



Een ontdekking van Italiaanse wijnrassen

Proefavond 20/4/2017

1. De geproefde wijnen:

- Raboso Piave DOCG Cru Malanotte Venezia, Anna Spinato 2009
- Cilieggiolo Alta Vallerana Maremma, Antonio Camillo 2014
- Primitivo '1954' Barrique, Cantine Paradiso 2014
- Taurasi DOCG Aglianico, Pietracupa 2011
- Vallée d'Aosta Fumin DOC, Les Crêtes 2007
- Ribeca Perricone, Firriato 2012

2. Noot van de wijnmeester:

Voor onze laatste proefavond van dit seizoen neem ik jullie graag mee naar mijn favoriete Italië. Al sinds de Romeinse tijd maakt wijn deel uit van het dagelijkse leven in Italië. Het land is de grootste wijnproducent ter wereld. Ongeveer 50.000 wijnbedrijven produceren een enorm aantal verschillende wijnen in meer dan 500 erkende wijnzones.

Italië heeft meer dan duizend inheemse druivensoorten, waarvan 307 aanbevolen of voorgeschreven zijn in de DOC(G)-reglementen. Deze overvloed is wellicht niet verwonderlijk voor een land dat, als één van de weinige landen, van noord tot zuid beplant is met druivenstokken.

Na een periode waarin veel geëxperimenteerd is met internationale druivenrassen, waarvan de Cabernet, de Merlot en de Pinot Noir de belangrijkste zijn voor rode wijn en de Sauvignon en Chardonnay voor de witte wijn, legt Italië de laatste decennia opnieuw het accent op de inheemse variëteiten. Dat wil niet zeggen dat er met de internationale variëteiten geen successen zijn geboekt. Integendeel, de resultaten waren verbluffend. De Sassicaia, ook wel beschouwd als de vader van de 'Supertoscani' is het succesvolle resultaat van het gebruik van Cabernet en barriques in Italië. De eerste Sassicaia kwam in een zeer gelimiteerde oplage in 1968 op de markt en werd al snel gevolgd door andere grote rode wijnen van vooraanstaande producenten.

Toch hielden de inheemse variëteiten stand. Sterker nog, de succesvolle experimenten met internationale variëteiten in combinatie met de autochtone soorten zoals de Sangiovese waren een enorme stimulans voor de hele Italiaanse wijnbouw om de unieke eigenschappen van de lokale druivenvariëteiten uit te buiten en te ontwikkelen. In de twee laatste decennia van de vorige eeuw heeft de Italiaanse wijnbouw met de invoering van een nieuwe wijnwet en de komst van de 'persoonlijke' oenoloog of wijnexpert in de wijngaard en de kelders een enorme positieve ontwikkeling doorgemaakt ten gunste van de kwaliteit en de autochtone druivensoorten. De huidige wijnbouw in de afzonderlijke regio's is daar het positieve resultaat van.

De meest aangeplante druif is de Sangiovese (voorgeschreven in maar liefst 17 van de 20 regio's) en daadwerkelijk aanwezig in 89 wijnen met een DOC of DOCG classificatie. Op de tweede plaats komt de Barbera. En jullie kennen zeker ook de Nebbiolo of de Nero d'Avola maar deze avond trekken we het land door om wijnen te ontdekken die niet van deze grote lokale klassiekers werden gemaakt maar wel van minder bekende druivensoorten zoals de Raboso, de Cilieggiolo, ...

Op het menu staat faraona arosta, een lekker gebraden filet van parelhoen met een aardappelmousseline en truffeljus.

Ik wens jullie alvast een bijzondere, leerrijke, gezellige en inspirerende proefavond.

Gentil.

3. beknopte bespreking van de geproefde wijnen:

- *Raboso Piave DOCG Cru Malanotte Venezia, Anna Spinato 2009*

We starten onze ontdekkingstocht in het Noorden, in de Venetostreek, vooral gekend omwille van de Prosecco. De Raboso druif is een inheemse druif, die veel wordt gebruikt voor de productie van rose Prosecco, we zetten vanavond evenwel geen Prosecco op de tafel maar wel een Raboso Piave, de 'stille' rode wijn.

