



1. De geproefde wijnen:

- *Du Cropio – Cirò D.O.C. Riserva Damis 2010*
- *'A Vita – Cirò D.O.C. Rosso Classico Superiore Riserva 2016*
- *Tenuta Iuzzolini – Cirò D.O.C. Rosso Classico Superiore Riserva Maradea 2020*
- *Librandi – I.G.P. Rosso Calabria Megonio 2021*
- *Tenuta Iuzzolini – Calabria Rosso I.G.P. Artino 2021*
- *Cantine Benvenuto – Calabria Rosso I.G.P. Terra 2022*

2. Een woordje van inleiding :

Beste wijnvrienden,

Vanavond meren we aan in de haven van Crotona van waaruit we door Calabrië trekken. Naast zijn feeërieke berglandschappen bevat 'de laars' van Italië ook een roemrijke wijngeschiedenis. In de loop der tijd werd die roem van weleer helaas herleidt naar een kanttekening. Zo vertegenwoordigt de wijnbouw vandaag slechts 15.000 hectaren, wat niet enorm is in vergelijking met de overige Italiaanse regio's. Echter de laatste decennia zijn de lokale wijnboeren aan de herwaardering aan het timmeren, met enkele mooie resultaten, die we ook in het glas zullen terugvinden, wat jullie hopelijk ook zullen beamen.

We bevinden ons voornamelijk in het oosten van de regio, meer bepaald Cirò, waar de wijnen de oudheid werden geroemd en geschonken aan de winnaars van de Olympische Spelen.

De atleet van de typische diepe rode wijnen die we samen zullen ontdekken is de autochtone Gaglioppo druif, maar evengoed een schavotplaats voor de Magliocco en de Greco Nero...zit er inderdaad Olympisch goud in ? Preparare i bicchieri da vino !

Op het menu vanavond een klassieker die mooi zal complementeren met de stevigere Calabrië wijnen, een côte à l'os met champignon- of pepersaus, en frietjes.

Alvast veel proefplezier !



3. Historisch

Calabrië heeft meer dan 2.500 jaar wijngeschiedenis. De regio werd eerst gecultiveerd door de Oenotriërs en daarna door de oude Grieken. De Griekse atleet Milo van Croton kwam uit deze regio en dronk naar verluidt elke dag 10 liter Ciró-wijn. In de 1e eeuw na Christus nam de Romeinse Plinius de Oudere, schrijver van de Naturalis Historia, één van de eerste encyclopedieën, de Calabrische wijn op in zijn opsommingen van Italiaanse kwaliteitswijnen.

In de Oudheid werd de Cirò wijn dus geschonken aan de winnaars van de Olympische Spelen, een traditie die in 1968 op de Olympische Spelen in Mexico-Stad opnieuw werd overgenomen met de moderne Cirò, die in 1969 de eerste DOC-wijn van Calabrië werd.

Na de oudheid kende de Calabrische wijn nog een opmerkelijk moment in de geschiedenis tijdens de Renaissance. In de zestiende eeuw werden Calabrische wijnen gevonden op de belangrijkste tafels van het Italiaanse schiereiland en van de Europese aristocratie. Sante Lancerio, historicus, geograaf, maar in de eerste plaats bottigliere (wijnbeheerder) van paus Paolo III Farnese, voorzag in die periode in de oenologische behoeften van de paus, waar hij ook ging. Uit zijn bewaarde briefwisselingen bleek dat de paus vooral de Calabrische wijnen hemels vond.

Tot de eerste jaren van de 20e eeuw waren er nog steeds veel enthousiaste getuigenissen over de wijnen uit Calabrië. Daarna begint een langzame daling. Dit zal pas in de tweede helft van de vorige eeuw stoppen en kan aan meerdere redenen overtuigend worden: de belangrijkste is het gebrek aan bevestiging over de opvallende persoonlijkheid van Calabrische wijnen. Dit bracht de wijnmakers ertoe zich te voeden op de productie van vini da taglio, sterke alcoholische wijnen die niet aan het eindconsument op de markt worden gebracht, maar worden verkocht aan wijnmakers in Noord-Italië om de bekende en elegante producties uit hun regio's te benadrukken.

