

Brabantse Wijnsociëteit

Datum: 13 oktober 2020

Thema: De Marken

Opbouw wijnen

1. Indrinker: Ciù Ciù AltaMarea Spumante
- 2.1 Ciù Ciù Oris Falerio DOP
- 2.2 Ciù Ciù Evoè Marche Passerina IGT
- 2.3 Garofoli - Verdicchio Castelli di Jesi
- 3.1 Tenuta de Angelis Offida Pecorino 2019 (biologisch)
- 3.2 Tenuta de Angelis Offida Quiete Pecorino 2019
- 4.1 Ciù Ciù Lacrima di Morro d'Alba DOP
- 4.2 Tenuta de Angelis Rosso Piceno 2019
- 4.3 Tenuta de Angelis Rosso Piceno Superiore 2017
- 5.1 Garofoli / Rosso Conero (2017)
- 5.2 Garofoli / Rosso Conero (2015)
- 6 Uitdrinker: Cantine Due Palme Salento Passito Dolce Aleatico 2017

Wijn 1 (indrinker) Ciù Ciù AltaMarea Spumante (biologisch + vegan)

Een fonkelende wijn die wordt gemaakt op de manier zoals de Fransen champagne maken. Romig, vol smaak en biologisch.

Haar Passerina druiven groeien 280 meter boven zeeniveau op de heuvels van Offida en Acquaviva Picena, in de Ascoli Piceno provincie. Passerina is een klassiek, autochtoon wit druivenras dat in de Marken en de Abruzzes groeit. Typisch voor Passerina is dat alleen lage opbrengsten in combinatie met modern wijnmaken leidt tot frisse, strakke, minerale wijnen met ruim voldoende fruitvettigheid. De wijnmakers van Ciù Ciù hebben dat goed in de vingers.

Ciù Ciù AltaMarea Spumante is een lumineus schitterende mousserende wijn met licht strogele kleur. Het schuim is zacht met pareltjes die continu blijven stromen. Ciù Ciù AltaMarea Spumante geurt naar bloemen en vers fruit. Niet alleen is deze bubbel smeugig en smaakvol, zij is ook volledig biologisch. Zoals alle wijnen van Ciù Ciù. Ze heeft een alcoholpercentage van 12%.

CIÙ CIÙ ALTAMAREA SPUMANTE COMBINATIES

Daar waar andere wijnen niet genoeg lef tonen, staat Ciù Ciù AltaMarea Spumante haar vrouwtje. Bijvoorbeeld bij combinaties van vers fruit en zeevruchten. Zet haar naast een carpaccio van tonijn met ananas, een milde groene curry met garnalen en mango of zelfs een gerecht met coquilles en citrusvruchten. Geniet optimaal van deze mousserende vrolijke wijn als apéritief en bij amuses.

Veganistische wijn

Bij het klaren van de wijn wordt er vaak gebruik gemaakt van dierlijke producten zoals vislijm, caseïne eiwit of gelatine. In het laatste proces van wijnmaken worden deze middelen aan de wijn toegevoegd. Vervolgens binden de vaste deeltjes die de wijn troebel maken, zich aan deze middelen en tezamen worden ze uit de wijn gefilterd. Deze klaringsmiddelen zijn natuurlijk niet wenselijk voor veganisten en sommige vegetariërs: hoewel deze stoffen echt niet meer in de wijn aanwezig zijn als je deze drinkt, zijn ze wel met de wijn in aanraking gekomen gedurende het productieproces. Er zijn echter ook middelen zonder dierlijke oorsprong om de wijnen helder te krijgen. Gelukkig zijn die wijnen net zo lekker!

Het vegetarisch vriendelijke caseïne eiwit, wordt veel gebruikt bij het klaren van vooral rode wijnen. Maar om wijn geschikt te maken voor veganisten, moeten wijnen zijn geklaart met producten zoals koolstof, bentoniet klei, kalksteen, kaolien klei, plantencaseïne, silica gel of plantaardige platen.



