

## Bierzo vs Valdeorras - Mencia vs Godello

### Ricardo Perez Palacios vs Rafael Palacios

#### Geschiedenis Rafael Palacios



Rafael Palacios is de jongste broer van Alvaro Palacios, die vooral bekend werd om zijn project in de Priorat. De familie Palacios heeft al sinds jaar en dag de bekende Palacios-Remondo bodega in het stadje Alfaro (Rioja Baja), waar Alvaro vertrok richting Priorat eind jaren 80. Rafa is de jongste van negen broers en zussen en werkte als oenoloog op het familiedomein in Rioja. Hij legde zich vooral toe op het perfectioneren van de witte wijn Pláçet en kreeg zo de smaak te pakken om witte topwijnen te

maken in Spanje.

Na een stage in Valdeorras in Galicia was hij overtuigd dat het hier zou zijn dat hij zijn grote witte wijn zou maken met Godello, de typische witte druif uit deze regio. Hij liet alles achter eind 2003 en in een paar maanden tijd zocht en kocht hij de oudste wijngaarden Godello in de hoogste vallei van Valdeorras, Valle del Bibei. Hij zocht vooral naar de hoogst gelegen, moeilijkst toegankelijke en kleinste rendement voortbrengende wijngaarden waar de dorpingen niet meer in geïnteresseerd waren omdat die te veel werk met zich meebrachten en te weinig opbrengsten. Hij slaagde er in korte tijd in om 12 ha aan te kopen, huurde in de buurt een grote garage en kelder voor de vinificatie, en in 2004 maakte hij reeds zijn eerste As Sortes. Zijn tweede wijn, de Louro, volgde een jaar later en sedert 2011 is er ook de basiswijn Bolo.

Deze wijn sloeg dadelijk in als een bom en in korte tijd kregen zijn wijnen in binnen- en buitenland een ware cultstatus. Intussen gebruikt hij ook kleine hoeveelheden Treixadura en denkt hij reeds verder om het nóg beter te doen. De bouw van de bodega is volledig ondergeschikt aan het verwerven van de beste wijngaarden en het maken van de beste witte wijn, maar in 2011 zijn ondertussen ook de bouwplannen voldoende gerijpt.

#### **Variëteiten**

Rafael zelf noemt de Godello de 'long' van zijn wijnen; het is een glycerische cépage, met bijzonder weinig aroma's. Niettemin, op grote hoogte, is deze druif in staat tot ware topprestaties en krijgt hij een fraîcheur die ongezien is. Godello heeft van nature hoge wijnsteenzuren, wat een goede evolutie in de tijd waarborgt. Treixadura is vergelijkbaar met Godello, maar heeft meer aromatische capaciteiten.

Intussen heeft Rafa 21 ha in eigendom, waarvan bijna 20 ha Godello en iets meer dan 1 ha Treixadura. Verder controleert hij nog 8 ha Godello.

Al de percelen worden biologisch bewerkt. Zijn beste percelen, Sorte O Soro, Sorte Antiga en Os Canieros bewerkt hij volledig volgens de biodynamische principes.

## **Terroir**

De naam van de wijn As Sortes is Galicisch voor 'erfloten'; het Galicisch erfrechtelijk systeem zit immers zo in elkaar dat elk kind een gelijk deel krijgt van een stuk grond; op die manier worden de wijngaarden natuurlijk ongelooflijk versnipperd en krijgt iedereen een 'sorte' of stuk erfgrond (lot). Het gebeurt vaak dat een wijngaard van 1 ha verdeeld is 10 verschillende erfloten of 'sortes'. Het meervoud As Sortes zijn dus vele erfloten samen in één wijn.