Na de Tweede Wereldoorlog emigreerden veel inwoners van Calabrië naar Noord-Italië, de Verenigde Staten, Australië en Argentinië, waardoor belangrijke wijnbouwkennis verdween. De achterblijvers ontwikkelden maar langzaam een levendige wijnindustrie en alleen de rode wijnen van Cirò kregen veel internationale aandacht. Vandaag de dag worden Calabrische wijnen meestal geproduceerd met een hoog alcoholpercentage en verkocht aan coöperaties die de wijnen overbrengen naar de Noord-Italiaanse wijngebieden om te gebruiken als blendcomponent.

Als Calabrië al bekend is in de wijnwereld, dan is het waarschijnlijk vanwege de Cirò-denominatie. De regio heeft geen DOCG's, 9 DOC's en 10 IGP's.



Calabria



DOCs

- 1 Bivongi
- 2 Cirò
- 3 Greco di Bianco
- 4 Lamezia
- 5 Melissa
- 6 S. Anna di Isola Capo Rizzuto
- 7 Savuto
- 8 Scavigna
- 9 Terre di Cosenza



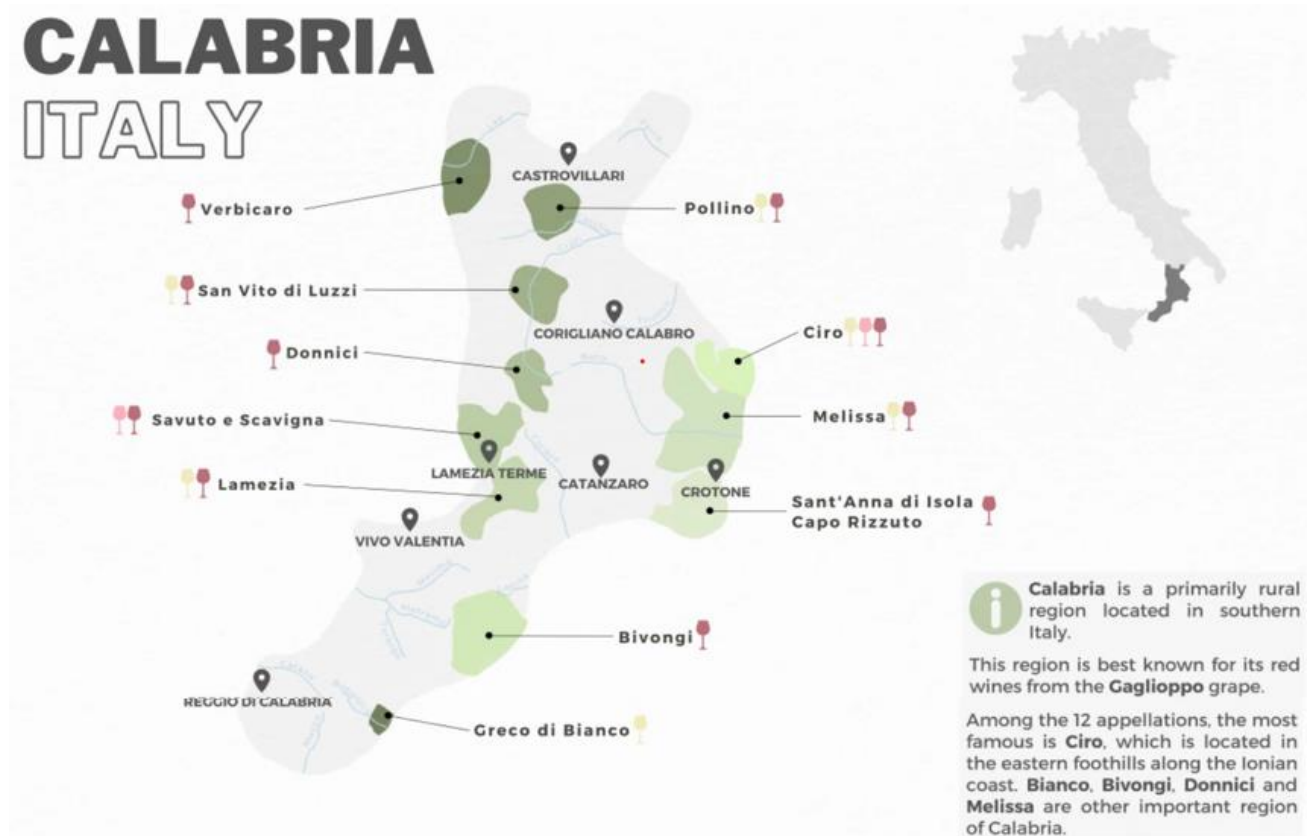
In 2022 produceerde Calabrië slechts 270.000 hl (3 miljoen kisten) wijn, waarbij de productie gedurende minstens tien jaar langzaam daalde. Ruim driekwart van de wijn uit Calabrië is rood, waarvan slechts ongeveer een achtste op DOC-niveau ligt. Er zijn een kleine 9.000 hectaren wijngaarden vanaf 2022. De belangrijkste druivensoort van de regio, met 48% van alle aanplantingen is Gaglioppo.

