



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

1. De geproefde wijnen:

- Alto-Adige Lagrein DOC 2008, Cantina Terlano
- Barbera d'alba cru ciabot du ré 2007, Fratelli Revello
- Barolo DOCG 2004, Fratelli Revello
- Solarea 2003, Agriverde
- Rosso di Montalcino 2007, Poggio Antico
- Harmonium 2006, Firriato

2. Noot van de wijnmeester:

Deze avond maken we een tocht langs mono-cépage wijnen in Italië. Ik heb getracht een mooi pallet aan wijnen/smaken bij elkaar te brengen van het noorden in Italië tot het zuiden. Ik denk dat er hierbij niet alleen bekend maar zeker ook onbekende paden zullen worden betreden.

Tijdens mijn recente skiverlof in Italië heb ik meerdere avonden kunnen ontdekken dat men in Zuid-Tirol steeds meer de nadruk legt op het produceren van kwaliteitswijnen ... een 100% Lagrein, de druif uit Alto-Adige mocht dus zeker niet ontbreken.

De geselecteerde wijnen (met de toegewijde ondersteuning van Luc) bieden allemaal een meer dan normale kwaliteitsverhouding. De producenten voeren kwaliteit hoog in het vaandel en nemen een belangrijke plaats in binnen hun regio. Toch blijven de prijzen zeer redelijk (variërend tussen de 8,- en de 24,- €).

Deze avond is vooral bedoeld als ontdekkingsreis waarbij we bekende en minder bekende appellaties Italiaanse wijnen degusteren. De tocht van noord naar zuid laat ons waarschijnlijk ook toe om de invloed van temperatuur en klimaat ervaren. De Nero d'Avola met zijn hoog alcoholgehalte kan de gemoederen zeker verwarmen maar zijn ook onze smaakpapillen te verleiden?

Mijn herinneringen aan de zoektocht naar de wijnen voor deze avond stemmen mij alvast hoopvol en versterken mijn overtuiging: la vita e bella, zeker met dergelijke mooie wijnen in het glas ...

veel proefplezier,

Gentil

3. Bespreking van de geproefde wijnen:

- Alto-Adige Lagrein DOC 2008, Cantina Terlano

Het begrip wijncoöperatie heeft een negatieve associatie, nl. dat van eenvoudige, goedkope, snelgemaakte bulkwijnen. Dat het ook anders kan,



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

wordt bewezen door de Cantina Sociale Terlana, een wijncoöperatie uit Alto Adige in het Noordoosten van Italië.

Alto-Adige, gelegen in Zuid-Tirol, is een gebied dat bij de meeste mensen gekend en geliefd is voor de wintersport maar evenzeer een van de oudste wijnregio's is in centraal Europa: archeologische vondsten bewijzen dat er reeds wijnbouw was in het ijzeren tijdperk ... Het is een zogenaamde DOC (denominazione di origine controllata) sinds 1963 en vandaag wordt 98,8 % van de volledige wijnproductie onder deze DOC garantie geproduceerd.

Deze wijncoöperatie werd in 1893 door wijnboeren gesticht toen dit deel van Tirol nog bij Oostenrijk hoorde. Na de Eerste Wereldoorlog in 1918 moest Oostenrijk dit gebied aan Italië overdragen. Het dorp Terlana – overigens ook bekend om haar asperges – is gelegen in een schilderachtige vallei aan de voet van de Tschöggelberg (die deel uitmaakt van de Dolomieten) en heeft een tweeduizend jaar oude traditie van productie van bijzondere wijnen.

Door een unieke combinatie van factoren: de naar het zuiden toe gerichte hellingen, het plaatselijke milde, mediterrane aandoende klimaat en de ondergrond van rood 'porphyric' gesteente, worden hier wijnen geproduceerd met een zeer verfijnd karakter. Die grond is een mengeling van kristallen, mineralen, zand en opgedroogd vulkanisch lava. Dat betekent niet alleen een goede afwatering, maar betekent ook dat de warmte 's nachts teruggestraald wordt op de planten. Door de hoge concentratie kristallen en mineralen krijgen de druiven bovendien een hoog zuurgehalte en hebben daardoor een lange bewaarpotentie.

