



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Rode wijn Uit Puglia

Proefavond 16/4/2015

1. De geproefde wijnen:

- *Mirante 2014 – Ognisolle*
- *Primitivo di Manduria 2013 – Ognissole*
- *Essentia Loci Primitivo di Manduria 2013 – Ognisolle*
- *Primitivo di Manduria 2013 – Feudi di San Gregorio*
- *Orion 2013 – Li Veli*
- *Montecoco 2011 – Li Veli*

2. Noot van de wijnmeester:

Met de zomerse temperaturen die we dezer dagen mogen ervaren en de overvloed aan zonneschijn, voelt onze trektocht naar het uiterste zuiden van de Italiaanse laars misschien wel heel normaal aan.

Inderdaad, deze proefavond zakken we af naar Puglia, een regio in zuid-Oost Italië ten noordwesten en inclusief de hak van de Italiaanse laars. Puglia is minder bekend dan Toscane of Umbrië, minder toeristisch bemind maar daarom niet minder interessant.

Puglia (of Apulië in het Nederlands), is ongetwijfeld een van de mooiste streken van Italië. Al eeuwenlang komen de Italianen zelf hier genieten van de rust, de zon en de frisse lucht. Het is een plek waar weinig moet en vooral veel mag. Waar mensen nog niet vergeten zijn om met volle teugen van het leven te genieten.

De regio, met als hoofdstad Bari, heeft het hele jaar door een heerlijk klimaat, zelfs in de zomer koelt de zeewind het binnenland tot een acceptabele temperatuur. Het is de meest oostelijke regio van Italië en de voornaamste producent van olijven met meer dan 40 miljoen olijfbomen. Puglia staat ook bekend voor zijn trulli, witte ronde huizen met kegelvormige daken die vooral ten zuidwesten van Bari staan.

In het zuidelijkste deel wordt veel wijn verbouwd, hoofdzakelijk van de Negroamaro en de Primitivo-druif. Dit interesseert ons natuurlijk het meest. Puglia is de laatste paar jaar aan een sterke opmars bezig, niet in het minst omdat ze vandaag een mooie prijs-kwaliteit verhouding kunnen voorleggen in vergelijking met veel andere wijngebieden.

Deze avond richten we ons op de Primitivo-druif en proeven we 6 mono-cépages. De Primitivo-druif is geen authentieke Italiaanse druif maar ze voelt zich hier in Puglia wel op haar best. Deze druif staat in Californië bekend als Zinfandel en zou net als deze gelinkt zijn aan de Hongaarse Crjenak Kastelianski.

De Primitivo is een druif met een rijk maar zacht karakter en daardoor levert ze ook mooie toegankelijke wijnen. De wijnen zijn meestal hartverwarmend, niet in het minst door het vaak hoge alcoholgehalte. De DOC Primitivo di Manduria is de belangrijkste appellatie Primitivo-wijnen.

Op het menu deze avond een antipasti tradizionale, het klassieke 'voorgerecht' van gegrilde groentjes, charcuterie en kaas wat ons vast en zeker direct een vakantiegevoel geeft, zeker met de warmte van onze wijntjes ...

Tot donderdag,

Gentil.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Rode wijn Uit Puglia

Proefavond 16/4/2015

3. Informatie over de streek

Puglia is de 'hak van de laars van Italië' en staat ook wel bekend als de Cote d'Azur van Italië: eindeloze stranden, afgewisseld met steden en dorpjes die een rijke historie hebben.

Het is een relatief lang gebied van 400 kilometer langs de Adriatische kust. Het bestaat voor de ene helft uit vlak land en voor de andere helft uit heuvels. Bergen zijn er bijna niet. Het is een echt landbouwgebied, waar olijven, druiven, granen, amandelen, vijgen en tabak worden verbouwd. Ook veeteelt en visserij zijn belangrijke bronnen van inkomsten.



Voordat de Romeinen in 300 voor Christus in Puglia aankwamen, hadden de Grieken er zich gevestigd. Hiervan zijn er evenwel niet veel restanten overgebleven. In de Romeinse tijd was de regio zeer belangrijk: de bekende Via Appia die in Rome begint, eindigt bij de 'Colonna Romana' in de havenstad Brindisi, waarvandaan - en vanuit de stad Bari - schepen naar Griekenland en Afrika vertrokken.