De laatste jaren is de wijnindustrie van Calabrië in opkomst, met een toename van het aantal kleine, familiale wijnmakerijen en een hernieuwde focus op traditionele wijnbouwtechnieken. Als gevolg hiervan worden de wijnen van Calabrië steeds populairder onder wijnliefhebbers, die de unieke en heerlijke smaken van deze regio ontdekken.



Tour del vino rosso in Calabria

Proefavond 16/11/2023



4. Geografisch, klimatologisch & terroir

Calabrië wordt gekenmerkt door zijn warme mediterrane klimaat. In het noorden liggen de Apennijnen die de grens vormen met Basilicata. De Ionische Zee vormt de oostelijke en zuidelijke grens, gevolgd door de Straat van Messina (die Calabrië scheidt van Sicilië) en de Tyrreense Zee die de westelijke grens vormt.

De winters zijn mild, met gemiddelde temperaturen rond de 10°C, die zelden onder de 5°C komen. Het klimaat aan de kust is het grootste deel van het jaar erg heet en droog. Het grootste deel van de wijnproductie van de regio vindt plaats in de centrale gebieden van de oostelijke Ionische kustlijn en de westelijke Tyrreense kustlijn.

De Ionische kust staat bekend om zijn krachtige en robuuste rode wijnen, met de Gaglioppo en Magliocco als zijnde de voornaamste cépages. Deze wijnen staan bekend om hun rijke tannine en complexe smaken.

Ter vervollediging, de Tyrreense kust staat bekend om zijn frisse en verfrissende witte wijnen, vooral die gemaakt van de Greco Bianco druif. Deze wijnen hebben een hoge zuurgraad en een heldere, fruitige smaak.



Tour del vino rosso in Calabria

Proefavond 16/11/2023

➤ Cirò

Het Cirò wijngebied ligt in de oostelijke uitlopers van de La Sila regio en strekt zich uit tot aan de Ionische kust. De wijngaarden zijn gecentreerd rond de stad Cirò en Cirò Marina in de provincie Crotone.

De bodem van dit gebied bestaat voornamelijk uit kalkhoudende mergel met wat klei- en zandafzettingen. De wijnen van de regio's zijn overwegend rood met minstens 95% van de Gaglioppo druif, waarbij er tot 5% van de witte Greco bianco en Trebbiano druiven toegestaan zijn.

Rosés en witte wijnen van minstens 90% Greco bianco en tot 10% Trebbiano worden ook gemaakt in Cirò, maar in zeer beperkte hoeveelheden. De aanduiding Cirò Classico komt enkel voor op rode wijnen. Rode Cirò is typisch zeer tanninerijk en heeft een volle body met een sterke fruitaanwezigheid. Het is vaak de bedoeling dat de wijn 3-4 jaar na de oogst wordt gedronken, maar het kan ook langer duren om de tannine te verzachten.