Vandaag telt de wijncoöperatie Terlana ongeveer 120 wijnboeren die zich toeleggen op een 'natuurlijke wijnbouw'. Ze worden daarbij begeleid door de coöperatie zelf en worden regelmatig gecontroleerd door een onafhankelijke organisatie.

Cantina Terlana is niet alleen uniek als wijncoöperatie maar is ook uniek vanwege de totale kwaliteit van de geproduceerde wijnen. De wijncoöperatie levert schitterende wijnen, van de goedkoopste categorie tot het topsegment. Ze produceren zowel rood als wit, ongeveer in een 50/50 verhouding met een totaal van bijna 1,2 miljoen flessen op jaarbasis.

Voor witte wijn beschikken ze over de klassieke druivensoorten: Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio en Gewürztraminer. De belangrijkste rode druivensoorten zijn de Schiava, de Pinot Noir en de inheemse Lagrein, die de befaamde Lagrein Porphy wijn levert. Deze laatste staat vanavond op het programma.

De Lagrein is een eerder zeldzaam druivenras dat alleen voorkomt in Zuid-Tirol (Alto Adige) en Trentino. De druif is laat rijpend en produceert middelgrote druiven met goede zuren, tannines en veel sap. Lagrein staat erom bekend geen gemakkelijk te cultiveren druif te zijn die zeer gevoelig is



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

voor ziektes en sprinkhanen. Het is een druif met een uitgesproken karakter die meestal intens gekleurde, krachtige, aardse wijnen levert met een intense fruitigheid waarin kersen, zwarte bosbessen en een peperige kruidigheid domineren. Een zorgvuldige vinificatie is nodig om de bitterheid van de druif te milderen ...

De Alto-adige Lagrein van de Cantina Terlano heeft een 16-tal maanden doorgebracht op eiken vat. In het glas brengt dat een violet-rode kleur, een aroma waarin de bessen de boventoon hebben maar waarin ook impressies van violet zitten. In de mond verwacht ik zijdezachte tannine en vooral een krachtige en aanhoudende wijn.

- Barbera d'Alba cru ciabot du ré 2007, Fratelli Revello

De Azienda Agrituristica Fratelli Revello gaat terug tot 1954 toen de Revello familie de uitbating van het domein overnamen van de 'kerkfabriek' in La Morra, een iets grotere gemeente net naast Barolo. Een aantal van de wijngaarden zijn derhalve nog steeds eigendom van de kerk.

Het is evenwel pas vanaf 1992 dat de broers Enzo en Carlo hun eigen kwaliteitwijnen produceren. De speciale behandeling in de wijngaard, de focus op lage rendementen, het gebruik van nieuwe technologie in combinatie met franse barrique en tot slot het precieze advies van grootmeester Elio Altore, vormen de basis van de huidige resultaten: De broers worden samen met Mauro Molina beschouwd als top wijnbouwer in de Barolo. Voor de geïnteresseerden: op het wijngoed baten zij ook een 'Agriturismo' uit met 4 kamers!

Dit wijngoed is gelegen in hartje Piemonte, na Toscane de bekendste wijnstreek van Italië. Piemonte is echter ook bekend om zijn keukens: regionale specialiteiten (fantastische salumi en niet te vergeten de buitengewone risotto's), krachtige gerechten met veel variaties in groenten en sauzen, en natuurlijk met als grote culinaire troef de witte truffel ... Alba is wereldwijd gereputeerd als truffelcentrum.

De Barbera is een soepele druif die eigenlijk op elke bodem groeit en daarom ook vroeger helaas vaak gebruikt als druif voor massawijn. Ondertussen is gelukkig de focus steeds meer gericht op kwaliteit en dus lagere opbrengst.

De Barbera druif wordt normaal gezien een tweetal weken vroeger geoogst dan de Nebbiolo, ergens laat september – begin oktober. De druif heeft neiging om veel zuur te brengen en is algemeen weinig uitgesproken in aroma. Die neutrale aroma's in combinatie met een volle kleur en zuurtegraad maken van de Barbera een veel gebruikte druif om andere druiven in blends aan te sterken.

