

# BIO BIJ DE BARBECUE

Onno Kleyn drinkt twee Spaanse wijnen uit een bruisend gebied.

**Z**e zijn niet te houden, de wijnbouwers achter Valencia. De stad zelf

rolkoffert zich de toeristenaandacht in als 'rustig' alternatief voor Barcelona – ik zou opschieten als je erheen wilt – maar het bruisende elan doordeseemt ook de omgeving. Zo heeft een nieuwe generatie wijnmakers er de voorouderlijke traditie bij het schroot gezet en zich op de biologische teelt gestort, iets waar het droge klimaat erg geschikt voor is. Het enige oude dat ze nog gebruiken zijn de door hun vaders geplante wijnstokken, de bobals, tempranillo's en monastrells. Ernaast hebben ze chardonnay gepoot, cabernet franc, merlot en ander hip Frans spul. Vandaag aandacht voor twee wijnen van de Bodega Aranleón met 'Blés' op het etiket, vernoemd naar de gele ganzenbloem die lekker tussen de wijnstokken mag groeien. De Blanco 2017 bestaat uit sauvignon blanc met een druppeltje macabeo: zeer geurig, geparfumeerd bijna, met een rijpe frisheid, vriendelijk en sappig. De Tinto 2017 is de Joven-versie, dus zonder houtrijping, en daarmee pittig en opwekkend met een aroma van bramen en zwarte peper. Barbecuewijn die de knoflook niet uit de weg gaat. Zo hoort het.

prijs/  
kwaliteit  
9-

Blés Blanco 2017,  
Aranleón, Valencia  
Blés Tinto 2017, Aranleón,  
Valencia  
Beide € 7,25.  
[biowijnclub.nl](http://biowijnclub.nl)

