



Buil & Giné 'Giné Giné' Priorat 2018

Buil & Giné

Wine & Spirits Magazine gaf de 'Giné Giné' 2018 een fabelachtige 95 punten. Maar dat is nog niet alles: deze Priorat werd ook opgenomen in de 'Top 100 Values of the Year' en bekroond als 'Best Buy 2021'. Wat een wijn.

Wijnsoort	rode wijn
Wijngoed	Buil & Giné
Regio	Priorat
Druivensoort	garnacha carignan
Smaak	droog
Serveertemperatuur	16-18°C
Alcoholpercentage	15%
Rijpingspotentieel	tot 2028
Opvoeding	Roestvrijstalen tank
Liter	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black score: 94 punten

Het zit nu eenmaal in Xavier Buil Giné's bloed: de wijnmaker zwemt altijd een beetje tegen de stroom in. Terwijl andere wijnhuizen in Priorat in de jaren negentig hun deuren voorgoed sloten, hun wijngaarden rooiden om de EU-premie in de wacht te slepen of hun wijngaarden verkochten, richtte Buil Giné juist zijn eigen wijnhuis op. Hij zorgde er bovendien voor dat de druiven van de familiewijngaarden niet meer naar de coöperatie gingen. Vanaf dat moment heeft hij ze zelf gevinifieerd. Dit was de geboorte van "Giné Giné", waarvan de jaargang 1996 in 1997 voor het eerst op de markt werd gebracht. De wijn zorgde direct voor furore. Ook met zijn Primus zwom de wijnmaker tegen de stroom in. In plaats van de wijn in houten vaten te rijpen, werd zijn eerste cuvée consequent in roestvrijstalen tanks gerijpt. In het begin gebeurde dat nog in de kelder van de plaatselijke coöperatie, omdat Xavier als jongeman zelf niet over de apparatuur beschikte. Intussen wordt de 'Giné Giné' geproduceerd in zijn eigen ultramoderne kelder - en nog steeds grotendeels in roestvrijstalen tanks. De filosofie van Xavier Buil Giné is ook niet veranderd. Hij zet alles op alles om hoge kwaliteit op de markt te brengen tegen een eerlijke prijs. De jaargang 2018 werd daarvoor rijkelijk beloond: 95 punten van Wine & Spirits Magazine en de twee onderscheidingen "Top 100 Values of the Year" en "Best Buy 2021".

Proefnotitie

De wijn bezit een diep robijnrode kleur met een bijna zwarte kern en een zachte opheldering aan de rand. De neus onthult eerst een zeer fruitig bouquet met hints van zwarte bessen, wilde frambozen, zwarte kersen en donkere pruimen. Met een beetje lucht komen ook nuances van grafiet, fijngestampde wilde kruiden, natte steen, lavendel en een rokerige toets naar voren. In de mond is de cuvée al even complex, met straffe maar tegelijkertijd al soepele tannines, een indrukwekkende diepte en een elegante frisheid. Een vleugje versgemalen zwarte peper leidt de waanzinnig lange afdronk in. Een wijn die nog vele jaren mooi zal ouderen, maar als jonge wijn ook een traktatie. Om nu al van deze wijn te genieten, raden wij aan om hem een paar uur van tevoren te karaffereren.

Past perfect bij

Tijd om de tapas op tafel te zetten! Of het nu gaat om manchego of chorizo, olijven of tortilla, croqueta de jamon, cordero de cuenco of albóndigas en salsa: deze wijn tilt elk gerechtje naar een hoger niveau.

Wijngoed

Al meer dan 2000 jaar is de familie Buil Giné sterk verbonden met het Spaanse wijngedebied Priorat. Hun voorouders waren eenvoudige boeren die olijf- en amandelbomen teelden in het ruige en ruwe landschap rond het dorp Gratallops in de subregio Tarragona. Grootvader Juan Giné zette vervolgens in de jaren vijftig en zestig van de twintigste eeuw de eerste stap richting de wijnbouw. Het stichtte echter niet zijn eigen wijnhuis. Hoewel hij zelf druiven teelde, leverde hij ze aan de plaatselijke coöperatie, waarvan hij jarenlang voorzitter was. Het was zijn kleinzoon Xavier Buil Giné die in 1996 besloot zijn eigen wijnhuis op te richten: Buil & Giné. De jonge wijnmaker concentreerde zich eerst op de twee rode druivensoorten garnacha en carignan. In 1997 bracht hij de eerste wijn van het huis op de markt onder de naam 'Giné Giné' en trok daarmee de regionale aandacht. Xavier Buil Giné maakte zijn wijn toen nog in de kelder van de plaatselijke coöperatie. Hij liet pas in 2002 zijn eigen kelder bouwen. Dankzij de modernste technologie heeft de wijnmaker hier inmiddels traditie en innovatie gecombineerd. Ondertussen kan het wijnhuis Buil & Giné gebruik maken van de prachtige druiven van 12 hectare wijngaarden in Priorat. Daarnaast behoren ook nog 11 hectare wijngaarden in Montsant tot het landgoed. Aan de rode kant bestaat de druivenspiegel uit merlot, cabernet sauvignon, syrah en tempranillo (hier ull de llebre genoemd). Aan de witte kant zijn o.a. macabeo, viognier en pedro ximénez van de partij. De kwalitatief hoogwaardige wijnen van Buil & Giné hebben altijd een erg faire prijs. Zelfs de hoge en lovende beoordelingen hebben hier geen verandering in gebracht.

De wijn

De 'Giné Giné' Priorat 2018 van Buil & Giné is een cuvée van 50% garnacha en 50% carignan. De 20 tot 40 jaar oude wijnstokken wortelen zich diep in de legendarische Llicorella-bodem op deels zeer steile en erg schrale hellingen. Na de oogst werden de hele druiven bijzonder lang gemacereerd, waarna de fermentatie in stalen tanks plaatsvond met de natuurlijk gisten uit de wijngaard. Daarbij werd elke druivensoort apart gevinifieerd. Elke partij werd vervolgens overgebracht naar gebruikte houten vaten. Daar ondergingen de afzonderlijke wijnen een biologische zuurafbouw, voordat ze op hun droesem mochten rijpen in roestvrijstalen tanks. Pas in het voorjaar van het volgende jaar vond de definitieve assemblage van de wijn plaats.