Wijn 2.1 Ciù Ciù Oris Falerio DOP (biologisch +vegan)

Over de producent

Op de heuvels van de Marken is het alsof de tijd heeft stil gestaan. De omgeving vertelt zelf haar geschiedenis en oorsprong. Ciù Ciù wijn wordt gemaakt in een geweldig mooie omgeving waar oude tijden leven in het hier en nu. Ciù Ciù wijn is traditie gemengd met innovatie en het constant streven naar hoge kwaliteit in iedere Ciù Ciù wijn.

Ciù Ciù wijn wordt gemaakt sinds 1970. Het steeds groeiende Ciù Ciù wijn bedrijf gelooft in opvoeding en afkomst. Een Ciù Ciù wijn moet de meest authentieke expressie zijn van de aarde en omgeving waar zij vandaan komt. Dit is het concept, de missie, waar de wijnmakerij haar filosofie op is gebaseerd. In een Ciù Ciù wijn proef je de heuvels, de traditie en geschiedenis terug.

Ciù Ciù wijn vind je in vele karakters en gezichten. Een aantal dingen weet je zeker. Een Ciù Ciù wijn is altijd biologisch en vriendelijk voor moeder natuur. Een Ciù Ciù wijn is altijd een spiegeling van haar terroir. Een Ciù Ciù wijn is een verrassing met karakter.

Voor rode Ciù Ciù wijnen gebruiken zij Montepulciano, Sangiovese, Merlot, Cabernet en kenmerkende Lacrima druiven. In een witte Ciù Ciù wijn kun je allerlei druiven tegenkomen. Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Trebbiano, Passerina, Pecorino en de Verdicchio. Je komt deze druiven samen of puur tegen in een Ciù Ciù wijn waardoor er een interessante lijn aan uiteenlopende wijnen ontstaan is.

Over de wijn

is smeuïg, fris. Ciù Ciù Oris is een betaalbaar en zeer breed gastronomisch inzetbare witte wijn. Een groot pluspunt is ook nog eens dat je haar bijna nergens tegenkomt. De witte Oris komt van de biologische, duurzame wijnvelden van Ciù Ciù, mijn favoriete wijnmakers in de Italiaanse Marken. Deze eigenzinnige wijngekken geloven in de natuur en streven ernaar hun passie en liefde voor hun terroir te laten terug proeven in jouw glas. In de heuvels van de provincie Ascoli Piceno, op een hoogte van 700 meter boven zeeniveau wordt deze bijzondere wijn gemaakt.

CIÙ CIÙ ORIS SMAAKT NAAR MEER

De Falerio Oris is een melange van de inheemse druivensoorten Passerina, Pecorino en Trebbiano. Een gewaagde combi die het echte Italië vertegenwoordigt. Een frisse, vitale witte wijn met geuren van rijp steenfruit en witte bloemen. Romig, vol, fruitig en aromatisch. Oris drink je bij vis, antipasti, een satéetje of gewoon zo.



De smaak, geur en kleur van de Ciù Ciù Oris vertegenwoordigen Italië als geen ander. De kleur is licht strogeel met groenachtige tinten die haar vitaliteit en frisheid benadrukken. Het boeket is zoet met steenfruit en witte bloemen. Op je gehemelte voel je het aromatische noten van warmte en frisheid met een lichte bitterheid. Drink haar wanneer zij nog jong is.

2.3 Ciù Ciù Evoè Marche Passerina IGT (biologisch + vegan)

Passerina is een oude en autochtone druif uit de Marken.
De geur is fris fruitig en een beetje typisch, desondanks is de smaak fris en de afdronk aromatisch.

Over de druif

Passerina is een oud, autochtoon wit druivenras dat zowel in de Marken als de Abruzzen groeit. Voor dit ras geldt de vuistregel dat enkel lage opbrengsten en modern wijnmaken leiden tot frisse, strakke, minerale wijnen met toch voldoende fruitvettigheid.