Maar goed gecultiveerd en gevinifieerd levert deze druif een typische Piemontese wijn die kracht en een flinke portie rijp rood fruit combineert. De



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

rijping op nieuwe eiken vaten vult deze aroma's dan mooi aan met een vanille toets en impressies van toast. Veel Barbera-wijnen krijgen dan ook ter afronding een korte houtrijping ...

Het belangrijkste Barbera gebied vindt je in Noord Italië, nog exacter de Piëmonte met name in Barbera d'Alba, Barbera d'Asti en Barbera del Monferrato. Er wordt driemaal meer Barbera d'Asti en Barbera del Monferrato geproduceerd dan Barbera d'Alba. Over het algemeen is een Barbera d'Alba iets soepeler dan een Barbera d'Asti.

De druif wordt ook gebruikt in Chili, Argentinië, Australië en Californië. Het is sinds 2000 de derde belangrijkste druif (qua volume) in Italië naast de Sangiovese en de Montepulciano.

De Barbera d'Alba cru ciabot du ré wordt gemaakt van druiven afkomstig van wijngaarden die in 1975 werden aangeplant in het dorpje Annunziata. De druiven zijn geoogst midden oktober. De wijn verbleef 18 maanden in nieuwe franse eiken vaten.

Dit brengt een zeer donkere wijn, vol geconcentreerd, een ware fruitbom met een mooie complexiteit. De wijn geniet jaar na jaar heel wat appreciatie in de vakpers en kreeg ook deze keer een 'tri bicchieri' beoordeling van Gambero Rosso, een van de meest toonaangevende wijngidsen voor Italiaanse wijnen. Wine Spectator gaf deze wijn een zeer respectabele 88/100.

- Barolo DOCG 2004, Fratelli Revello

We blijven bij het wijngoed Fratelli Revello met de Barolo DOCG. De Barolo is één van de toppers uit de Piëmonte en in geschriften van 1860 wordt er al naar verwezen als 'wijn van koningen en koning van de wijnen' ...

Sinds 1980 is Barolo een DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) wat de hoogste kwalificatie is binnen de Italiaanse wijnen. Barolo wordt gemaakt van de Nebbiolo druif, enkel afkomstig uit de 11 gemeentes die Barolo mogen produceren.

De Nebbiolo druif wordt evenwel al sinds de 14^e eeuw ook verbouwd in Valtellina ten noorden van het Como-meer. Dit is eigenlijk de enige regio buiten Piemonte waar de Nebbiolo druif ook nog wordt verbouwd in Italië. De belangrijkste reden is waarschijnlijk het moeilijk karakter van de druif die een uitdaging betekent in de wijngaard maar evenzeer bij het wijn maken.

De druif is zeer gevoelig voor het terroir en brengt wijnen voort die sterk kunnen verschillen qua body, zuur- of tanninestructuur. Het is een druif die laat rijpt en bijgevolg de beste plaatsen vereist, zeker in wat koeler klimaat, om tot volledige rijping te komen. Sommige wijnbouwers ervaren de Nebbiolo druif als een moeilijkere druif dan de Pinot Noir in zoverre dat de evolutie van de wijn tijdens de kelder en rijpingsprocedures vaak moeilijk te voorspellen is.



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

Niettegenstaande er heel wat Nebbiolo klonen zijn ontwikkeld en de druif uiteraard een sterke reputatie heeft met topwijnen als Barolo, Barbaresco en Gattinara zijn slechts 3% van de Piemonte wijnen gemaakt van Nebbiolo ... Er zijn tweemaal meer wijngaarden aangeplant met Dolcetto en ruim tienmaal meer met Barbera!

Nebbiolo-wijnen zijn typisch donker van kleur met een sterke tannine structuur. Kersen en violet in de neus en vaak ook een vleugje truffel. Mondvullend en volle smaken in de mond met een lange afdronk.

De minimum rijping voor Barolo-wijnen is 3 jaar (meestal 2 jaar op vaten en 1 jaar op fles). De Barolo DOCG van Fratelli Revello verbleef 24 maanden in franse barrique (waarvan ongeveer 50% nieuw).