De Raboso-druif is de oudste en bekendste druif van de Piave-streek. Dit druivenras komt er al minstens 600 jaar voor en was vroeger de meest aangeplante druivensoort in Oost-Veneto. Vandaag zijn er nog slechts ongeveer 2 – 3% van de wijngaarden in Veneto aangeplant met Raboso. Het is een sterke, rustieke druif met een goede weerstand tegen schimmels en rot. De druif groeit weelderig en kent een late rijping. De naam 'Raboso' betekent in de lokale taal nijdig, toornig wat een beetje het gevoel is als je te jonge wijnen zou drinken omwille van het hoge tanninegehalte en de aciditeit van de druif (wat voor de productie van sprankelende wijnen een voordeel is).

De Raboso druif geeft een dieprode kleur, redelijk wat tannines maar een eerder bescheiden alcoholgehalte. In de neus krijgen we rood fruit met kersen en violet op de voorgrond en toch een zekere kruidige toets. Om een goede, volle wijn te maken is een correcte maceratie nodig. De wijn haalt zeker voordeel uit een opvoeding op eiken vaten.

In de Cru Malanotte van Anna Spinato ervaren we wel een wijn met body maar de tannines zijn niet (meer) overheersend. De wijn is in balans en heeft een zekere zachtheid. Violet en kersen maar op een zekere mature wijze, niet meer louter ontstuimig ... Het is een wijn die zich perfect laten harmoniëren met gegrild of kruidig vlees maar evenzeer zichzelf laten wegdrinken voor de open haard met vriend of geliefde ;-)

Het wijndomein Anna Spinato is gelegen op ongeveer 40 km van Venetië. Het werd in 1952 gestart door Pietro, de vader van Anna. In 2002 stapte Anna dan in de voetsporen van haar charismatische vader om het wijndomein met haar naam te leiden. Ondertussen is het familiebedrijf verder gegroeid en maakt ook haar zoon Roberto mee in de zaak als technisch verantwoordelijke.

Ze maken een aantal typisch lokale wijnen, zoals de Raboso en de Prosecco, maar verbouwen ook internationale druiven als de Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon of Merlot. Sinds 2012 hebben ze een erkenning als organisch bedrijf.

Ze behalen de laatste jaren regelmatig awards met verschillende wijnen. De Malanotte 2009 won dit jaar de zilveren medaille op de Mundis Vini.

- *Ciliegiolo Alta Vallerana Maremma, Antonio Camillo 2014*

De Ciliegiolo is een oude inheemse Italiaanse druivensoort, die een van de ouders van de befaamde Sangiovese druif is. Rond 1600 wordt dit ras voor het eerst genoemd door botanicus Soderini, die in een verhandeling een aantal druivensoorten beschreef die in Toscane en Florence voorkwamen. Hierin wordt de Ciliegiolo omschreven als een druif in

grote clusters van grote druiven met een geurige zoete smaak, die het best tot hun recht komen in een warm klimaat.

De Ciliegiole komt al redelijk vroeg in het seizoen tot bloei, waardoor ook de oogst niet te laat hoeft plaats te vinden. De druif wordt paars-zwart wanneer zij haar optimale rijpheid bereikt. De wijn heeft een intens (kers-) rode kleur, veel fruitigheid met aroma's van kersen, aardbei en specerijen. Het mankeert een beetje aan een goede zuurgraad en daarom past het ook zo goed bij de Sangiovese druif.

