

Een verkenning van Toscane

Proefavond 23/9/2010

1. De geproefde wijnen:

- Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva 2007- Panizzi
- Chianti Classico Castello di Ama 2006 – Castello di Ama
- Vino Nobile di Montepulciano Vigna Alfiero 2004 – Tenuta Valdipiatta
- Brunello di Montalcino Pianrosso 2004 – Ciacci Piccolomini d'Aragona
- Carmignano Riserva 2006 – Piaggia
- Instinker : Trio Pelter 2008 – Pelter Winery Israël

2. Noot van de wijnmeester:

We vatten ons nieuwe 'wijnseizoen' aan in Toscane, één van de mooiste wijnstreken in Europa ... De mix van wijngaarden en olijfbomen, de Crete Senesi, de typische vierkante torens die getuigen van vervlogen rijkdom, de rijen ranke cipressen, ... stuk voor stuk karakteristieke eigenschappen die het landschap tekenen.

Het marmer van Carrara drukte wereldwijd zijn stempel op de architectuur en de beeldhouwkunst en is tot op vandaag bijzonder gegeerd net zoals de meubelen uit Poggibonsi dat zijn. Dankzij de familie de Medici kende de renaissance in Toscane haar hoogtepunt. Kijk maar naar kunststeden zoals Firenze, Siena, Lucca en Pisa.

In vergelijking met de kunstrijkdom is de keuken van Toscane dan weer eenvoudig. Toch is die eenvoud echter uitzonderlijk rijk aan smaak en haast sensueel door haar puurheid en intensiteit.

Wijnliefhebbers hebben het in Toscane 'moeilijker' dan ooit, want waar kies je nu voor? Grandeur? Finesse? Decadentie? Of ga je voor de goddelijke bedwelming van de vin santo? Niet minder dan veertien wijnroutes lopen door Toscane, het kloppend wijnhart van Italië. Deze avond houden we het 'simpel' en hebben we de 5 rode DOCG's op de agenda geplaatst. Hopelijk bevestigen zij ons dat de sangiovese-wijnen grootser, eleganter en fijner zijn dan ooit!

Het is alleszins bewonderenswaardig dat in nauwelijks één generatie tijd Toscanië vanuit het slop herrezen is tot een van 's werelds meest populaire wijnstreken. Het enige gevaar dat daarachter schuilt, is dat door het succes de prijzen wel eens excessief hoog zouden kunnen worden, in navolging van de prijzengekte voor topwijnen uit Bordeaux ...

Onze instinker van dienst is een 'speciaaltje', voor jullie vanuit Israël aangevoerd. Deze wijn wordt geproduceerd door het in 2005 opgerichte wijngoed Pelter Winery waarvan de wijngaarden gelegen zijn op de Golan Hoogvlakte ... Een ontdekking?

veel proefplezier,

Gentil



Een verkenning van Toscane

Proefavond 23/9/2010

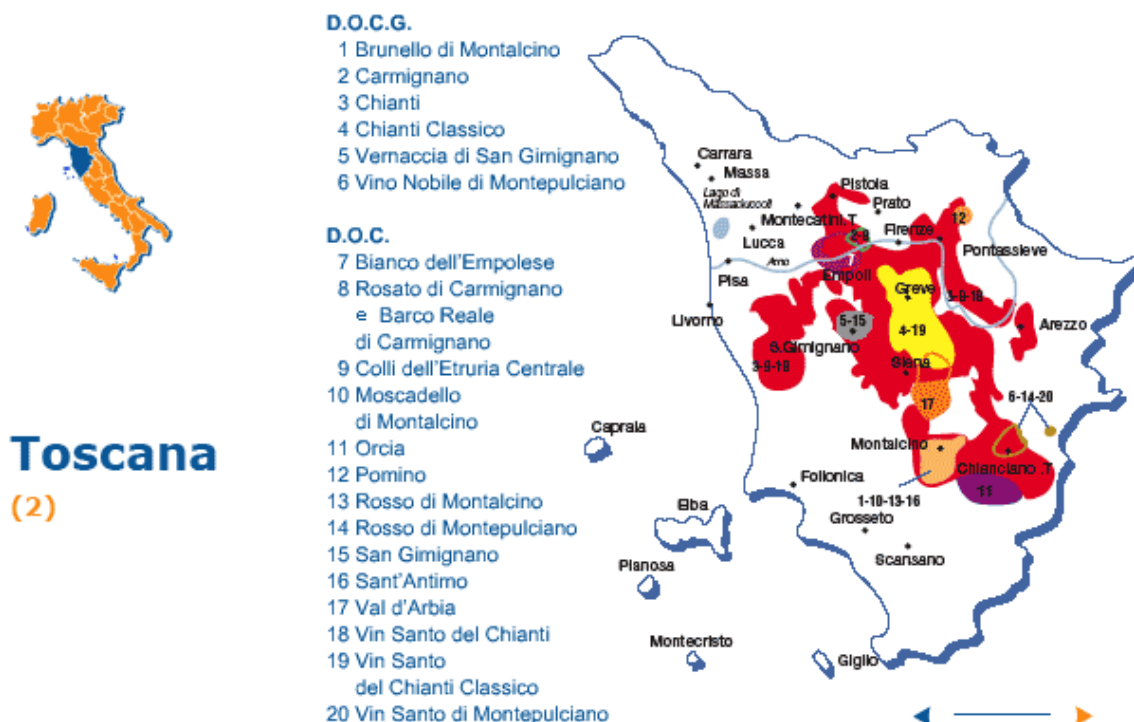
3. Informatie over de streek :

