

PUIKE WIJN, STOER OF FRUITIG

Onno Kleyn drinkt een driet uit Valencia, hartverwarmend rood voor in de herfst.

Valencia... in mijn jeugd kende ik de plaats slechts van een deuntje, 'si-naasappelen mandarijnen en een stukje chocolaaaaa'. Later leerde ik dat ze er grootse feesten bouwen en poppen verbranden. Maar sinds een of twee jaar elleboogt de omgeving zich de wijnsceen in; ik word althans vaker en vaker geconfronteerd met allerhande puike wijnen van de Spaanse oostkust, stoer of juist fruitig, veelal biologisch gemaakt, en opgewekt anders dan het klassieke werk à la Rioja.

Neem de wijnen van het huis Aranleón. Op 100 kilometer van de Middellandse Zee en zo'n 700 meter hoogte rinkelt een jong stel wijnmakers inspirerend goede flessen de kelders uit. De Blés 2015 Joven bijvoorbeeld, gemaakt van de lokale druif bobal met als boekensteuntjes wat tempranillo en cabernet sauvignon. Geen houtopvoeding, dus louter wijn, vers van het mes, recht van de struik, zo uit de aarde. Smaakt fris en vol en jong naar zwarte peper en rood fruit. De Roble 2013 ('eik': drie maanden vatrijping) is ronder, de Crianza 2013, van monastrell en tempranillo, voornamelijk en gebalanceerd. Moeilijk klezen, dus neem gewoon van elk een paar. Houvast in herfstige tijden.

Aranleón Blés 2015 Joven, Valencia, € 6,75
 Aranleón Blés 2013 Roble, Valencia, € 7,75
 Aranleón Blés 2013 Crianza, Valencia, € 8,90