Deze variëteit komt het meeste voor in Toscane, waar het veel gebruikt wordt om de Sangiovese wat toegankelijker te maken en de tannines van de laatste wat te verzachten. Tegenwoordig wordt deze druif ook als cépage gebruikt, vooral in de regio rond Maremma. Maar ook in Piemonte, Campania, Puglia, Ligurië, Emilia-Romagna, Marche, Umbrië en Abruzzo komt het voor en in meerdere malen ook als wijn van DOC-kwaliteit. In totaal zijn er ruim 3.000 hectare mee beplant.

Antonio Camillo besliste in 2006, nadat hij ruim 20 jaar in dienstverband bij andere wijndomeinen had gewerkt, om zijn eigen productie op te starten met een focus op autochtone druivenrassen en een biodynamische wijnbouw. Hij heeft ondertussen bijna 9 ha wijngaarden in gebruik.

Wij proeven vanavond de Ciliegiole die afkomstig zijn van wijnstokken van 50 - 60 jaar aangeplant in een wijngaard in de Toscaanse dorpjes Capalbio. De wijn is eerst 3 maanden op beton cuves opgevoed, 12 maand op vat en vervolgens 3 maanden op fles. Het is dus elegante wijn. In de neus impressies van fruit en bloemen met een mineraal accent, in de mond evenwichtig en vlezig met een aangename talmende afdronk.

- *Primitivo '1954' Barrique, Cantine Paradiso 2014*

De blauwe druif Primitivo komt vooral voor in Puglia, maar ook in Basilicata vinden we het ras terug. Primitivo is een druif die bij uitstek geschikt is voor warme temperaturen. In 'koudere' streken wordt de druif zelden rijp, dat het Zuiden van Italië haar biotoop is, is dan ook te verwachten.

In Puglia diende Primitivo traditioneel voor bulk- of blendwijn. Na zware tegenslagen in het verleden, te wijten aan de Europese wijn crisis, wint dit ras de laatste jaren gelukkig opnieuw sterk aan waardering, en wordt het door producenten opnieuw aangeplant. Het levert een wijn die meestal goed in de smaak valt omdat hij vlot drinkbaar is, met een intense fruitigheid.

De Primitivo blijkt verwant te zijn aan de Californische Zinfandel, zo blijkt uit een DNA-onderzoek dat in 2002 aan de Davies universiteit in Californië werd uitgevoerd. Eerder waren al aanwijzingen over het verwantschap waarbij beide druiven in origine zouden afstammen van de Kroatische Crljenak Kastelanski druif. Er wordt in de literatuur best wel wat gediscuteerd of de druif nu eerst in Italië en daarna in Californië werd binnengebracht of omgekeerd.

Hoe het ook weze, één ding staat vast. Het is door het enorme succes dat Zinfandel vanaf ongeveer 1985 kende in Californië dat wijnliefhebbers nadien ook de Italiaanse Primitivo zijn

gaan (her)waarderen. Het is zeker niet overdreven te stellen dat Primitivo zo vanaf 1990 aan een ware renaissance bezig is.

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 (kersen, 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 succesingrediënten zijn bekend.

Wel is het zo dat Primitivo in de zuiderse zon 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.

Er zijn meerdere appellaties in Puglia die Primitivo toelaten (zoals DOC Aleatico di Puglia of de DOC Gioia del Colle) maar de bekendste (en beste) is toch wel de in 1974 gecreëerde DOC Primitivo di Manduria. Deze appellatie strekt zich uit over de twee provincies van Taranto en Brindisi. Hier speelt de Primitivo steeds een verplicht solonummer wat zowel een fruitige droge rode wijn als een zeldzamere (al dan niet versterkte) zoete rode wijn kan opleveren.

Cantina Paradiso is ondertussen aan de derde generatie. Het wijndomein ging in 1950 van start en heeft steeds gestreefd naar de productie van kwaliteitswijnen van lokale druiven, wat in de arme streek die Puglia zeker was, niet altijd evident moet geweest zijn. Gelukkig hebben ze volhard want vandaag zijn ze toch een toonaangevende producent.