Toscane is gelegen tussen de Po en Rome en ligt in het hart van Italië. De geschiedenis van de Toscaanse wijn gaat terug tot circa 700 v.C. Vanaf 700 v.C. werd er Toscaanse wijn geëxporteerd naar Zuid-Italië en rond 300 v.C. zijn de eerste kritieken over de kwaliteit van de Toscaanse wijn geschreven door Griekse schrijvers. Vanaf de val van Rome tot aan de Middeleeuwen waren de monniken de belangrijkste leveranciers van Toscaanse wijn.

Na de enorme moeilijkheden die Toscane had rond 1960, wegens de economische verschuivingen maar vooral ook wegens de verloedering van de wijnkwaliteit, behoort het wijngebied vandaag opnieuw en meer dan ooit tot de internationale top.

Fiasco (fiasschi) heette de typische mandfles waarin de Chianti destijds op de markt kwam. Helaas was het ook snel een symbool voor de inhoud... Een tiental jaar later, vooral dankzij Romeinse en Milanese investeerders, werd de regio langzaam maar opnieuw fit en gezond.

Een drastische verlaging van de productie en het gebruik van moderne technieken in de kelders en de wijngaard leidde uiteindelijk tot 6 DOCG-classificaties (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) en 34 DOC's (Denominazione di Origine Controllata) die samen 45% van de totale wijngaardoppervlakte (in totaal 63.633 ha) bepalen. De jaarlijkse wijnproductie is 2.156.000 hectoliter waarvan 70% rode wijn en 30% witte wijn.





Een verkenning van Toscane

Proefavond 23/9/2010

Sinds 1984 mogen zowel de Chianti als de Chianti Classico het DOCG-etiket dragen. Naast de Chianti (Classico) hebben de volgende wijnen een DOCG-classificatie ontvangen: Brunello di Montalcino (1980), Vino Nobile di Montepulciano (1980), Carmignano (1990) en de Vernaccia di San Gimignano (1993 – witte wijn). Vanavond hebben we een afspraak met de 5 rode DOCG's.

Naast de traditionele DOCG en DOC-classificaties is Toscane inmiddels ook bekend geworden met haar zogeheten "Super Toscanen", wijnen van zeer ambitieuze producenten die zich in de jaren zeventig niet veel gelegen lieten liggen aan de regels van de toenmalige wijnwetgeving. Zij maakten wijnen volgens eigen inzicht en verworven daar al snel faam mee in binnen- en buitenland.

De Sassicaia van Tenuta San Guido en de Tignanello van Antinori zijn hier duidelijke voorbeelden van. De eerste gemaakt van Caberbet Sauvignon aangevuld met Sangiovese, de tweede gemaakt van overwegend Sangiovese aangevuld met Cabernet Sauvignon.