Puglia is voor velen vooral synoniem aan de 'trulli': de opvallende, witgekalkte huisjes met een rond, conisch dakje, gemaakt van natuurstenen grijze dakpannen. Je vindt ze in prachtige, soms bijna 'Griekse' stadjes als Alberobello, Martina Franca en Locorotondo.

De stad Ostuni is voor velen de mooiste van Puglia. Je vindt het tussen Bari en Brindisi, tussen de olijfboomgaarden en een paar heuvels. De bekendste grote steden in Puglia zijn Bari (de hoofdstad van de regio), Brindisi en Taranto. Stuk voor stuk hebben ze een interessante oude binnenstad, maar zijn toch vooral geïndustrialiseerde havensteden.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij
Zottegem

Rode wijn Uit Puglia

Proefavond 16/4/2015



Tegenwoordig is Puglia een van de meest productieve wijnstroken van Italië. De omstandigheden zijn hier zo gunstig dat zelfs bij grote opbrengsten de inheemse druivenrassen van Puglia, vooral Negroamaro en Primitivo, bijzonder krachtige wijnen geven.

Puglia dankt zijn roem als wijnstreek aan de druifluis, die op enkele jaren tijd zowat de volledige wijnproductie van het noorden plat legde. In enkele jaren verdriedubbelden de wijngaarden in Puglia omdat zij de hoofdleveranciers werden van het wijndrinkende noorden. Zo werden wijnen uit Piemonte en Veneto aangevuld met de volle en rijke wijnen uit Puglia. De meeste wijngaarden liggen rond San Severo, waar de Primitivo-druif de plak zwaait.

Lange tijd echter konden de Zuid-Italianen niet profiteren van hun wijnbouwkennis: door de armoede in het zuiden van Italië trokken veel mensen naar het noorden waar veel meer welvaart was - wat overigens nog steeds zo is. In het zuiden hadden de mensen niet de mogelijkheid om zelf de druiven te verwerken tot wijn. De druiven werden verkocht aan Frankrijk, Duitsland en naar Noord-Italië om de wijn in die landen in "magere wijnjaren" aan te sterken.

Maar liefst bijna 90 procent van de opbrengst wordt nog steeds verwerkt tot anonieme regionale bulkwijn of tot mostconcentraat. Wijnboeren van noordelijker regio's gebruiken deze wijn om hun wijnen aan te sterken. Er wordt ook vermout van gemaakt. De laatste jaren neemt het aandeel kwaliteitswijnen echter sterk toe.

Ongeveer 10 procent van de wijnen uit Puglia komt dus direct als wijn op de markt, en uiteindelijk krijgt minder dan 5 procent van de totale productie een DOCG- of DOC-vermelding. Naast deze AOP-wijnen worden ook veel IGT-wijnen geproduceerd.

In de laatste tien jaar zijn enkele wijnbouwers uit Puglia aan de slag gegaan om de volledige vinificatie zelf te doen, inclusief het bottelen. Lag de nadruk in het begin nog vooral op mengwijn (net als bij de Romeinen destijds), nu zie je steeds meer wijnen van pure, autochtone druivensoorten.

De wijnbouwers in Puglia hebben vooral veel geïnvesteerd in moderne apparatuur en daarmee is het mogelijk geworden om wijnen te produceren die in de smaak vallen bij de moderne wijnrinker. Typerend is dat de prijzen, vergeleken met Franse wijnen en wijnen uit

het veel bekendere noorden van Italië, laag blijven en zeer betrouwbaar zijn wat betreft smaak. Slechte jaren kent dit gebied nauwelijks, door het gelijkmatige, warme klimaat in deze regio.

Op de hooggelegen wijngaarden blijken de druiven langzaam te rijpen. Dat is goed voor de wijn bij zo'n felle zon. De invloed van de zee is zeer dominant, in de vorm van krijt en kalkbodems, als fossiele schelpjesrestanten die het zoute water er ooit achterliet.

In de wijnen uit Puglia proeft u duidelijk dat ze uit een warm klimaat komen: ze zijn zwoel en vol van smaak, maar hebben eveneens de heerlijke karakteristieke smaak van Italiaans fruit. De druiven worden snel geoogst (drie tot vier weken eerder in vergelijking met andere wijnlanden en het noorden van Italië), op het moment dat suikers en zuren de goede verhouding hebben bereikt.