2004 was een zeer goed Barolo-jaar dat wijnen opleverde die mooi in balans zijn, krachtige aroma's hebben en flink wat fruit. Het wijngoed Fratelli Revello behaalde met deze Barolo DOCG 2004 eveneens heel wat respect getuige de 90/100 score van Wine Spectator of de 'due bicchieri' beoordeling van Gambero Rosso.

Ik verwacht in het glas een donkerrode kleur, vanille en klein rood fruit als eerste aroma's gevolgd door rijpe bosvruchten en tot slot een mooie lange afdronk. Men schrijft over deze wijn als een perfect huwelijk van kracht en elegantie ...

- Solarea 2003, Agriverde

De Solarea 2003 brengt ons naar Abruzzo, een regio in zuidelijk centraal Italië. De naam is afgeleid van het Latijnse Aprutium wat zoveel wilde zeggen als land van de zwijnen. In het noorden grenst de regio aan Marche, in het noordwesten en westen aan Latium, in het zuidoosten aan Molise en in het oosten aan de Adriatische Zee. De regio is zeer rijk aan natuurschoon en telt drie grote nationale parken en één regionaal natuurpark.

Abruzzo kent 1 DOCG (Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane) en 3 DOC wijnen (Contro Guerra, Trebbiano d'Abbruzzo en Montepulciano d'Abruzzo). De wijnen hadden, zeker in het verleden, de reputatie van goedkope supermarkt wijnen maar hier komt snel verandering in o.a. omdat men in de streek steeds vaker de vroegere bulkwijn productie verlaat. Een groot deel van de geproduceerde wijn wordt desalniettemin nog steeds naar het noorden verscheept waar hij gretig wordt gebruikt in blends.

De Montepulciano d'Abruzzo mag je niet verwarren met de Toscaanse Montepulciano-wijnen die gemaakt zijn van de Sangiovese druif en hun naam krijgen van de stad waar ze zijn geproduceerd terwijl de Montepulciano d'Abruzzo zijn naam dankt aan de Montepulciano druif. (Men mag wel binnen het DOC Montepulciano d'Abruzzo tot 10% Sangiovese gebruiken.)



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

De Montepulciano druif levert in Abruzzo meestal een vlotte rode wijn, die licht tanninerijk, sappig en vriendelijk is. Montepulciano d'Abruzzo kan zowel een goed wijn zijn voor alledag als een iets serieuzere wijn met meer diepgang. Deze druivensoort geeft een goede opbrengst en rijpt meestal relatief laat. De meeste Montepulciano-wijnen zijn soepel en bedoeld om in 3 tot 4 jaar na de oogst te drinken.

De Soalarea 2003 wordt geproduceerd door het wijngoed Agriverde. Deze twee eeuwen geleden opgerichte azienda, voorzien van een moderne stijlvolle wijnmakerij, wordt vandaag geleid door Giannicola di Carlo. Het doel is biodynamische wijnen te maken, letterlijk vertaald betekent "agriverde", groene landbouw, met als doel producten te maken vrij van pesticiden, en back to basic. Naast wijnbouw produceren zij ook olijfolie en is dit eveneens een oase van rust, gecombineerd met wellness van druiven extracten ...

In het glas verwacht ik een diepe robijnrode kleur, een eerder complexe volle neus met een combinatie van zwarte kersen en zwarte bosvruchten, gevolgd door koffie, cacao, en leder. In de mond rijpe frisse zuren, wat zoet en duidelijk fruit. Men omschrijft de wijn als een goed gestructureerde en volle krachtpatser.

- Rosso di Montalcino 2007, Poggio Antico

De Rosso di Montalcino (DOC) wordt geproduceerd in Toscane, op het grondgebied van de gemeente Montalcino in het zuiden van de provincie Siena. Het is het kleine broertje van de befaamde Brunello di Montalcino.

Het domein Poggio Antico bestaat al sinds het begin van de 19^e eeuw maar het is pas sinds eind 1970 dat de wijngaarden zijn aangepland en dat de wijnmakerij is gebouwd. Dit 200 ha domein (waarvan 32,5 ha wijngaard – hiervan is 30 ha aangepland met Sangiovese) is gelegen op de hoogst gelegen heuvelrug van het beroemde Montalcino. In 1984 werd het wijngoed gekocht door de Milanese industrieel Giancarlo Gloder. Sinds 1987 staat de jongste dochter Paola met haar echtgenoot aan het roer van dit prestigieuze wijngoed.