5. De druiven van dienst

➤ Gaglioppo

Gaglioppo is een blauwe wijndruif die groeit in Zuid-Italië, voornamelijk rond Calabrië, en komt naar alle waarschijnlijkheid van het Griekse vasteland. Het is de belangrijkste druif binnen bijna alle DOC's in de regio. De bekendste DOC waarin ze floreert is DOC Cirò, de lage heuvels in het noordoostelijk gedeelte van Calabrië, rond de badplaats Cirò Marina.



Het is een zachte en besachtige druif, die nogal gemakkelijk vatbaar is voor oxidatie. Toch kan deze druif bijzonder goed tegen de soms intense droogte en hitte die de lager gelegen wijngaarden van Calabrië tekenen. Dit is te danken aan de eerder dikke schil van de bes. Ondanks deze dikke schil is wijn van Gaglioppo stevast eerder lichter van kleur. Het is een druivenras dat met heel veel zorg en toewijding aangepakt dient te worden. De Gaglioppo bereikt immers heel snel hoge suikervwaardes. Als je hierbij telt dat de druif een eerder laag tanninegehalte heeft kom je vlug uit bij (te) gemakkelijke (over)rijpe wijnen. Het is inderdaad niet zo evident om toch elegante frisse fruitige wijnen met enige structuur te creëren. Er circuleren dan ook heel wat zware vermoeiende robuuste wijnen op de markt met onvoldoende frisheid.

Vaak krijgt de Gaglioppo het gezelschap van de Maglioccodruif, die wat bijkomende kruidigheid en structuur kan bieden. Hij wordt ook soms gemengd met tot 10% witte wijn.



➤ Magliocco

Magliocco is nog zo'n inheemse blauwe druif en we kennen er 2 variëteiten in, namelijk de Magliocco canino en Magliocco dolce. De laatste wordt ook wel Arvino genoemd. De druiven worden exclusief in Calabrië geteeld en de twee varianten nemen samen hooguit 700 hectaren in beslag. De druif is van oude oorsprong, met beschrijvingen die al dateren uit 1500.

De Magliocco is een druivensoort die laat rijpt tot de eerste en tweede week van oktober. De druif heeft een dikke, zeer wasachtige zwarte schil, stevig vruchtvlees en een aangename smaak wanneer hij volledig rijp is. De druivensoort past zich goed aan in een warm klimaat en aan droogte. De wijn van de Magliocco heeft een intense robijnrode kleur, zit goed in de alcohol, is harmonieus en soepel met aroma's van rijp rood fruit met hints van kruiden. Het hoge gehalte aan tannine maakt de wijn zeer geschikt om langer te rijpen. De druif heeft van nature een goede kruidigheid en structuur.



Magliocco canino



Magliocco dolce

Hij wordt vaak verward met Gaglioppo waarmee hij veel gemeen heeft - de twee variëteiten lijken op elkaar in de wijngaard en beide produceren wijnen met een hoog alcoholgehalte en zachte aroma's van rood fruit. De diepe kleur van Magliocco contrasteert echter met de lichtere teint van Gaglioppo.

De variëteit vormt lange trossen met eivormige bessen met vrij open uiteinden en uitgesproken schouders. De variëteit is ook relatief resistent tegen ziektes, maar is wel gevoelig voor de effecten van lange periodes van droogte.

Magliocco Dolce is een laat rijpend druivenras dat de neiging heeft om wijnen met een hoog tanninegehalte te produceren door de dikke schil van de bessen.

➤ Greco Nero

Greco Nero is de donkergekleurde variant van Greco Bianco, vermoedelijk afkomstig uit het oude Griekenland. Tegenwoordig wordt Greco Nero voornamelijk aangetroffen in Calabrië, Zuid-Italië, waar hij op grotere schaal wordt geteeld dan zijn Bianco-broer.



Greco Nero-wijn van één variëteit is echter zeldzaam, aangezien de variëteit meestal wordt gemengd met Gaglioppo in een aantal DOC-wijnen uit Calabrië. Ondanks de schijn is de naam Greco niet afgeleid van het moederland van de variëteit, Griekenland, maar eerder van het gebruik van het woord gedurende de middeleeuwen om rijpe wijnen met een hoog alcohol- en suikergehalte te beschrijven. Door de eeuwen heen zijn de smaken en bijgevolg de wijnstijlen echter aanzienlijk veranderd, en nu wordt de variëteit gebruikt om een handvol Calabria DOC's een boost te geven, die het blenden met de Greco Nero toestaan of zelfs vereisen.