Het klimaat in Toscane is mild. In de winter is het in Toscane vrij koud (4 – 5°) en de zomers zijn er droog en heet. Het klimaat kan wel per regio verschillen. Zo is het aan de kust en in de valleien in de zomer warmer dan op de heuvels waar het vaker regent en een gematigd klimaat heerst. De hoger gelegen wijngaarden zijn dus wat koeler en leveren gemiddeld genomen mooiere wijnen op dan de druiven in de dalen. Toch zijn veel Toscaanse wijnen ruim boven de middelmaat.

De bodem bestaat vaak uit kalk, mergel, tufsteen en klei gemengd met zand. In San Casciano komt mergel veel voor, terwijl klei meer voorkomt rond Greve. Zandsteen komt voor op de bergen van Chianti en kalk vind je meer in het midden en zuiden van Toscane.

Na het prestigieuze 'chianti due mila' project, onder leiding van de daardoor legendarisch geworden Carlo Ferrini, weten de Toscanen de goede sangiovese-klonen te onderscheiden van de minder goede en zodoende de juiste kloon op de meest ideale plek aan te planten.

De Sangiovese is 'een genie met een moeilijk en bizar karakter'. Ze is zeer gevoelig voor bodemverschillen en de grillen van het weer wat vooral gevolgen heeft voor de extracten in de druivenschil. Deze polyphenole waarden verschillen van jaar tot jaar in zowel kwantiteit als kwaliteit. Daarom beplanten verstandige wijnproducenten niet al hun wijngaarden met één enkele kloon van Sangiovese, maar mixen ze verschillende klonen door elkaar om een redelijke oogst te kunnen garanderen.

Nagenoeg alle Toscaanse rode wijnen staan in relatie met de Sangiovese-druif, de ene keer van de Sangiovese piccolo, de andere keer van de Sangiovese grosso. Andere lokale wijndruiven hebben slechts een

aanvullende taak, terwijl internationale druiven er hun eigen wijnwereld hebben.

De Sangiovese levert wijnen met een matig intense kleur en met typische aroma's van zwarte kersen en wilde specerijen, een hoge aciditeit en stevige tannines.

4. Bespreking van de geproefde wijnen:

- Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva 2007- Panizzi

Dat er al in de Oudheid wijnen in het Chianti-gebied werden gemaakt staat buiten kijf. Maar pas in de 19e eeuw oogstte de regio er ook succes mee in het buitenland. Hoewel er voor de productie van Chianti al een decreet was uitgevaardigd in 1716 door de Groothertog Cosimo III, moest het gebied nog tot 1932 wachten voordat een eerste en meer definitief productiereglement werd opgesteld.

De leidende figuur in de ontwikkeling van Chianti als kwaliteitswijn was Baron Bettino Ricasoli. De Baron experimenteerde met blends van diverse druivensoorten tot hij de juiste balans gevonden had. Deze uiteindelijk blend werd lange tijd gebruikt bij het maken van Chianti en bestond uit Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano en Malvasia.

Het productiegebied van de 'gewone' Chianti omvat 7 subzones, die alle met naam op het etiket genoemd mogen worden: Colli Aretini, Colli Senesi, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli en Rufina. Deze subzones liggen verdeeld over 6 van de 10 Toscaanse provincies.

'Giovanni Panizzi' vestigde zijn wijndomein op een steenworp verwijderd van de middeleeuwse stad San Gimignano met haar beroemde torens. De 17 ha grote wijngaard ligt op zachte glooiende hellingen op een hoogte tussen 270 en 300 meter.

Tegenwoordig moet een Chianti, Classico of niet, ten minste 75% Sangiovese bevatten, eventueel aangevuld met Canaiolo nero en/of Trebbiano Toscano. Maar de laatste jaren ligt de nadruk steeds meer op de productie van Chianti uitsluitend afkomstig van de Sangiovese. Deze pure Sangiovese-wijnen zijn doorgaans, mits van een goed oogstjaar, rijk van structuur en smaak.

De Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva van Panizzi is zo een 100% Sangiovese wijn. De wijn wordt gemaakt volgens een klassieke fermentatie, maceratie gedurende 12 dagen en nadien een rijping van 10 maanden in barriques (riserva staat voor wijnen die minstens 2 jaar rijping hebben gehad, waarvan tenminste 3 maanden op fles). Er worden jaarlijks 20.000 flessen geproduceerd.

Een verkenning van Toscane

Proefavond 23/9/2010

De Chianti Colli Senesi heeft een krieckenrode kleur en een fruitig boeket van klein rood fruit en viooltjes. Medium structuur met soepele tannines en een fruitige afdronk.

