez en Pablo Eguzkiza kennen elkaar van hun studie oenologie aan de universiteit van Bordeaux. Telmo werkte daarna enkele jaren bij onder andere Cos d'Estournel, Petit Village en Gérard Chave. Pablo Eguzkiza was werkzaam onder Jean-Claude Berrouet en mede verantwoordelijk voor de wijn van Petrus. Na diverse omzwervingen

keerden ze beiden terug naar Spanje en startten het bedrijf Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, dat zich toelegt op de productie van kwaliteitswijnen in Spanje. Inmiddels is dit bedrijf uitgegroeid tot een van de meest gerenommeerde producenten van heel Spanje.

Kenmerkend voor Telmo is dat hij kiest voor inheemse druivenrassen, die ook op een inheemse manier worden gesnoeid. Dat betekent dat hij alleen werkt met 'bush-vines' ofwel wijnstokken die niet langs draden worden geleid maar als zelfstandige struik groeien. De struiken staan ook verder van elkaar af dan bij draadgeleiding. Dit heeft in het warme Spanje twee voordelen: iedere struik vindt voldoende vocht, ook in droge jaargangen, en de trossen hangen in de schaduw van de eigen bladeren, zodat ze minder 'gestoofd' worden. Telmo werkt graag met oude stokken, zodat de wortels diep zitten om vocht te vinden. Het komt ook de kwaliteit van de druiven ten goede: oude stokken geven een lagere opbrengst, maar wel van hoge kwaliteit en complexiteit. Hoewel niet formeel gecertificeerd, werkt Telmo biologisch: hij gebruikt geen kunstmest of insecticiden/pesticiden.

De Molino Real is een van de allerbeste dessertwijnen van Spanje. De druiven worden handgeplukt waarna ze minimaal 20 maanden lang houtrijping krijgen in kleine houten vaten. In het glas is deze Molino Real goudgeel. In de neus ruiken we tonen van acacia-honing, citrus en rijpe peer. In de smaak tropisch fruit, zachte kruiden en hele subtiele, mooi verweven houttonen. De wijn is mooi zoet maar ook levendig fris met heel mooie zuren en dit maakt een dessertwijn pas echt goed — wat er toe heeft geleid dat deze wijn maar liefst 95 punten heeft gekregen van

Parker. De wijn heeft een zeer lange afdronk.

Antigua Casa de Guardia Isabel II

Deze wijn komt van de oudste bodega van Málaga, La Bodega Antigua Casa de Guardia. Sinds 1840 worden de bekende Málaga-wijnen door La Bodega Antigua Casa de Guardia op traditionele wijze gemaakt. Het is een instituut voor wijnliefhebbers en is een cultureel erfgoed. De Malagueños noemen Bodega Antigua Casa de Guardia ook wel "El Barril Místico" — in het Nederlands: Mystieke Wijnvat.

La Bodega Antigua Casa de Guardia is opgericht in 1840 door José de la Guardia. Hij was nog maar net tot gouverneur van Segovia gekozen, een titel die hij verkregen had dankzij koningin Reina Isabel II (deze wijn is naar haar vernoemd). Hierna wisselde het bedrijf meerdere keren van eigenaar, totdat José Garijo Ruiz het bedrijf overnam — het was toen een klein onbekend bedrijf. Na de dood van zijn vader stond hij voor het dilemma om zijn carrière als advocaat uit te bouwen of door te gaan met het familiebedrijf. Na lang wikken en wegen heeft hij besloten om verder te gaan met het bedrijf en zijn juridische carrière op te geven. Door zijn volharding, zijn leergierigheid en streven om zijn nieuwe vak tot in alle details te beheersen, groeide hij uit tot een van de meest ervaren en gereputeerde deskundigen in Málaga-wijnen. José Garijo Ruiz heeft zijn hele leven gewijd aan het promoten van de Málaga-wijnen in de meest pure vorm.

Als men in Málaga spreekt over Málaga-wijn dan bedoelt men vaak de wijnen van La Antigua Casa de Guardia en omgekeerd. Beide staan

onlosmakelijk met elkaar verbonden. La Antigua Casa de Guardia volgt de tradities die behoren bij de Málaga-wijn.

De druiven van deze bodega groeien allen in het natuurpark Montes de Málaga ten noorden van de stad. De wijnen van La Bodega Antigua de Guardia worden gemaakt van de Pedro Ximén- en de Moscatel-druif.