Deze wijnen, meestal gemengd met Gaglioppo, worden meestal gekenmerkt door smaken van pruimen, kersen en zwart fruit. Deze zijn meestal zacht en intens fruitig, met tonen van kaneel en kruidnagel in de afdrank.

6. Bespreking van de wijnen

➤ *Du Cropio - Cirò D.O.C. Riserva Damis 2010*



Du Cropio betekent in het lokale dialect 'doctor in de agronomie' en weerspiegelt het feit dat de familie Ippolito al lang betrokken is bij de druiventeelt in de regio.

Het landgoed omvat in totaal 30 hectare in en rond Cirò Marina. De grond, een mix van klei en kalksteen, is arm met een uitstekende drainage, die wordt versterkt door de steil glooiende wijngaarden op de heuvels, omstandigheden die ideaal zijn voor het produceren van kleine gewassen met zeer geconcentreerd fruit. De meeste druiven die op het landgoed worden geoogst, worden tijdens de oogst of daarna als bulkwijn verkocht. Enkel de beste druiven worden bewaard om op het landgoed te worden gevinifieerd en verkocht als "Du Cropio".

Er worden drie rode wijnen geproduceerd: een Calabria Rosso genaamd "Serra Sanguigna", een Cirò Rosso Classico Superiore bekend als "Dom Giuva" en een Cirò Rosso Riserva genaamd "Damis". De wijngaarden worden onderhouden volgens biologische principes, waarbij sommige wijngaarden nu met paard en ploeg worden bewerkt.

Bij de oogst worden de druiventrossen geplet en ondergaan ze de alcoholische gisting in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen cuves. Vervolgens worden de wijnen uiteindelijk in een grote eikenhouten "botte" gelegd om te rijpen voordat ze worden gebotteld. De wijnen worden niet gezuiverd of gefilterd en rijpen nog 18 maanden op fles voordat ze op de markt worden gebracht.

Cépage : 100% Gaglioppo

Uitzicht : een mooie geëvolueerde kleur.

Aroma's : rijpe pruimen, rozijntjes, porto, specerijen, balsamico en zoethout.

In de mond : nog krachtige maar soepele tannine, nog steeds fruit, langere afdronk

Alcoholgehalte : 13,5°

Food pairing : harmonieert met lamsvlees, gegrild rood vlees, en zelfs een stevige tonijnsteak.

➤ *'A Vita – Cirò D.O.C. Rosso Classico Superiore Riserva 2016*



Dit familiaal wijngoed, opgericht door Francesco De Franco en zijn vrouw Laura, heeft 4 biologisch gecertificeerde wijngaarden, van in totaal 8 hectaren, gelegen tussen de heuvels van Cirò. We zitten hier op een hoogte tussen 50m-100m boven zeespiegel, met wijnstokken van gemiddeld 50 jaar. De bodem bestaat uit mergel met veel klei, wat zal bijdragen aan de vettigheid, rondeur van de wijn.

De Gaglioppo druiven gebruikt voor deze Riserva zijn afkomstig van hun oudste wijngaard, Muzzunetto, aangeplant in 1968, en gericht naar het noorden.

Qua vinificatie ondergaat deze een maceratie van 30 dagen, met dagelijkse overpompings. Daarna wordt het leksap (geen persing) verder gebruikt voor de alcoholische gisting met autochtone gisten, gevolgd door een spontane malolactische omzetting.

Daarna volgt een rijping gedurende één jaar in Sloveense eikenhouten vaten van 2.000 liter, waarna de wijn nog 4 jaar verder rijpt op fles alvorens deze verkocht wordt. De Riserva wordt ook enkel gemaakt in uitmuntende wijnjaren.

Van deze biologische Classico Superiore Riserva, gebotteld in augustus 2019, werden slechts ongeveer 3.000 flessen gebotteld, na een summiere filtering.