Wij proeven de 100% Primitivo '1954'. Nadat de druiven midden augustus volrijp worden geoogst, is er een 15 - 20-tal dagen temperatuur gecontroleerde maceratie, na zachte keuning van de druiven, vooraleer de finale persing gebeurt. De wijn gaat eerst 2 maanden op inox vaten om daarna 12 te rijpen op barriques. Daarna rust de wijn nog 3 maanden op inox cuves en vervolgens 4 maanden op fles alvorens hij beschikbaar komt.

Het resultaat is een diepe robijnrode kleur, toetsen van rijp fruit en vanille, in de mond evenwichtig, droog en zacht met een aangename afdrank, een goede structuur en warmte ...

- *Taurasi DOCG Aglianico, Pietracupa 2011*

Het blauwe druivenras Aglianico Nero is heer en meester in Basilicata en in Campanië. Aglianico groeit in een soort halve maan van Napels tot aan Bari. Maar de beste resultaten geeft ze op de vulkanische bodems van Avellino in Campanië en op de Vulture vulkaan in Basilicata. Hier komen de beste Aglianico wijnen vandaan - de Aglianico del Vulture en de Taurasi, die wij deze avond proeven.

Deze druif is in staat om de mineraliteit van de vulkanische bodem waar ze meestal op groeit, perfect weer te geven in de uiteindelijke wijn. Dat is ook het geheim van goede Aglianico: aangenaam rijp door voldoende hoge temperaturen en genoeg zonlicht, met behoud van frisse zuren en een krokant karakter door de nachtelijke afkoeling.

Eeuwenlang werd gedacht dat deze druif van Griekse origine was, maar DNA- en linguïstisch onderzoek heeft uitgewezen dat Aglianico een autochtoon Italiaans ras is, dat duidelijke trekken vertoont van andere druivenrassen in Campanië.

Men beweert links en rechts dat deze druivensoort thuishoort in de top drie van Italië met de befaamde Nebbiolo en Sangiovese. Ik weet niet of dat te staven valt en ben ervan overtuigd dat producenten van o.a. bijvoorbeeld top Nero d'Avola wijnen daar anders over denken. Het is wel een van de grootste en zeker in de Mezzogiorno en het is een druif die zeker topwijnen levert in Zuid-Italië.

Waar ik mij zeker kan in vinden is de vergelijking die vaak wordt gemaakt met de Nebbiolo. De Taurasi wordt al eens de Barolo van het Zuiden genoemd en dat is niet zomaar. De algemeen meest opvallende kenmerken van de Aglianico zijn een halfdik vel, waardoor de druif botrytis kan afhouden tot ver in de herfst, en een voor een warm-klimaat variëteit zeer late rijpingsperiode heeft. Er wordt meestal pas geoogst in de tweede helft van oktober tot zelfs in november. (De lange rijpingstijd is nodig om de harde tannines rond en zachter te maken.) Dit kenmerk draagt ontegensprekelijk bij tot haar enorm potentieel tot complexiteit in smaak en aroma. De Aglianico deelt ook de neiging tot hoge aciditeit en tannines met de Nebbiolo. De natuurlijke zuren geven daarentegen de op Aglianico gebaseerde wijnen een aanzienlijk rijpingspotentieel.

De meest gekende zone in Campania voor de Aglianico is de historische streek Irpinia in de provincie Avellino, en meer bepaald in de gemeente Taurasi, op hoogtes van 300 tot 500 meter, wat redelijk hoog is voor een fijne rode druif. Eén van de redenen voor deze hoogte is dat de groei van de druif enkel in bedwang kan gehouden worden door grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. In de hitte van kustgebieden zou deze druivensoort te veel plantengroei vertonen, te veel suiker produceren en aan balans verliezen. De overheersende sub-variëteit, de Aglianico del Taurasi, is de meest gestructureerde, vandaar de mogelijkheid van haar wijnen om tientallen jaren te rijpen.