De Isabel II wordt gemaakt van zongedroogde Moscatel-druiven met fermentatie in houten vaten en vervolgens een rijping op vat van 74 maanden. De wijn heeft een donkere amberkleur met gejodeerde en glanzende randen. Hardnekkig in de neus met aroma's van fijn hout, rozijnen, droge vijgen en caramel en rijp fruit. In de mond is het zalvend, fluweelachtig en met een fijne zuurgraad die perfect in balans is met de zoetheid van de wijn.

Antigua Casa de Guardia Moscatel

We hebben ook een tweede wijn van de Bodega Antigua Casa de Guardia op onze proeftafel staan, hoofdzakelijk gemaakt van Moscatel de Alejandría (85%) aangevuld met Pedro Ximénez (15%). De wijn is gemaakt van zongedroogde druiven die een suikergehalte hebben van 600 gram per liter. De wijn heeft 2 jaar gerijpt op vaten van Amerikaanse eik.

In het glas een heldere wijn met een goede balans tussen zoet en zuur. Sterke toetsen van rijp fruit.

Bentomiz Ariyanas Terruño Pizarroso

Clara Verheij en André Both zijn een Nederlands koppel dat sinds 1995 naar Spanje is verhuisd. Ze restaureerden een vervallen schaapherdershutje in het bergachtige binnenland van Málaga.

Clara begon een talenschool en André startte zijn eigen bouwbedrijf. Op hun lapje grond lag echter ook een stuk wijngaard waar een deel Moscatel de Alejandría op stond aangeplant. Ze besloten dan ook om zelf wijn te gaan maken. Eerst heel primitief en zonder enige kennis, maar al gauw had de wijnmicrobe hen te pakken en besloten ze het professioneler te gaan aanpakken. Er werden serieuze investeringen gedaan en een oenoloog aangetrokken om het geheel in goede banen te leiden.

Er werd radicaal gekozen om modern gevinifieerde Moscatel te maken. Hun wijnen heten Ariyanas, wat welriekend of aromatisch betekent. De naam komt van een oud Moors dorpje in de heuvels van de Axarquía-streek. De naam van het domein — Bentomiz — komt van de bergtop tegenover de wijngaarden.

Hun droge witte wijn is hét schoolvoorbeeld van een droge Moscatel. De zoete wijnen hebben een mooi delicaat parfum met veel complexiteit. De zoete wijnen zijn allemaal 'naturalmente dulce', dus onversterkt; ze hebben uitsluitend hun natuurlijke suikers en alcohol. Om de concentratie van de suiker te bereiken worden de druiven op 'paseros' te drogen gelegd in de zon, gemiddeld zo'n 5 dagen.

De Terruño Pizarroso legt de nadruk op zijn terroir (leistein). Het is een natuurlijke restzoete Moscatel die een beperkte houtlagering heeft

gekregen op nieuwe Franse eik. Het is een heerlijk geurende Moscatel, delicaat qua aroma's, bloemig, rijp fruit en ragfijne zuren. Zijn houtondersteuning geeft wat meer vulling in de smaak die lang en complex is.

Antonio Muñoz Cabrera Arcos de Moclinejo Trasañejo

Seco

Bodega Antonio Muñoz Cabrera, Dimobe, is een familiebedrijf opgericht in 1927. De oprichter Juan Muñoz Navarrete begon deze 'familiale traditie' met zeven kleine eikenhouten vaten en werd een gerespecteerde naam in de wereld van de zoete wijn in bulk in de regio van Axarquía (regio ten oosten van Málaga).

Zoon Antonio Muñoz Cabrera startte in 1963 met het bottelen van de zoete wijnen en legde daarmee de fundamenten van wat tegenwoordig één van de meest prestigieuze wijnhuizen in de provincie Málaga is.

Nieuwe veranderingen worden in 1997 geïntroduceerd door de broers Anaya Muñoz. Onder het toezicht van hun vader, ontwikkelen ze een eigen marketing- en distributienetwerk in de provincie Málaga en eren ze de vorige generaties met het oprichten van een klein wijnmuseum met de gebruiksmaterialen van de twee generaties die hen vooraf gingen. Juan, de oudste van de broers Muñoz, technisch verantwoordelijke van deze onderneming, lanceerde in 2003 de eerste droge Moscatel-wijn, gevolgd in 2006 door rode wijnen op basis van Syrah-druiven.