De focus van het wijngoed Poggio Antico gaat volledig naar het produceren van kwaliteitswijnen. Dit heeft er o.a. toe geleid dat een aantal wijngaarden nieuw werden aangeplant met het oog op een hogere densiteit in combinatie met een bewust laag gehouden productie. In juni 2002 werd de nieuwe wijnmakerij in gebruik genomen. Alle inox-tanks zijn computer gestuurd en in de rijpingskelder zijn zowel vaten van Franse als Slowaakse eiken vaten, die elk op hun eigen manier een invloed hebben op het bouquet en de tanninestructuur van de wijn.

De Rosso di Montalcino DOC heeft zijn eigen reglementering die tot op zekere hoogte gelijklopend zijn met de reglementering van de Brunello di Montalcino. Het grootste verschil is een hogere toegelaten productie per ha, een lager



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

minimum alcohol gehalte (12% ipv 12,5%) en geen verplichte rijping op eiken vat (4 jaar rijping verplicht voor de Brunello waarvan minstens 2 jaar op vat).

Bij Poggio Antico wordt evenwel geen onderscheid gemaakt bij de oogst zodat de kwaliteit van de druiven en de opbrengst die wordt gehanteerd voor de Rosso di Montalcino identiek is als voor de Brunello. Eigenlijk is de Rosso di Montalcino voor hen een vroege botteling van een deel van de Brunello wijn, i.e. nadat hij een jaar op eiken vat verbleef en daarna nog 4 maanden rijping op fles kreeg.

De Rosso di Montalcino is dus eveneens gemaakt van de Sangiovese (grosso) druif. Sangiovese is de meest geplante druif in Italië - met ongeveer 100.000 hectare produceert ze 10% van alle wijn in het land - wat haar overheersend maakt in zowel Toscana en Romagna, een grote aanwezigheid geeft in Marche en Umbria en een iets kleinere, maar toch significante aanwezigheid in Latio, Campania, Puglia, Sardegna en Sicilia. Sangiovese wordt eveneens in verschillende wijnregio's in de rest van de wereld geplant, met steeds betere resultaten in onder andere Californië en Australië.

Er wordt verondersteld dat de naam zou afgeleid zijn van het Toscaanse dialect sangiovannina, wat duidt op een vroeg kiemende druif. Anderen beweren meer poëtisch - maar niet noodzakelijk minder juist - dat de naam is afgeleid van het Latijnse sanguis lovis, wat bloed van Jupiter betekent. Dit zou er op wijzen dat de wijn traditioneel als een substantieel brouwsel werd beschouwd.

De grootste verschillen bestaan er tussen Sangiovese Grosso en Sangiovese Piccolo, waarbij de adjectieven vooral verwijzen naar de grootte van de druif. In tegenstelling tot wat men zou verwachten, wordt de Grosso, voornamelijk gecultiveerd in Toscana en Romagna, meestal beschouwd als de voornaamste en de meest verspreide. Maar de realiteit is dat na een bepaalde tijd het bijzonder moeilijk wordt in één en dezelfde zone de twee te onderscheiden, wat erop wijst dat er uiteindelijk toch niet zoveel verschillen zijn.

In de wijngaarden van vandaag bestaan er in ieder geval heel wat subvariëteiten en clonen met zeer verschillende gedragspatronen wat betreft productie volume, hoewel de bodems, blootstelling, hoogtes, beschikbaarheid van water en groeimethoden ook een belangrijke rol spelen. Het belangrijkste om te onthouden is waarschijnlijk dat Sangiovese een 'labiele' soort is, maar tegelijkertijd ook zeer makkelijk aanpasbaar, in staat tot zeer snelle wijzigingen, zelfs morfologisch in de vorm van het blad, de tros en de grootte van de druif afhankelijk van haar directe omgeving.

