

EL CERNÍCALO PRIMILLA

EEN WIJN VAN WIM CASTEUR

PALOMINO DE SANLÚCAR

TERROIR:

°Wijngaard: **Pago de Maina**, één van de emblematische wijngaarden uit de regio, op 5 km van de Atlantische Oceaan. Hoogte: 75m boven de zeespiegel.

°Bodem: **Albariza Barajuela**, een verwijzing naar 'un juego de barajuela', een kaartspel. De bodem is opgebouwd uit fijne laagjes kalk die horizontaal op elkaar liggen. De wortels van de wijnstokken moeten op zoek naar barstjes in de lagen om aan water te geraken. Dit bezorgt de wijn opmerkelijke mineraliteit en een hoge concentratie.

°De druif: **palomino de Sanlúcar**, de originele, lokale kloon van palomino fino. Stokken van 60 tot 80 jaar oud.

PROFIEL VAN DE WIJN:

Bij dit type wijn gaan mineraliteit en ziltigheid voor op het fruit, in tegenstelling tot wat bij de meeste witte wijnen het geval is. De wijn zit ook laag in zuren. De frisheid zit in de **sapidez**: een smakelijke, sappige, complexe en expressieve ziltigheid. Deze wijnen zullen ook nog enkele jaren mooi evolueren.

"Culinair is El Cernícalo een alleskunner: zeevruchten, visgerechten, slaatjes, tomaatgerechten (met wat zuren dus), bij verschillende kazen,..."

OVER WIM CASTEUR, DE WIJNMAKER:

El Cernícalo wordt gebotteld onder naam van Xpervinum. Maar alle eer en verdiensten gaan naar Wim Casteur, onze man in Jerez. Hij staat met beide voeten verankerd in de albariza: hij kent het land, de mensen en zijn kennis van en passie voor deze bijzondere wijnen is zowat eindeloos.

In november 2018 kocht hij samen met Armando Guerra -eigenaar van de legendarische Taberna der Guerrita en directeur 'alta gamma' van Barbadillo- dit kleine stukje wijngaard in Sanlúcar de Barrameda.

Dankzij mooie lokale samenwerkingen konden ze in 2019 een eerste versie van El Cernícalo op de markt brengen.

OVER DE NAAM VAN DE WIJN:

El Cernícalo is Spaans voor de **kleine torenvalk**, een vogel die jaagt op ratten en muizen en zo de wijngaard beschermt. Er woont een koppel van die torenvalken in de ruïne van de oude bodega op Pago de Maina, ze zijn symbool voor de pracht en de authenticiteit van deze plek.



X P E R T V I N U M

EL CERNÍCALO 2019

KLIMAAT

2019 was een jaar van evenwicht: een droge lente en een relatief koele zomer met temperaturen tussen 27°C en 31°C. De druiven hadden geen last van meeldauw of rot en kenden een heel geleidelijke rijping.

VINIFICATIE

Manuele pluk op 5 september. Vergisting zonder débouabage (het laten zinken van vaste deeltjes in de most om ze dan weg te filteren), zonder temperatuurcontrole en alleen met de natuurlijke gisten. Zes maanden 'sur lies' onder een dunne laag flor. Botteling van 1700 flessen einde mei 2020.

AROMA'S

Wilde gisten, hinten van flor, rijp wit fruit, cider, minerale, stenige achtergrond.

KENMERKEN

Alcoholpercentage van 12.7%VOL. Het evenwichtige weer wordt weerspiegeld in de wijn: mooie sapidez, iets meer alcohol, veel rondeur, mooie concentratie, evenwicht en elegantie.

EL CERNÍCALO 2020

2020 kende een uitzonderlijk koud en nat voorjaar wat zorgde voor minder suikeropbouw en pertinent gevaar voor meeldauw en grijsrot. Begin juli volgden enkele hete zomerdagen met temperaturen boven 40°C, wat de zuren deed kelderden. De rest van de zomer was rustig en droog, onder invloed van een koelere Ponientewind.

Manuele pluk op 3 september. Er werd beslist om het grootste deel van de oogst één nacht te laten bezinken om alle problemen te vermijden met teveel onzuiverheden in de most. Gisting zonder temperatuurcontrole en alleen met de natuurlijke gisten. 4 maanden onder een dunne laag flor. Bij het stijgen van de temperaturen in februari werden alle vaten geconsolideerd en tot de top gevuld. Botteling van 1800 flessen einde juni.

Wilde gisten, hinten van flor, rijp wit fruit, cider, minerale, stenige achtergrond.

Alcoholpercentage van 12.1%VOL. Nog lagere zuurtegraad dan in 2019. De wijn is in het algemeen lichter, ziltiger, fijner, met minder rondeur en concentratie.

EL CERNÍCALO 2020 SOBRE LIAS

Manuele pluk op 3 september. Er werd slechts één vat met 'lies' behouden, om te kijken hoe dat zou evolueren maar zonder teveel risico voor het geheel. Gisting zonder temperatuurcontrole en alleen met de natuurlijke gisten. 4 maanden onder een dunne laag flor. Bij het stijgen van de temperaturen in februari werd ook de wijn met 'lies' overgeheveld zodat de zuivere wijn verder kon rijpen. Botteling van 700 flessen einde juni.

Wilde gisten, hinten van flor, rijp wit fruit, cider, minerale, stenige achtergrond.

Alcoholpercentage van 12.1%VOL. Ten opzichte van 2019 volgt hij de wijn zonder 'lies'. De rijping 'sur lies' an sich heeft dit deel van 2020 meer robuust gemaakt, met meer lengte en kracht, en iets minder elegantie.