Rafa heeft zijn wijngaarden in Santa Cruz do Bolo, waar de bodem verschillend is van de rest in Valdeorras. De bodem is hier volledig graniet met een boventextuur van grove zandkorrels afkomstig van de geërodeerde graniet. Het graniet hier is samengesteld uit veldspaat, mica en kwarts. Vooral de kwarts, een mineraal van gekristalliseerd silicium, geeft een mineralig en ziltig karakter aan de wijnen. De pluviometrie is hoog, waardoor de bodems een zeer lage pH hebben en dus een zeer hoge aciditeit. Al de 'sortes' hebben dezelfde bodems, waarbij alleen de textuur en de grootte van de korrels varieert. De hoogte varieert van 650 tot 720 m.

Het klimaat is continentaal met Atlantische invloeden. Vooral de hoogte en oriëntatie bepalen verder de verschillende microklimaatjes.

De meest aromatische druiven, door hun noordelijke oriëntatie, komen van Sorte Val Verde, Antiga en Chandoiro. De meest frisse, door de grote hoogte, komen van Sorte dos Santos, A Coalleira, Chao do Couso en O Serro. De meest complexe, door hun zuidelijke en zuidwestelijke oriëntatie en grote hoogte, komen van Sorte O Soro, Os Caneiros en Falcoeira.

## **Vinificatie**

Waar Rafa veel belang aan hecht is de selectieve oogst van elk perceel, net om het unieke karakter van de verschillende percelen niet te verliezen. Alle druiven komen direct na de oogst op de sorteertafel. Ook een koude maceratie en een zo hoog mogelijke bescherming tegen oxidatie zijn technieken die hij gebruikt om geen kwaliteit te verliezen.

Het gebruik van foeders is zeer belangrijk: Rafa selecteert de eik uit Noord-Franse bossen; hoe kouder het bos, hoe minder aromatisch het hout, neutraler en met een betere oxygenatie voor de *élevage sur lies*. Het hout is licht getoast, gedurende vele uren met een zeer laag vuur zodat de poriën van de barrique zich openen, maar waardoor deze niet gemarkeerd wordt door rook of gebrande aroma's.

Bâtonnage doet hij minder dan vroeger, aangezien hij merkt dat de wijnen karakter en persoonlijkheid verliezen door te veel gebruik te maken van de gistcellen.

De As Sortes wordt vergist in grote houten foeders van 500 liter gedurende iets meer dan een maand, waarna de wijn in diezelfde foeders een *élevage* van 6 maanden krijgt. Louro krijgt zijn gisting op foeders van 3000 liter gedurende 1 maand en een *élevage* van 5 maanden extra. Bolo wordt gevinifieerd op inox cuves.

## Omschrijving Descendientes de J. Palacios

Eén variëteit: Mencía. Eén terroir: El Bierzo. Eén wijnmaker: Ricardo Pérez Palacios. Het resultaat is een gamma van uitzonderlijke wijnen die hun oorsprong perfect uitdrukken.

### Geschiedenis Descendientes de J. Palacios



Ricardo Pérez Palacios is de neef van Alvaro Palacios, een van Spanjes meest bekende wijnmakers en afkomstig van een wijnfamilie in Rioja Baja. Alvaro had als jonge gast eind jaren 80 al de stap gezet van zijn thuisstreek Rioja naar het onbekende Catalaanse Priorat. Toen hij eind jaren 90 op verkenning ging in Bierzo met zijn jonge neef Ricardo had hij hetzelfde gevoel als 10 jaar eerder in Priorat; het pioniersgevoel in een streek met gigantisch veel potentieel. Ze besloten dan ook om samen aan dit

verhaal te beginnen. Ze hebben de moeilijkst gelegen wijngaarden uitgezocht: de hoogste, moeilijkst toegankelijke en met de laagste rendementen. Ze hadden het geluk dat dit nu net de wijngaarden waren waar de dorpingen het minst in geïnteresseerd waren, deze brachten immers niets op! Ze kochten dus in 1998 op korte tijd heel wat fantastische oude wijngaarden rond het bergdorpje Corullón.