Al deze ontwikkelingen en uitbreidingen van het assortiment worden ook weerspiegeld in voortdurende investeringen in nieuwe en efficiëntere machines en het uitbreiden van het park van 'botas' en vaten (momenteel meer dan 160). Deze vaten en 'botas', waarvan de oudste van hen wordt gedateerd in 1845, bepalen het eindresultaat van de wijnen die erin 'opgevoed' worden.

Aan de basis van de wijnen van hoge kwaliteit ligt ongetwijfeld ook de locatie van hun wijngaarden, het uitzonderlijk klimaat en de goede aanpassing van de 'Moscatel de Alejandría' aan het extreme klimaat in de Axarquía-regio.

De wijngaarden situeren zich op de richel die de scheiding vormt tussen de dorpen Almáchar en Moclinejo, en worden geflankeerd door de Maroma (hoogste piek in Málaga), de bergen van Comares en de Middellandse Zee, op een ruig terrein met grote hellingsgraad. De ondergrond bestaat uit gedesintegreerde leisteen, samen met dunne lagen aarde die zorgen voor een goede waterretentie, maar vermijdt oppervlakkige waterplassen, die snel verdampen.

Voor de productie van deze wijn vertrekt men van een likeurwijn gemaakt van overrijpe druiven (op de wijnstok). De most van PX-druiven vergist volledig uit totdat er geen spoor van suikerresidu meer is en wordt nadien versterkt tot 21°. De veroudering van deze wijn is langzaam, een langdurig proces van oxidatieve veroudering in Amerikaanse eiken vaten van 500 liter. De gemiddelde ouderdom is meer dan 30 jaar.

Dit leidt tot een meesterwerk van geduld, generaties lang, goedheid en grootheid. Twee 'botas' werden gedurende meer dan 30 jaar liefdevol verzorgd om uiteindelijk te komen tot slechts 500 flessen van 50 cl. Ze zijn de weerspiegeling van een land, oude wijnstokken en vooral een tijdspanne.

In het glas donkere, briljante amberkleur, geelgouden reflecties, zeer visceus en tranerig. De neus is zeer intens met typische noten van oxidatieve veroudering (hazel- en okkernoten). Aroma's van gebrande koffie, toetsen van caramel en leder. In de mond ontwikkelt zich indrukwekkende kracht en frisheid. De smaak is zacht, zoutzoet (caramel beurre salé) en fris, zeer complexe ziltige en minerale tonen, schitterende balans en kracht, eindigend in een lange en rijke afdronk.

Antonio Muñoz Cabrera Piamater Vino Moscatel

De tweede wijn van deze bodega op onze proeftafel is de Piamater, uit het Latijn 'lieve moeder' of 'vrome moeder'.

Gemaakt van 100% Moscatel de Alejandría uit de regio Axarquía van wijngaarden gelegen op zeer steile hellingen, op geërodeerde leisteenondergrond ('Lantejuela' of 'Laja abierta', kleihoudende leisteen met kwartsaders die gemakkelijk splitst in lagen).

De druiven worden met de hand geoogst in de laatste week van augustus en in dozen verzameld. Na een strenge selectie worden de trossen te drogen gelegd in de zon en regelmatig handmatig gekeerd. Hierdoor wordt een dehydratatie teweeggebracht en bekomt men een hoge

concentratie van suikers. De gewichtsvermindering tijdens dit proces bedraagt ongeveer 50%.

De druiven 'asoleados' worden met de hand verzameld en gedurende enkele uren bij lage temperatuur bewaard in de kelder, alvorens naar de pers te gaan. De most gist langzaam bij een temperatuur van 16-18 °C in roestvrijstalen tanks totdat een alcoholpercentage van 13% vol wordt bereikt, waarna de gisting wordt gestopt door het verlagen van de temperatuur. Men werkt volgens de filosofie van de minimale interventie. De wijn stabiliseert en klaart uit op natuurlijke wijze. Voorafgaand aan het bottelen wordt een lichte verhelderende filtering uitgevoerd.

In het glas goudgeel met licht groene tinten. Zeer complexe en rijke neus met typische muskaataroma's van witte bloemen, honing, tropisch fruit en kweepeer. De smaak is krachtig, fris, fruitig en mineraal (ondergrond van de wijngaard reflecterend), mooie onderbouwende zuren. Evenwichtig, levendig, knisperend en een mooie zuur-zoet balans.