



Bodegas San Gregorio DO Calatayud Follow the White Rabbit Garnacha

De Bodega San Gregorio ligt in Cervera de la Cañada, ongeveer 95 km ten zuidwesten van Saragossa, op de hellingen van een rotsachtige heuvel. Na Calatayud, de naamgenoot van Denominación de Origen Calatayud, is het 13 km. Het kleine dorp met 300 inwoners heeft een lange wijntraditie teruggaand tot de tweede eeuw voor Christus. In de 12e eeuw ervoer de wijnbouw door de cisterciënzers een eerste bloei en de druifluis-crisis trok veel Franse wijnmakers aan. De Bodega San Gregorio werd geboren in 1965, toen 30 wijnmakers zich verzamelden in Cervera de la Cañada.

Tegenwoordig bezit het wijngoed ongeveer 700 hectare en produceert naast de Leitrebe in Calatayud, garnacha, tempranillo, syrah, cabernet sauvignon, merlot en de witte druivensoort macabeo. De opkomst van het wijngoed viel samen met de toetreding tot de Europese Gemeenschap. De faciliteiten kunnen gemoderniseerd worden. Toch behoort de bodega vandaag de dag op technisch gebied tot een van de meest goed uitgeruste bedrijven in de Denominación de Origen Calatayud. Samen met de oude wijngaarden is dit het geheim voor het bijna surrealistische prijskwaliteitsniveau.

Alice: "How long is forever?" White Rabbit: "Sometimes, just one second!" En zo opent deze Garnacha als evidente druivensoort voor Calatayud (of net niet?). Garnacha is een druif die zeer hittebestendig is. Vermits Calatayud een klimaat heeft met zeer grote temperatuursverschillen tussen dag en nacht, is dit geen overbodige luxe. De stokken staan in de wijngaarden op 600 m boven zeeniveau dan ook in 'bush-vine' als extra bescherming.

Appellatie: Calatayud

Regio: Zaragoza

Druivenrassen: Garnacha 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fris-fruitig

Aroma: Floraal (violet, fruitig (kers), kruidig (eucalyptus en zoethout).

Smaak: Volle wijn met een rijk smaakpatroon, sappige tannines en soepele afdronk.

Serveren bij: Drinken bij zachte stoofpotjes, wit vlees, kazen, buffetten.