Andere kenmerken van de wijnen: de veelal zeer donkere kleur (zowel bij rood, wit als rosé), de rijke neus met rijp fruit, tabak, kruiden en (indien op hout gerijpt) eik. De wijnen zijn in de mond vol, warm en zacht, met een mooie structuur.

In veel Puglia-wijnen vindt u het bekende "kruidige zoete bittertje", gevolg van de vele zonuren in de Zuid-Italiaanse regio.

Primitivo is de bekendste druivensoort van Puglia. Druivenrassen die naast Primitivo goed aarden in de warmte zijn: Negroamaro (portachtig) en Malvasia (zondoorstoofd).

4. Informatie over de druif

De Primitivo is een blauw druivenras dat bij vele wijnliefhebbers goed in de smaak valt omwille van de vlotte drinkbaarheid en intense fruitigheid. Primitivo brengt in heel Puglia zowel boeiende, complexe als prijsvriendelijke wijnen voort.

Aangezien voldoende warmte een noodzakelijke voorwaarde is om deze druif helemaal rijp te krijgen is het zuiden van Italië haar ideale biotoop. Alleen hier, in de hak van de Italiaanse laars, levert ze de beste kwaliteit.

Lange tijd werd de Primitivo-druif enkel gebruikt als smaak- of kleurversterker voor andere, minder stevige, rode wijnen. In eerste instantie voor veel Franse en een aantal Duitse wijnen, later voor veel Italiaanse wijnen uit het noorden.

Het is door het enorme succes dat Zinfandel, waarmee de Primitivo sterke banden heeft, vanaf circa 1985 kende in Californië dat wijnliefhebbers nadien ook de Italiaanse Primitivo zijn gaan (her)waarderen.

Begin jaren negentig van de vorige eeuw begonnen Pugliese wijnmakers met het produceren van echte Primitivo-wijnen. De eerste jaren leidden deze een vrijwel onbekend bestaan, maar langzaam kwam de erkenning van de Primitivo in een stroomversnelling. Vandaag de dag is er zelfs sprake van een erg modieuze druif.

De moderne technieken hebben enorm geholpen. Er is nu sprake van een elegante, soepele en intens smakende wijn van een aanbevelingswaardige kwaliteit. Kenmerken zijn vooral kersen, kruidige specerijen en chocolade met een bittertje.

De Primitivo-druif is een vroegrijpe kleine blauwe druif die zoals gezegd goed tegen droogte en warmte kan. In vergelijking met de twee andere lokale druiven Negroamaro en Uva di Troia is Primitivo misschien de meest consumentvriendelijke omwille van haar rijk maar zacht karakter.

Het rijp donker fruit (bessen en/of pruimen) komt steeds mooi tot uiting in zowel de geur als de smaak en voeg daarbij nog zachte tannines, een laag tot medium zuurgehalte en de succes ingrediënten zijn bekend.

Wel is het zo dat primitivo in de zuiderse zon zeer snel rijpt en gauw veel natuurlijke suikers ontwikkelt waardoor je na de gisting vaak een flink alcoholgehalte bekomt. Het zijn dus behoorlijk hartverwarmende wijnen. Wel slaagt men er steeds beter in om de alcohol te temperen en voldoende (zuren)frisheid te bewaren om het rijpe fruit te ondersteunen.

Traditioneel levert de Primitivo een erg fruitige wijn qua neus, maar vluchtig, na walsen van het glas komt meer een bouquet vrij waarin u rijp zwart fruit ruikt. De smaak is fijn en zacht, kersen met ronde tannines, gecombineerd met een lichte kruidigheid. De afdrank garandeert zeer zeker de gewenste body.

5. Informatie over de geproefde wijnen

■ *Mirante 2014 – Ognisolle*

Het domein Ognissole is gelegen in Fragagnano (Taranto), in het hart van de appellatie DOC Primitivo di Manduria, en strekt zich uit over zo'n 60ha wijngaarden. De oudste stokken van de Primitivo (goed voor 35 ha) zijn tussen 60 en 70 jaar oud.