Cépage : 100% Gaglioppo

Uitzicht : licht granaatrood, duidelijke evolutie.

Aroma's : zwarte bessen, zoete rooknuances, menthol, zeste van bloedappelsien, ledertoetsen, beetje koffie.

In de mond : zwarte kers, maar ook zoethout, hout, leder, aardse toetsen, rokerig. Duidelijk aanwezige, iets trekkende tannine. Mooie ondersteunende zuren.

Alcoholgehalte : 14°

Food pairing : Rijke en robuuste vleesgerechten zoals stoofvlees. Gestoofde gerechten zoals ossenstaart, osso bucco of lamsschenkel.

➤ *Tenuta Iuzzolini – Cirò D.O.C. Rosso Classico Superiore Riserva
Maradea 2020*



Het landgoed Tenuta Iuzzolini, opgericht in 2004 door Fortunato Iuzzolini en zijn vrouw Giovanna Colicchio, omvat 500 hectaren, waarvan ongeveer 100 hectaren aangeplant met wijnstokken, met een dichtheid van 5.600 stokken per hectare. De totale capaciteit van de wijnmakerij bedraagt 20.000 hectoliter, waaruit meer dan twee miljoen flessen per jaar worden geproduceerd. De kelder waar de houten vaten rusten, zijn volledig ondergronds gebouwd, op 5 meter diepte, wat ook voor een constante temperatuur zorgt tijdens de rijping.

Het wijnhuis streeft ernaar wijnen te produceren die de unieke kenmerken van de druivensoorten en het terroir van Calabrië weerspiegelen. De wijnen van Tenuta Iuzzolini hebben vaak een uitgesproken karakter, met een evenwichtige zuurgraad, fruitige aroma's en een elegante structuur.

De druiven voor deze Maradea worden geoogst tijdens de eerste week van oktober, waarna ze een maceratie van 15 dagen ondergaan na een zachte persing, gevolgd door de alcoholische gisting.

Daarna krijgt de wijn een verdere opvoeding in kastanje houten vaten van Calabrese oorsprong gedurende 12 à 14 maanden, wat toch een zekere eigenheid geeft aan de wijn. Daarna volgt nog eens 4 maanden rijping op fles, alvorens deze verkocht kan worden.

Cépage : 100% Gaglioppo

Uitzicht : licht granaatrood met een waterrandje

Aroma's : Intens, delicaat, sterk accent van gedroogd fruit die voor zoetigheid zorgt, zwarte krieken, kruidnagel, vanille.

In de mond : een volle en ronde, met zeer soepele tannine, fruit blijft hangen.

Alcoholgehalte : 14°

Food pairing : Perfect bij gegrild of geroosterd vlees, wild

➤ *Librandi – I.G.P. Rosso Calabria Megonio 2021*



Librandi is gevestigd in Cirò Marina, gelegen tussen de zee en het Silageberge, wat een optimaal verschil tussen de dag- en de nachttemperaturen met zich meebrengt. De druiven kunnen tijdens de volledige rijpingsperiode dus voldoende frisheid bewaren. De ondergrond bestaat uit leem, met vooral veel klei.

De familie Librandi doet al vier generaties lang aan wijnbouw. In de jaren vijftig begon men met de botteling van wijn, vandaag staan Antonio en Nicodemi Librandi aan het roer. Ze verwerken momenteel acht verschillende druivensoorten, met de inheemse Gaglioppo als paradepaardje. Hun pure Gaglioppo en Magliocco dolce gelden als de beste van de regio.

Ze hebben geen bio, maar wel een Equalitas certificatie, wat duidt op duurzame processen doorheen de wijnbouw.

Deze wijn onderging een maceratie gedurende 15 dagen in stalen cuves, gevolgd door de alcoholische gisting en een opvoeding van 16 maanden in Franse eikenhouten barriques, en dan nog eens 6 maanden op fles alvorens commercialisatie.

Het resultaat is een medium-intense, droge wijn, fruitig en overwegend kruidig met een subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannine en prominente zuren.

Jaarlijks worden ongeveer 40.000 flessen geproduceerd.