- Chianti Classico Castello di Ama 2006 – Castello di Ama

Dat er twee verschillende DOCG's zijn toegekend aan de Chianti heeft alles met het productiegebied te maken. De term Classico staat namelijk voor het meest oorspronkelijke gedeelte van het productiegebied, het hart van de productiezone als het ware.

Aangezien er voor de productie van Chianti uit het Classico gebied iets striktere regels gelden dan voor de andere Chianti, kreeg de Chianti Classico in 1984 een eigen DOCG. De wijnen mogen enkel komen van welafgebakende percelen uit 9 gemeentes tussen Firenze en Siena. Deze gemeentes zijn Greve, San Casciano, Tavarnelle, Barberino, Radda, Gaiole, Castellina, Castelnuovo Berardenga en Poggibonsi.

De samenstelling van de wijn moet uit minstens 80% Sangiovese bestaan. De overige 20% mag (maar moet niet) aangevuld worden met Canaiolo nero, Colorino, Cabernet Sauvignon, Merlot of Syrah.

De maximum opbrengst mag maximum 52,5 hl per hectare bedragen. Irrigatie wordt enkel in hoogst uitzonderlijke gevallen toegestaan. Het alcoholpercentage moet minstens 12 % bedragen.

De Chianti Classico van Castello di Ama bestaat uit 80% sangiovese, 8% canaiolo en 12% merlot en malvasia nera. De fermentatie en maceratie vond plaats in inox tanks gedurende 25 dagen, gevolgd door de malolactische gisting in barriques en tot slot een rijping van 11 maanden in Franse barriques (30% nieuwe, 70% 2de-3de passage). Er worden jaarlijks 175.000 flessen geproduceerd.

Het wijndomein Castello di Ama is de bakermat van een belangrijk onderzoek naar de juiste sangiovese-kloon voor chianti. Wijnmaker Marco Palanti zocht op zijn manier naar de beste klonen voor Ama en zijn levenswerk is op z'n minst verbluffend te noemen. De wijngaarden zijn gelegen in Gaiole, 63 ha groot op een hoogte tussen 390-530m boven de zeespiegel en met een bodem rijk aan kalk en klei.

De Castello di Ama heeft een robijnrode kleur. Prachtige aroma's van pruimen, kersen en bladeren. Medium tot volle structuur met fijne tannines en een fluwele smaak. Fruitige afdronk.



Een verkenning van Toscane

Proefavond 23/9/2010

- Vino Nobile di Montepulciano Vigna Alfiero 2004 – Tenuta Valdipiatta

Aan de grens met Umbria, even ten westen van het grote Lago Trasimeno, ligt het middeleeuwse dorpje Montepulciano gelegen op een hoogte aan het zuidelijke uiteinde van de Chiana Vallei in de provincie Siena. De wijngaarden liggen op een hoogte van 250 à 600 meter, en het klimaat is er warmer dan in Chianti. De zomers zijn vaak zeer droog.

Volgens een oude legende werd Montepulciano gesticht op bevel van de Etruskische koning Porsenna. De legende wil dat de koning de stad Chiusi, samen met de oudere bewonersgemeenschap de rug toekeerde om zich te vestigen op de oude heuvel van Mons Mercurius. De naam veranderde later in Mons Politicus.

Al van bij het prille begin werd Montepulciano in verband gebracht met wijn, zoals aangegeven door de rode kylix (wijnbeker) die in het Chiusi gebied werd vervaardigd en samen met talrijke bronzen voorwerpen in een Etruskische tombe in de buurt van de Toscaanse stad werd teruggevonden. De beker is versierd met het gezicht van de Etruskische Flufluns, de Etruskische Bacchus of de god van de wijn, die in het gezelschap van een maenade wordt afgebeeld bij een spel cottabos, waarbij wijndruppels naar een speciaal doel moeten worden gemikt.

Er zijn heel wat getuigenissen van de enorme reputatie die de Montepulciano doorheen de geschiedenis genoot. In de 17de eeuw bezong Francesco Redi, die niet enkel een uitmuntend fysicus en naturalist, maar ook dichter was, het genot en de kwaliteit van deze wijn in zijn gedicht *Bacco in Toscana*, dat in 1685 verscheen. In de verschillende verzen laat Redi Bacchus en Ariande de fijnste wijn van Toscane bezingen. Hij besluit zijn gedicht met de uitspraak dat "Montepulciano de koning der wijnen is."