- Meest voorkomende wijnstreek: Abruzzo
- Kleur van de schil: geel-goud met roestvlekken
- Karakteristieken: floraal; wit fruitig (appel-perzik-peer); goede harmonieuze zuren
- Wijnstijlen: droge fruitige witte wijn
- Bewaarkracht: geen
- Te drinken bij: antipasti / pasta / vis / slaatjes
- Bekendste herkomstbenamingen: De IGT's van Abruzzo



Deze oude druivensoort, afkomstig van de Adriatische zee, wordt van oudsher als familie van de Trebbiano Giallo beschouwd, zoals ook blijkt uit zijn synoniem Trebbiano di Teramo waarmee hij in Abruzzo gekend is.

De passerina is een krachtige druif die erg resistent is tegen moeilijke klimatologische omstandigheden en ziektes en daardoor een goede constante kwaliteit garandeert met eveneens hoge opbrengsten. Precies omwille van deze eigenschappen was deze passerina zo gegeerd bij de wijnbouwers die haar daarom ook verduidelijkende synoniemen toekenden zoals Cacciadebiti, Scacciadebiti of Pagadebiti (vertalingen voor 'schulden betalen') en ook nog Uva d'Oro (Gouddruif).

Wijn 2.3 Garofoli / Verdicchio dei Castelli di Jesi (2019) / Macrina

Over de producent: Garofoli

Garofoli is het oudste wijnhuis in de Marken en verbouwt haar wijnen op de hellingen van de Monte Conero, aan de Adriatische kust ten zuiden van de oude havenstad Ancona.

Garofoli heeft al lang geleden ons hart gestolen omdat het alles heeft waarop je bij een wijnhuis hoopt. De familie is diep geworteld in de Marken en heeft dus de beschikking over oude, traditionele vakkennis. Daarnaast hebben de Garofoli's altijd oog gehad voor vernieuwing. Op basis van inheemse druivensoorten zijn zij er de afgelopen decennia keer op keer in geslaagd nieuwe wijnen te creëren die bij het publiek en kenners hoog scoren, vandaar de topnoteringen in de Italiaanse wijnbijbel "Gambero Rosso".



Over de wijn

De typische Marche-druif verdicchio groeit in twee DOC-zones. De eerste is de verdicchio dei Castelli di Jesi, de heuvels ten noordoosten van Ancona, de tweede de verdicchio di Matelica, een bergachtig gebied in de naburige provincie Macerata. De bodem in dit gebied heeft een veel hoger mineraalgehalte en een koeler klimaat.

Er is een verschil in body en intensiteit tussen oudere en jongere wijnen. Waar de jongere wijnen fruitig zijn met frisse zuren, zijn de oudere wijnen voller en kruidiger van smaak, met sterkere aroma's.

De Riserva van Castelli di Jesi heeft de neiging om meer body te tonen dan die van Matelica en is bitter met tonen van citrus en gedroogd fruit. De Riserva van Matelica is geuriger en fruitiger met een bloemige notensmaak.

Tintelfrisse combinatie van wit en exotisch fruit, wat nootachtig en elegant.

- Subregio: Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Karakter: Fris droog
- Serveren rond: 10°C
- Bewaaradvies: Nu op dronk.
- Oogstjaar: 2019
- Dit product is lekker bij:
Visminestrone met verse kruiden

Wijn 3.1 Tenuta de Angelis Offida Pecorino 2019 (biologisch)

Over de producent: Tenuta de Angelis

Wijnmakers komen maar zelden uit het niets tevoorschijn. Meestal bouwen ze voort op iets dat al bestond. Zo ook Quinto Fausti. Zijn bedrijf, Tenuta de Angelis in Piceno (in het zuiden van de Italiaanse streek Marken, aan de Adriatische kust), stamt uit de jaren vijftig van de vorige eeuw. Het kostte de oprichters heel wat inspanning om een eigen wijnkelder voor elkaar te boksen en 50 hectare wijngaarden te verzamelen. Fausti zette het werk voort met een nieuwe wijnkelder, meer hectaren en een omslag van kwantiteit naar kwaliteit.

