



D'VIZHOJA

AQUARDIENTE DE ORUJO

**wijn**

destillaat

jaar

-

druivensoort

-

alcoholpercentage

40 %

D.O.

Galicia

kleur

helder

WIJNHUIS

De Bodega Marqués de Vizhoja wordt opgericht in 1968 door één van de grondleggers van de D.O. Rías Baixas, Mr. Mariano Peláez. In 1968 produceert het wijnhuis zijn eerste signatuur wijn: 'Marquès de Vizhoja'. De naam van de bodega komt van een traditie die er in de jaren zestig was; alle grootste wijnen en wijnproducenten plaatsten een adellijke titel in hun naam. Mariano Peláez gaf de naam "Marquès de Vidhoja" aan de bodega en aan zijn signatuur wijn. Gekozen werd voor markies (marquès) en Vid Hoja (druivenblad.) Door een spelfout waarin de D met de Z verwisseld werd, werd de naam uiteindelijk Marqués de Vizhoja. In 1980 ontwikkelde Mariano Peláez zijn premiumwijnen: 'Torre la Moreira' en de 'Señor da Folle Verde', wel binnen de regels van de D.O. Rías Baixas. Sinds 2004 maakt de bodega ook op ambachtelijke wijze likeuren en destillaten.

VINIFICATIE

Een drank verkregen door de restanten van druiven (schillen, zaden en steeltjes) nadat hier wijn van gemaakt is, te vergisten op grote open vaten en hierna te destilleren. 'Stills', genaamd alambiques, alquitaras of potas zijn traditioneel grote koperen ketels die worden verwarmd boven een open vuur, terwijl een poteiro (orujo distilleerder) waakt over zijn brouwsel. Het distillatieproces in de alambiques duurt 6 uur of meer. De koperen ketels die Galiciërs eeuwenlang hebben gebruikt, worden verondersteld door de Arabieren naar het Iberisch schiereiland te zijn gebracht..

PROFIEL

De Aguardiente de Orujo is sterk en krachtig maar toch zeer aangenaam van smaak en blijft lang in de mond hangen. Men noemt het wel eens de 'Spaanse Grappa'.

CULINAIR

Orujo is vooral populair in het noordwesten van Spanje en wordt als digestief gedronken.