De gebruikte druivenrassen en dus de smaak van de wijnen verschillen nauwelijks met die van Chianti. De Vino Nobile bevat minimaal 70 procent Sangiovese grosso (Prugnolo gentile), 10 à 20 procent Canaiolo, en 10 à 20 procent Malvasia en/of Trebbiano.

Tenuta Valdipiatta onstond in het begin van de jaren 1970 en telt 25 hectare wijngaarden. In 1990 nam Giulio Caporali het domein over om het beheer in 1999 in de handen van dochter Miriam te laten.

De topwijn is een complexe Vino Nobile di Montepulciano, gemaakt van 100% Sangiovese Prugnolo Gentile afkomstig van meer dan 30 jaar oude stokken uit de 'Vigna d'Alfiero'. Er worden jaarlijks 10.000 flessen geproduceerd.

Na een korte pre-maceratie gebeurde de fermentatie met geselecteerde gistcellen in inox tanks gevolgd door een rijping gedurende 18 maanden in Franse barriques en vervolgens een flesrijping van minstens 12 maanden.

Een verkenning van Toscane

Proefavond 23/9/2010

De Vino Nobile Vigna Alfiero heeft een intens robijnrode kleur. Het zijn vooral wilde bessen en kruiden die de complexe neus overheersen. In de mond is hij krachtig en vol van smaak. Krachtige tannines dragen de wijn en geven hem een groot bewaarpotentieel.

- Brunello di Montalcino Pianrosso 2004 – Ciacci Piccolomini d'Aragona

Zo'n 20 kilometer van Montepulciano ligt op 600 meter hoogte het plaatsje Montalcino, waarnaar Brunello di Montalcino is genoemd, een beroemde DOCG (sinds 1980). In tegenstelling tot Chiantiwijnen en Vino Nobile is deze wijn geen assemblage. Hij is steeds gemaakt van slechts één druivenras: de Brunello, een lokale variant van de Sangiovese grosso.

De kalkrijke, stenige mineraalrijke, bodem van zand en klei wordt gecombineerd met leisteen en op de beste plaatsen met de typische 'galestro', een stenige leisteen bodem met mergel. Goede Brunello is zeer krachtig, wordt al jong gekenmerkt door tannine en ontvouwt na de rijpingsperiode een wonderbaarlijk aroma dat aan kruiden, wild, venkel en wilde tabak doet denken.

Deze wijn moet verplicht ruim vier jaar (50 maanden) op fusten van Slavonsich eikenhout rijpen (voor de riserva geldt zelfs een rijpingstijd van meer dan vijf jaar (62 maanden)).

Het resultaat is een kostbare wijn die men enkele tientallen jaren kan bewaren. Voor degenen die niet zo lang willen wachten of zo veel willen betalen, maken veel Brunelloproducenten ook een 'tweede wijn': DOC Rosso di Montalcino. Deze wijn moet tien maanden rijpen.

In Castelnuovo dell'Abate staat het statige 17de-eeuwse palazzo waar Guiseppe Bianchini tot voor enkele jaren de wijnen van Ciacci Piccolomini d'Aragona vinifieerde.

Vandaag worden de wijnen geproduceerd en gebotteld in een gloednieuwe kelder net buiten het dorp. Wielrenner Paulo Bianchini ruilde zijn fiets in voor het erfgoed van zijn vader en ziet toe op de prestaties ...

De Pianrosso wijngaard, 16 ha in totaal, is gelegen op een hoogte tussen 240-360m, enkel de beste druiven komen in aanmerking voor de productie van Brunello.

De fermentatie gebeurt in inox tanks en cement cuves gevolgd door een rijping van 36 maanden in Sloveense tonnen van 20 tot 85 hl. Er worden jaarlijks 39.000 flessen geproduceerd.

De Brunello di Montalcino heeft een granaatrode kleur met zachte en elegante aroma's van kersen en kruiden. Prachtige balans tussen kracht en elegantie. Finesse domineert. Complexe afdronk.