De wijngaarden zijn gelegen in een gebied dat veel vroeger onder water stond van de Ionische Zee. De leem- en kalkhoudende bodem heeft de typische rode kleur van de regio. Naast Primitivo wordt er ook Negroamaro, Verdeca en Chardonnay geteeld.

Ognisolle is een initiatief van de eigenaars van Feudi di San Gregorio, een van de meest innoverende producenten in het Zuiden van Italië met wijngaarden in Campania, Basilcata en Puglia. We proeven deze avond ook een wijn uit hun gamma.

Aan de basis van dit project ligt het idee om vanuit Feudi di San Gregorio een autonoom domein in het leven te roepen, onder een ander label en met een eigen persoonlijkheid. Weliswaar met respect voor de basiswaarden van het huis: het creëren van moderne, elegante en verfrissende wijnen, steeds vertrekkende van de lokale terroir en tradities.

De Mirante is een Salento Rosato IGT, het is dus een licht-rode wijn (rosé-stijl). Ik heb deze wijn er bij genomen om de verscheidenheid aan wijnen die men van de Primitivo maakt gestalte te geven.

Nadat de druiven ontsleuteld zijn worden ze zacht geperst. De most wordt gekoeld tot 10°C om een natuurlijke klaring te bekomen. Hierna vindt de fermentatie met natuurlijke gistcellen plaats in inox vaten bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C om de primaire aroma's maximaal te behouden.

De Mirante heeft een licht roze kleur en een florale neus (geranium en rozen), met fruitige aroma's (aardbei en kers). De smaak is fris en evenwichtig.

- *Primitivo di Manduria 2013 – Ognissole*

Deze Primitivo di Manduria DOC van Ognissole wordt gemaakt van druiven van wijngaarden nabij Fragagno. De druiven worden gevinifieerd in temperatuur-gecontroleerde inox tanken. De 8 – 10 dagen durende maceratie gebeurt aan een temperatuur tot 26°. De malolactische fermentatie gaat door tot het begin van de winter, waarna de wijn nog 3 maanden verder rijpt in inox tanken, gevolgd door een rijping op fles van ongeveer 2 maanden.

De Primitivo heeft een purperrode kleur. Het bouquet geurt naar pruimen, zwarte kersen en zachte kruiden (gember en vanille). Het is een stevige wijn, die in de mond warm, vol en fluwelig aanvoelt.

- *Essentia Loci Primitivo di Manduria 2013 – Ognisolle*

De Essentia Loci, eveneens van Ognissole, is een Primitivo di Manduria DOC. De druiven zijn afkomstig van wijngaarden die gelegen zijn tussen Brindisi en Lecce.

De druiven krijgen een maceratie van ongeveer 14 dagen, waarbinnen de volledige alcoholische gisting plaats vindt. De temperatuur wordt gecontroleerd zodat ze nooit boven de 27° uitstijgt. Daarna wordt de wijn gedurende 9 maanden opgevoed in barriques, gevolgd door een verdere rijping van een 4-tal maanden op fles.

De Essentia Loci heeft een intens robijnrode kleur. Het bouquet is kruidig, met intense aroma's van klein rood fruit. De smaak is evenwichtig en vol, met nobele tannines. Rijke en elegante structuur.

- *Primitivo di Manduria 2013 – Feudi di San Gregorio*

Feudi di San Gregorio, één van de onbetwiste tophuizen in Zuid-Italië, werd in 1986 opgericht in Sorbo Serpico (Campania) door Enzo Ercolino en zijn echtgenote Mirella Capaldo. Een van de belangrijkste doelen die werd gesteld was het stimuleren van het gebruik van de eigen druivenrassen van de streek.

Feudi Di San Gregorio werkt sinds het begin nauw samen met de universiteit van het naburige Napels in hun permanente streven naar het leveren van topkwaliteit. Dat heeft de voorbije jaren de nodige vruchten afgeworpen met o.a. een erkenning als beste producent in 2002 en 2003 door Slowfood/Gambero Rosso.

Bezoekers aan het wijndomein worden verwend met een rozentuin en een rondleiding in de hypermoderne infrastructuur. Sinds 2009 heeft het eigen restaurant ook een Michelinster.