Dus terwijl een Merlot of Cabernet Sauvignon zich op ongeveer dezelfde manier zal gedragen van de ene gemeente of wijngaard tot de andere, met slechts lichte verschillen in suikergehalte of zuurtegraad, zal de Sangiovese reeds dramatische verschillen vertonen tussen twee ranken geplant op een



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

verschillende plek in dezelfde wijngaard. Om dit een beetje in perspectief te stellen: terwijl er in heel Italië slechts een handvol klonen van Cabernet Sauvignon bestaan, zijn er in de gemeente Montalcino alleen reeds meer dan 30 soorten Sangiovese.

Indien goed verzorgd, zal de Sangiovese jaarlijks niet meer dan 8 tot 10 ton vruchten per hectare produceren, bij kwaliteitsbewuste producenten zelfs minder. Ze heeft een redelijk lange groeitijd nodig, wordt geoogst van midden september tot ver in oktober en produceert druiven van een gemiddelde kleur met een stevige doch gebalanceerde aciditeit en rijpe tannines, en aroma's van kers en gedroogde theebladeren. Overgeproduceerd onder slechtere condities, zal een mindere Sangiovese zuur in de slechte zin van het woord zijn en zwak wat betreft aroma's en kleur.

Ik verwacht in het glas een robijnrode en volle wijn, een typische sangiovese neus met flink wat rood fruit (bessen en frambozen), een lichte vanille toets van het hout, en een reeds evenwichtige huwelijk van fruit, zuren en tannines, (iets wat de komende 2 jaar nog verder zal verfijnen).

Men beschrijft de Rosso di Montalcino van Poggio Antico vaak als een kleine Brunello ... Ik ben daarenboven zeer nieuwsgierig omdat 2007 een zeer groot jaar is Toscane !!

- Harmonium 2006, Firriato

Casa Vinicola Firriato, is een jong bedrijf dat in de jaren '80 is opgericht en vandaag wordt geleid door Salvatore en Vinzia Di Gaetano. Firriato is gelegen in de provincie Trapani in het westen van Sicilië. Zij geloven dat hun terroir een van de beste in de wereld is om de allermooiste wijnen te maken. Dat ze hierin ook slagen wordt bewezen door hun erkenning tot beste wijnhuis van Italië in 2007 !

De bedrijfsfilosofie is om de beste wijnen tegen de meest gunstige prijzen op de markt te zetten. De wijnen van het wijngoed Firriato staan dan ook voor de perfectionering van Siciliaanse druivenrassen. Eén van de grootste wijnen van Firriato is de Harmonium - een 100% Nero d'Avola, dé authentieke druif van Sicilië en een druif die met 'de groten' zoals cabernet, shiraz, merlot, sangiovese kan wedijveren.

Goede Nero d'Avola geeft wijnen die mooi ouderen dankzij goede tannines (die in de Siciliaanse zon goed rijp worden) en de goede zuren (door de zeewind en aanplant op enige hoogte blijven de druiven fris). De wijnen zijn behoorlijk vol en goed gestructureerd, vooral zo'n top-exemplaar als deze Harmonium. Het aroma is heerlijk, met mooi fruit van zwarte bessen, bramen, pruimen, bosbessen, kruidigheid, een lichte aardse toon en delicaat houtgebruik als omlijsting. De wijn is zeer gebalanceerd en elegant maar wel rijk.



Op ontdekking in Italië van noord tot zuid ...

Proefavond 18/3/2010

Harmonium wordt gemaakt van druiven van de wijngaarden Soria en Guarini, gelegen in de Provincie Trappani op een hoogte van rond de 300 meter. De druiven worden in eind van september, begin van oktober met de hand geplukt. De rijping van de wijn geschiedt voor een periode van 10 maanden in Frans en Amerikaans eiken barriques.

Men beschrijft de wijn met volgende karakteristieken: hoog extract, veel concentratie maar met excellente zuren die frisheid en brede aroma's genereren. Karakteristieken van rood fruit (een geur van pruimen en zwarte bessen) en hints van vanille en cacao, mineraliteit, zwoelheid (wegens het hoge alcoholgehalte) en kruidigheid in combinatie met voldoende frisheid dankzij bovengemiddelde zuren. De smaak is krachtig, warm en vol en heeft een mooie lange afdronk.