Cépage : 100% Magliocco

Uitzicht : een diep robijnrode kleur

Aroma's : een intense neus met vooral pruimen, kruiden, peper, kersen en vleugje getoast hout

In de mond : zwoel en warm, veel rijp fruit, soepele tannine en gebalanceerde zuren.

Alcoholgehalte : 13,5°

Food pairing : kruidige schotels, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild.

➤ *Tenuta Iuzzolini – Calabria Rosso I.G.P. Artino 2021*



Het landgoed van het familiale wijnhuis Tenuta Iuzzolini omvat ongeveer 500 hectare, waarvan 100 hectare wordt gecultiveerd met gespecialiseerde wijngaarden met Gaglioppo, Magliocco en Greco Bianco, 50 hectare met eeuwenoude olijfbomen, en de rest zijn bossen en weilanden voor veeteelt. De bodem bestaat uit klei en zandgronden met kalk



Dit is de tweede wijn van het familiale wijnhuis Tenuta Iuzzolini die vanavond aan bod komt, en we hebben hier een blend van de 2 meest voorname autochtone blauwe druiven van Calabria, de Gaglioppo en de Magliocco.

De wijngaarden voor deze wijn bevinden zich op een hoogte van 200-300 meter, in Carfizzi, centraal-oostelijk gelegen in de provincie Crotone, met een plantdichtheid van 5.600 stokken per hectare.

De druiven worden manueel geoogst eind oktober. De wijn onderging een traditionele fermentatie met maceratie gedurende 8-10 dagen, en alcoholische gisting op stalen vaten. Daarna een korte opvoeding op nieuwe Franse eiken vaten gedurende 6 maanden, gevolgd door nog eens 2 maanden op fles in hun ondergrondse kelders.

Cépage : Gaglioppo & Magliocco

Uitzicht : robijnrood met lichte paarse tinten.

Aroma's : intense neus vooral op confituur, frambozen, bramen, pruimen en zwarte kersen wat toast en koffie, donkere karamel, wat vlier.

In de mond : een soepele aanzet, zoetig met het fruit dat blijft hangen, zwarte kers en pruimen. Mooi afgeronde tannine.

Alcoholgehalte : 14°

Food pairing : Perfect bij rood vlees en rijpe kazen. Ook een topper is ossenhaas met gorgonzola.

➤ *Cantine Benvenuto – Calabria Rosso I.G.P. Terra 2022*



De eigenaar van Cantine Benvenuto, Giovanni Celeste Benvenuto, trok op 18-jarige leeftijd uit Abruzzo naar Calabria om de vergeten wijngaarden van zijn grootvader op te eisen.

Hij heeft keihard gewerkt om de overwoekerde wijngaarden met de zeer oude druivensoorten in al hun glorie te herstellen. Sindsdien maakt hij hier heerlijke wijnen met een mineraal karakter maar boordevol fruit en bloemenaroma's.

Anders dan de overige wijnhuizen, ligt deze aan de Tyrreense kust. De wijngaarden, op een bodem van graniet, uitlopers van het Serre gebergte, een mineraalrijke bodem.

Deze "Terra" is een blend van Greco Nero en Magliocco canino. Beide druiven groeien in de Francavilla Angitola regio op natuurlijke terrassen op een hoogte van ongeveer 350 meter.

De wijnstokken zijn ongeveer 20 jaar oud. De druiven worden laat geoogst, met de hand, pas in de tweede helft van oktober.

Na een strenge selectie vergist de wijn gedurende een 10-tal dagen in inox vaten met dagelijkse bâtonnage, en rijpt na het blenden in oude barriques van Franse eik tot de natuurlijke malolactische omzetting vervolledigd is.

Cépage : Magliocco canino & Greco Nero

Uitzicht : robijnrood met paarse toetsen.

Aroma's : delicaat, vooral aardbei, bramen, bosvruchten, zwarte peper, cacao.

In de mond : strakke aanzet, zuren zijn prominent aanwezig, mineraliteit, een zekere tannine structuur. De fruittonen blijven hangen.

Alcoholgehalte : 14°

Food pairing : licht gekruide vleesgerechten, pizza, pluimwild, konijn.