Deze wijnen hebben rijke aroma's van pruim, kers, zwarte peper, groene tabak en chocola. Stevig zuur en een optimale tanninekwaliteit zorgen ervoor dat deze wijnen een 'lang' leven hebben. Wij proeven een nog jonge Taurasi, die ons misschien ook kan opvallen door zijn hoge alcoholgehalte van 14,5°. Een robijnrode kleur, misschien zelfs wat paarse neiging, in de neus aroma's van kersen en gedroogde kruiden, frisheid, goed geïntegreerde tannines, talmende afdronk ... Robert Parker gaf hem 89/100 maar wat vinden jullie ervan?

- *Vallée d'Aosta Fumin DOC, Les Crêtes 2007*

De Fumin is jaren uit beeld geweest maar is nu weer helemaal in opkomst. Het is een blauw druivenras uit de Aostavallei, genetisch verwant aan 'Petit Rouge' maar met een donkerdere schil.

We zitten dus inderdaad in de Aostavallei die de meesten kennen als skigebied of een gebied waar je je kan uitleven in diverse outdoor sporten. Op wijngebied is de Valle d'Aosta het kleinste van heel Italië en de wijnbouw is er eigenlijk dan ook onbeduidend. Maar dat betekent niet dat er geen interessante wijnen te vinden zijn!

We proeven deze avond een Fumin van het wijndomein Les Crêtes, dat eigenlijk teruggaat tot 1810 als nevenactiviteit van het landbouw- en molenbedrijf. De molen is steeds een belangrijke activiteit geweest, maar het bedrijf had de kracht om zich steeds verder te differentiëren. Het stoken van cider, de verkoop van olijfolie, en later de volle focus op wijn



Een ontdekking van Italiaanse wijnrassen

Proefavond 20/4/2017

maken. Het bedrijf wordt vandaag gerund door Constantino, destijds gym- en skileraar, die altijd al gepassioneerd was door wijn en samen met zijn echtgenote het bedrijf van de familie heeft uitgebouwd tot een wijndomein van 20 ha.

Wat vinden we in het glas? Een mooie robijnrode kleur met een purperen rand, hints van bramen, kruiden, vanille en tabac. De smaak is vol, zijdezacht en een mooie zachte tanninestructuur.

- *Ribeca Perricone, Firriato 2012*

De laatste fles op de proeftafel komt uit Sicilië en is gemaakt van de Perricone (of haar synoniem pignatello), een zeldzaam blauw druivenras. Dit is een tanninerijke druif met donkere schil, die vaak met de Nero d'Avola geblend wordt.

We proeven een wijn van Firriato. Firriato is gelegen in het hart van de regio en heeft de grootste plantdichtheid van wijnstokken in heel Italië. Het bedrijf is opgericht in het midden van de jaren 80. De kracht van Firriato is de jeugdigheid en de wijnmakers. Eigenaren Salvatore en Vinzia Di Gaetano geloven dat zij gezegend zijn met een van de beste terroirs van de wereld voor het cultiveren van druiven. De filosofie is dat men het beste wil halen uit autochtone druivensoorten. Het bedrijf heeft vanaf het begin gekozen voor kwaliteit. Ik denk dat we eerder al de Harmonium hebben geproefd samen, of anders hebben sommigen die zeker al bij mij geproefd, hun vlaggenschip gemaakt van de Nero d'Avola.

Maar deze avond de minder gekende Perricone. De Ribeca is een bijzondere en zeldzame wijn, elegant en vol. Zoals ze zelf zeggen, gemaakt voor de echt wijnliefhebbers en het resultaat van tientallen jaren zoeken en zwoegen om de top te bereiken. Complex boeket van rijp rood fruit (bramen, kersen pruimen) en kruiden (zoethout gember, kruidnagel, jeneverbessen) met een intens diepe robijnrode kleur. Fascinerende smaak, vol en geconcentreerde wijn met hints van zachte en delicate tannines, fruitig en levendig niettegenstaande het hoog alcoholgehalte van 14,5°.