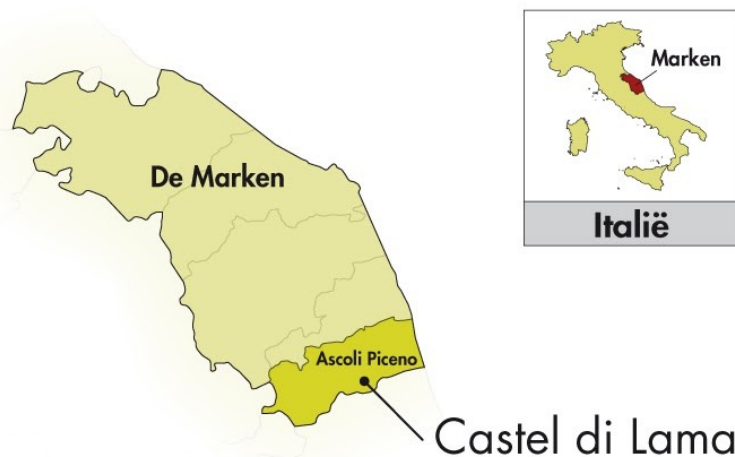
Inmiddels is Tenuta de Angelis een gevestigde naam met een sterke reputatie. Het bedrijf maakt wijnen van de klassieke druiven van de streek, zoals montepulciano, sangiovese en de herontdekte witte pecorino, maar ook van internationaal bekende rassen als chardonnay en cabernet sauvignon.

Quinto's filosofie is eenvoudig: hij wil wijnen maken die aansluiten bij de smaak van de wijnrinker van nu. Fruitig, aangenaam fris, maar wel met karakter. Dat klinkt aanzienlijk simpeler dan het is. Fausti krijgt het elk jaar weer voor elkaar dankzij hard werken, enorme vakkennis – in de streek noemen ze hem 'de ingenieur' – en grote ervaring. Een mooie en uitdagende erfenis voor zijn zoon Alighiero, die naar verwachting zijn vader gaat opvolgen.



Over de wijn

Rondom de stadjes Castel di Lama en Offida in de Italiaanse Marken liggen de goed onderhouden en hooggelegen biologische wijngaarden van Tenuta De Angelis. Hier telen Alighiero en Quinto Fausti onder meer de pecorinodruif, een voor de Marken inheems ras.



De druiven worden vroeg in de ochtend geplukt om ze zo koel mogelijk te houden, waarna de persing en gisting snel volgen. Dit is van groot belang voor het behoud van fruitige aroma's. Het resultaat is een moderne, zuivere en krachtig smakende wijn met veel originaliteit. De geur is vol en fruitig, de smaak heerlijk fris.

In 2011 werd Offida beloond met de toekenning van de hoogste kwaliteitscategorie in Italië, de DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Een bijzondere bekroning voor de inspanningen van de wijnmakers in deze aantrekkelijke, voor het grote publiek nog verborgen, wijnregio. Deze Offida van de Angelis overklast ook nog eens veel andere wijnen in deze prijsklasse en is een uitstekende begeleider van vitello tonnato of smaakvolle gerechten met vis.

Proefnotitie

Volle, complexe droge witte wijn met een aroma van rijpe gele vruchten en lichte toastnuances. De smaak is vol, romig en aanhoudend, eindigend met een lange, aromatische afdronk. Een uitstekende begeleider van smaakvolle gerechten met vis, maar ook lekker bij jonge kazen. Houdbaar tot zeker drie à vier jaar na de oogst.



