

Wijn 1 (Wit): [Bodegas Magasé](#) – 21Setecientos (Druif: *Zalema* | Regio: Huelva)

- *Waarom hier:* Dit is een loepzuivere, jonge, ongefiltreerde wijn van 80 jaar oude wijnstokken. Heel fris, mineraal en puur fruit. De ideale, strakke binnenkomer.
- **Proeftrefwoorden:** *Loepzuiver – Mineraal – Wit fruit*

Wijn 2 (Wit): [Los Insensatos](#) – Los Turistas (Druiven: *Pedro Ximénez & Viduño* | Regio: Montilla-Moriles)

- *Waarom hier:* Klassieke proevers kennen Pedro Ximénez alleen als stroperig zoet. Deze is echter **beendroog**, vergist in betonnen vaten en heeft 9 maanden gerijpt onder een biologische 'velo de flor' (gistdeken). Dit geeft een waanzinnige complexiteit en ziltigheid.
- **Proeftrefwoorden:** *Zilt – Amandel – Rijpe kweepeer*

Wijn 3 (Wit): [Barco del Corneta](#) – Barco del Corneta (Druif: *Verdejo* | Regio: Castilla y León)

- *Waarom hier:* De ultieme gastronomische expressie van Verdejo. Vergist op eiken vaten en gerijpt *sur lie*. Romig, gelaagd, rijp wit fruit en amandel. De perfecte, krachtige afsluiter van het klassieke wit
- **Proeftrefwoorden:** *Romig – Geroosterde amandel – Rijpe peer*

Wijn 4 (Orange): [Bodega Tinaha](#) – Tinaha Orange / Brisado

(Druif: *Verdil* | Regio: Murcia)

- *Waarom hier:* De perfecte overgangs-wijn. Gemaakt met schilcontact (brisado) en opgevoed in traditionele amfora's (kleipotten). Tonen van gedroogde sinaasappelschil, kruiden en een lichte tannine-structuur. Dit gaat de klassieke proever enorm fascineren net voor het rood.
- **Proeftrefwoorden:** *Gedroogde sinaasappelschil – Verse kruiden – Lichte tannine*

Wijn 5 (Rood): [Malahierba Vinos](#) – Malahierba (Druif: *Rufete* | Regio: Sierra de Salamanca)

- *Waarom hier:* We starten rood met de Rufete-druif. Dit levert lichte, elegante, uiterst geraffineerde rode wijnen op die doen denken aan een fijne Pinot Noir uit de Bourgogne: florale aroma's, sappig rood fruit en zijdezachte tannines.
- **Proeftrefwoorden:** *Rood fruit – Floraal – Zijdezacht*

Wijn 6 (Rood): Bodegas Juan Carlos Sancha – Ad Libitum (Druif: *Maturana Tinta* | Regio: Rioja)

- *Waarom hier:* Maturana Tinta is een bijna uitgestorven, historische Rioja-druif. Hij brengt diepe kleur, een hoge natuurlijke zuurgraad en prachtige tonen van cassis, cacao en een pepertje
- **Proeftrefwoorden:** *Cassis – Zwarte cacao – Pittig pepertje*

Wijn 7 (Rood): El Mozo Wines – Malaspiedras (Druif: *Tempranillo* | Regio: Rioja)

- *Waarom hier:* Een 'nieuwe stijl' Rioja. Geen overmachtig Amerikaans hout, maar puur, energiek, sappig zwart fruit met een geweldige terroir-expressie van oude stokken.
- **Proeftrefwoorden:** *Energiek – Sappig zwart fruit – Aardse mineraliteit*

Wijn 8 (Rood): #Garagewine – La Forestiera (Druif: Shiraz / Syrah
| Regio: Castilla-La Mancha)

- *Waarom hier:* We eindigen met de ultieme krachtpatser. Syrah/ Shiraz uit deze warme regio geeft een diepe, intense, stoere wijn vol donker fruit, zwarte peper, leder en structuur. De perfecte, krachtige finale.
- **Proeftrefwoorden:** *Stoer – Zwarte peper – Leder & Structuur*

DE APRÈS;

wijn 9: la selección montsant – lectores vini

the catch: deze wijn is het project van de bekende galicisch-zwitserse voormalige dj fredri torres. in het dorp el masroig (d.o. montsant) blaast hij oude, vergeten wijngaarden nieuw leven in. de blend bestaat voor maar liefst 80% uit garnacha, aangevuld met mazuelo (carignan), tempranillo en een klein percentage witte druiven. torres kiest bewust voor een pure, ongepolijste stijl zonder houtrijping: de wijn rijpt 9 maanden op zijn fijne gistsporen in roestvrijstalen tanks, wat resulteert in een extreem sappige, frisse en vloeibare expressie van de montsant-terroir

proeftrefwoorden: sappige kersen – balsamische nuances – pure mineraliteit

wijn 10: garagewine cencibel – bodegas toledo & ajenjo
(#garagewine)

catch: cencibel is de lokale naam voor tempranillo in la mancha toledana. de neven jesús toledo en julián ajenjo maken deze pure micro-vinificatie van handgeplukte druiven van ruim 50 jaar oude stokken in hun kleine dorpsgarage. de wijn ondergaat géén houtrijping en gist uitsluitend op inheemse gisten in inerte vaten. dit resulteert in een ongepolijste, extreem levendige expressie van de druif met een verrassend lage interventie.

proeftrefwoorden: sappige kersen – balsamische nuances – pure mineraliteit