Het 'lokale' gamma is bijzonder uitgebreid, maar de nadruk ligt zeer duidelijk op de regionale diversiteit. Vanuit dit streven zijn ze ook midden de jaren negentig begonnen aan een regionale expansie en hebben ze vandaag wijngaarden in Basilicata en, belangrijk voor onze proefavond, in Manduria, Puglia.

Het merendeel van de wijnen uit Puglia brengen ze op de markt onder de naam van het autonome wijndomein Ognisolle. Onder eigen label voeren ze echter een Primitivo di Manduria DOC afkomstig van de Alberello wijngaarden. De wijn kent een klassieke vinificatie in inox tanken en krijgt 6 – 7 maanden rijping in de inox-tanken aangevuld met minimaal 6 maand rijping op fles.

De Primitivo heeft een purperrode kleur. Het boeket geurt naar kersen, aardbeien en zachte kruiden. De smaak is mineraal en evenwichtig met fijne tannines. Afdronk van zongerijpt fruit met een fijne kaneeltoets

■ *Orion 2013 – Li Veli*

Masseria Li Veli was opgericht eind 19^e eeuw door Marquis Antonio de Viti de Marco, een internationaal bekende Italiaanse econoom en professor aan de universiteit. Hij wou van de Masseria een voorbeeld wijndomein maken voor het Zuiden, hierin geïnspireerd door zijn politieke ambities.

De familie Falvo, die al meer dan 40 jaar ervaring had, blies in 1999 de imposante Masseria Li Veli nieuw leven in. Het 33.000 m² grote domein werd volledig gerenoveerd en huisvest naast de kantoren en ontvangstruimte moderne vinificatie, stockage en rijpingskelders.

De rijpingskelder biedt opslag voor ongeveer 10.000 hectoliter wijn, verdeeld over inox tanks en ongeveer 400 Franse barriques. De temperatuur is geconditioneerd op een constante 16°. De vroegere opslagkelder huisvest nu de moderne fermentatietanks (8 horizontale en 10 verticale) die volledig computergestuurd zijn.

Li Velli heeft ongeveer 33 ha wijngaarden, allemaal met een hoge aanplantdensiteit van 5.120 planten per ha. Naast de Primitivo is het vooral de Negroamaro die bij Li Veli de aandacht opeist.

De Orion is een Salento IGT. Orion is een Griekse naam en refereert naar de versterkte weg nabij de wijngaarden van de Masseria Li Veli. Deze weg (Limite dei Greci) was vroeger beschouwd als de grens tussen het noordelijke Longobards domein en het Zuidelijke Byzantijnse Rijk.

De druiven zijn afkomstig van 11 jaar oude planten van de Cellino San Marco wijngaard. De druiven worden hand geplukt en vervoerd in kleine boxen. In de kelder is er eerst een manuele triage vooraleer er wordt ontsiept en geperst.

Fermentatie is temperatuur gestuurd tussen 27° en 31° om zoveel de aroma's van het fruit te behouden. Men gebruikt remontage om maximale extractie te bekomen. Na de alcohol fermentatie wordt de wijn overgebracht in Franse barriques, voor de malolactische gisting en de rijping van ongeveer 6 maanden.

De Orion heeft een intens robijnrode kleur. Het boeket geurt naar rijp rood fruit, kaneel en nootmuskaat. De mond is vol, zacht en krachtig waarbij de levendige en frisse zuren de alcohol in evenwicht houden en de wijn fris en aangenaam maken.



Vereniging zonder winstoogmerk

**Commanderij
Zottegem**

Rode wijn Uit Puglia

Proefavond 16/4/2015

■ *Montecoco 2011 – Li Veli*

De Montecoco, eveneens een Salento IGT, is een van de topwijnen van Li Veli. De druiven zijn afkomstig van de Montecoco wijngaard, sinds oudsher een van de beste wijngaarden van het domein.

Het productieproces is sterk vergelijkbaar met de productie van de Orion met het verschil dat deze wijn ongeveer 9 maanden rijpt op Franse eiken barriques.

De Montecoco heeft een diepe robijnrode kleur met paarse schakering, intense, rijke en complexe aroma's van rood fruit zoals pruimen, bosvruchten, kreupelhout en zachte kruiden. Een zachte aanzet met volle smaak en gestructureerde tannines. Een lange fruitige en tevens kruidige afdronk.