Het ambitieuze project werd volledig gestoeld op de Bourgognefilosofie: alle wijnen van één druivensoort (Mencía), met als basiswijn een eerlijke en fruitgedreven wijn waarvoor de druiven worden aangekocht in het gebied. Vervolgens een topwijn, enkel met druiven van eigen wijngaarden van het dorp Corullón. Tenslotte unieke perceelwijnen of Grand Crus: vaak de beste of meest unieke wijngaarden op steile hellingen. Deze wijnen behoren tot het allerbeste wat we vandaag in Spanje kunnen proeven: kracht en elegantie in één fles verenigd!

Ricardo was en is bovendien ook een van de belangrijkste pleitbezorgers van de biodynamie in Spanje. Zo waren ze pioniers in 1998 om deze manier van werken in te voeren in hun wijngaarden. Vandaag fungeren ze als voorbeeld voor tal van jonge wijnmakers.

### Variëteiten

Op dit domein wordt slechts met één rode variëteit gewerkt: Mencía. Deze druivensoort is een buitenbeentje, hoofdzakelijk aangeplant in Bierzo en Galicia. Tot voor kort dacht men dat de soort een kloon was van de Cabernet Franc. Recente studies wezen uit dat dit niet zo is.

Het is een cépage die kleine trossen produceert met kleine druiven en een grove schil. Een druif met veel potentieel, indien er lage rendementen worden aangehouden. De rijping moet echter zeer goed in het oog gehouden worden: vanaf het moment dat de druif te rijp wordt, heeft de Mencía bijna geen aciditeit meer. Zeer geschikt ook voor élevage en met een goed bewaarpotentieel.

Ricardo bezit in totaal iets meer dan 30 ha oude wijnstokken Mencía in het dorp Corullón, verspreid over meer dan 200 aparte percelen.

## **Terroir**

We zitten hier in het hoogste gedeelte van de appellatie Bierzo. We vinden hoofdzakelijk leisteen: de verscheidenheid hiervan is voornamelijk afkomstig van en gecreëerd in het vroeg-cambrium (540 miljoen jaar geleden). De rotsdelen zijn vrij grof en bijna steeds horizontaal met verschillende structuren: kwarts, silicaat, zandsteen, marmer, zand, kleiachtig, etc.

De hoogte van de wijngaarden rond Corullón varieert van 500 tot 950 m. Het klimaat is continentaal maar met stevige Atlantische invloeden.

De verschillende 'grand crus' zijn:

Moncerbal: leisteen met grove tussenlagen, hier vaak schuin naar beneden gevormd, met kwarts, grint, klei en marmer. Zeer goede porositeit, zodat de wortels diep kunnen doordringen in de ondergrond. Het karakter van deze bodem wordt vooral gevormd door de hoge aanwezigheid van kwarts en silicaatdeeltjes. Zeer steile helling, van 610 naar 730 m.

Las Lamas: leisteen met grove tussenlagen, schuin en horizontaal gevormd. Kleideeltjes overheersen de bovenlaag. Een stevige erosie zorgt ervoor dat de bovenlaag, die slechts 45 cm dik is, constant vernieuwd wordt. Zure tot zeer zure bodem die vaak ook ijzerhoudend is. Zeer steile helling, van 670 naar 730 m.

La Faraona: leisteen met grove tussenlagen, horizontaal gevormd, met een bovenlaag van nauwelijks 30 cm. Aanwezigheid van kwarts, grind en kleideeltjes. Gelegen bovenop een berg als een van de hoogste en meest steile wijngaarden van Bierzo (van 800 tot 860 m). De berg ligt pal op een tectonische depressie waardoor er mineralen als kobalt, titanium, ijzer en mangaan te vinden zijn, te wijten aan vroegere erupties.

## **Vinificatie**

Behalve de druiven die aangekocht worden voor de Pétalos, worden al de wijnen en wijngaarden bewerkt volgens de biodynamische methodes.

De gisting gebeurt in kleine houten cuves, bovenaan geopend. Afhankelijk van de wijnen loopt de maceratie- en gistingstijd van 36 tot 61 dagen. De Pétalos krijgt een élevage van 10 maanden, de Corullon en de perceelwijnen tussen 16 à 17 maanden. Enkel Franse eik.

Bron: La Buena Vida.be