■ Carmignano Riserva 2006 – Piaggia

Het riviertje de Arno vormt de grens van het Chianti-gebied en de DOCG Carmignano. Sinds 1991 heeft Carmignano een eigen DOCG. De wijnen lijken op die van Chianti: krachtig met tannines. De wijnmakers gebruiken dan ook dezelfde rassen, maar de druiven zijn iets eerder rijp. Dit komt doordat er een ander microklimaat heerst en de grond er veel kleiachtiger is. De wijnen hier hebben goede aroma's.

Voor de eerste vermeldingen van de Carmignano moeten we terug tot de 14de eeuw. Een document dat dateert uit 1369 leert ons dat een Carmignano in die tijd vier keer meer kostte dan enige andere wijn die in die periode in de handel werd gebracht.

Al vanaf 1700 is Cabernet Sauvignon hier toegestaan, voor 15 procent. Deze rijpt laat in het seizoen, maar in Carmignano is dat dus geen probleem. In een assemblage met Sangiovese geeft hij de wijn wat extra karakter. Deze wijn moet lang rijpen. De riserva heeft een rijping nodig van minimaal drie jaar op fusten van Sloveens eikenhout.

Hoewel minder bekend dan de andere DOCG's is dit een van de grootste wijnen van Toscane. Deze wijn was de favoriet van de famiglia di Medici en ontving als eerste in het jaar 1761 het DOCG-predikaat.

Het Piaggia wijngoed is het geesteskind van Mauro Vanucci. Hij besloot in 1990 om in Carmignano wijnen te produceren. Hij liet zich goed adviseren door Marc De Grazia en wierf wijnmaker Alberto Antonini aan. Vandaag is het domein 15 hectare groot met wijngaarden die allemaal binnen de grenzen van de DOCG Carmignano vallen. Ze produceren zo'n 60.000 flessen in totaal.

Ze werken met lage rendementen wat resulteert in volle en diepe wijnen. De ultramoderne kelders werden uitgegraven uit een heuvelhelling. Ze zijn zelfs uitgerust met airconditioning en een luchtvochtigheidsregelaar. Voor de rijping van de wijnen gebruiken ze elk jaar nieuwe barriques van de beste tonnenmakers.

De Carmignano Riserva is gemaakt van 70% sangiovese, 20% cabernet sauvignon en tot slot 10% merlot. De fermentatie aan max. 32°C is gevolgd door 4 weken maceratie in kleine inox tanks (40-50hl) voor merlot en sangiovese en in houten vaten voor de cabernet sauvignon. Nadien volgt een rijping gedurende 24 maanden in Franse barriques en 12 maanden flesrijping.

De Carmignano Riserva heeft een intens purpere kleur en is overladen met aroma's van zwarte bessen en rood fruit. Hij is krachtig maar zijn soepel karakter maakt hem nu al onweerstaanbaar. Lange afdronk.



Een verkenning van Toscane

Proefavond 23/9/2010

- Instinker : Trio Pelter 2008 – Pelter Winery Israël

Onze instinker is waarschijnlijk voor het merendeel onder ons een unieke kennismaking. Zo vaak worden we immers niet geconfronteerd met Israëlische wijnen ...

De wijn wordt geproduceerd door Tal Pelter, een typisch voorbeeld van de nieuwe generatie Israëlische entrepreneurs. Hij stamt af van een landbouwfamilie en behaalde zijn oenologiediploma in Perth in Australië waar hij nog 3 jaar werkte bij verschillende wijnboeren.

In 2005 keerde hij terug naar Israël waar hij met hulp van zijn familie in het noorden van de Golan hoogvlakte, nabij Jeruzalem en op de Galilei heuvels zijn wijngaard aanplante met Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Sauvignon. Vandaag produceert hij in zijn 'boutique winery' jaarlijks 80.000 flessen.

De Trio Pelter die we vanavond drinken is de meest populaire wijn, gemaakt van 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot en 15% Cabernet Franc. De wijn heeft een rijping van 14 maanden op Franse eik achter de rug. De Trio Pelter scoort internationaal hoge toppen en behaalde 'Double Gold' in de Finger Lakes International Wine Competition in New York.

De wijn wordt gekenmerkt door zachte impressies van kruidig hout en tonen van framboos en rode kersen. Het is een zachte, ronde en milde wijn met galante tannines en een hint van eucalyptus op de afdronk.