Wijn 3.2 Tenuta de Angelis Offida Quiete Pecorino 2019

- Niet gefilterd en daardoor iets troebel

Voor de liefhebbers van de 'gewone' Pecorino van Tenuta de Angelis, is deze Quiete absoluut de moeite waard om eens te proberen. Net als de welbekende versie, is ook deze Pecorino biologisch geteeld in de DOCG Offida. Het verschil zit 'm in het vinificatieproces. Waar de klassieke Pecorino vooral op het fruit gemaakt wordt, is deze non-filtrato meer op intensiteit en structuur gemaakt.

Na de fermentatie rijpt de Quiete nog een maand of vier op tank en wordt bâtonnage (het doorroeren van de gisten) toegepast. Vervolgens laat men de wijn twee maanden rusten, zodat het merendeel van de vaste deeltjes kan bezinken. Daarna wordt er gebotteld, maar zonder dat er gefilterd wordt. Dit betekent dat er nog iets van de fijne deeltjes achterblijft in de wijn, die dan ook licht troebel is.

Het levert een spannende Pecorino op, die zich door z'n vulling en smaakintensiteit zeer goed leent voor aan tafel. Denk aan diverse mediterrane gerechten met bijvoorbeeld vis, zeevruchten, kip of zelfs wit vlees.

Proefnotitie

Pittige droge witte wijn met fijne toastgeuren en rijpe appel en abrikoos in het aroma. De smaak zet sappig, fris in en ontwikkelt zich vol en aanhoudend met een lange afdronk. Prima bij koude visschotels, schaal- en schelpdieren, kip of kalfsvlees met een romige saus. Lekker bij pasta vongole. Nu al op dronk, gemakkelijk tot drie jaar houdbaar.



Wijn 4.1 Cìù Cìù Lacrima di Morro d'Alba DOP

In de jaren 1980 was de Lacrima bijna uitgestorven maar inmiddels is hij aan een bescheiden comeback bezig. Terecht, want deze 'Gamay van Midden-Italië' kan beslist leuke rode wijnen geven. Net als wijn van de Gamay fris en fruitig, maar bloemiger en uitbundiger. De meeste komen uit de provincie Marche. Het gebiedje Morro d'Alba geldt als de bakermat en hier komen waarschijnlijk ook de mooiste wijnen van de Lacrima vandaan. Niet enkel droge, maar ook zoete rode passito wijnen.

Lacrima is een autochtone druif die alleen in de Marche groeit. Letterlijk vertaalt betekent Lacrima traan. De dunne schil van de druif maakt het mogelijk dat de "tranen" als sap uit de druiven druppelen (dit gebeurt als ze volledig rijp zijn). Lacrima heeft weinig tannines en daarom raadzaam om jong te drinken. De wijn is sappig en geurt naar violen en gedroogd kruid.

Het DNA van Lacrima di Morro d'Alba komt nauw overeen met aleatico.



Wijn 4.2 Tenuta de Angelis Rosso Piceno 2019

Wat is Rosso Piceno?

De meest geproduceerde wijn in Le Marche is de Rosso Piceno. Hij is in de gehele streek terug te vinden, maar met name in het zuiden rond Ascoli. Deze rode wijn wordt gemaakt van een combinatie van Sangiovese (60%) en Montepulciano-druiven. Het is een sympathieke en voordelige rode wijn. Er zijn enkele DOC's, maar als het alcoholpercentage boven de 11,5% uitkomt, wordt de wijn als Superiore geïnclassificeerd. Deze populaire goed drinkbare wijn past uitstekend bij goed gekruide schotels en geroosterd vlees.

Quinto Fausti houdt van een traditionele, gerijpte stijl rode wijn met stevigheid. Alighiero weet dat jongere klanten meer fruit en rondheid waarderen. Een hele vader-zoonstrijd, maar feit is dat de rode wijnen sinds de komst van Alighiero een stuk ronder en toegankelijker smaken. Zoals deze Rosso Piceno, een onweerstaanbaar lekkere fruitige assemblage van sangiovese- en montepulcianodruiven die na een paar maanden tankrijping wordt gebotteld.

De door Alighiero aangepaste vinificatie leidt tot meer fruit, minder extract en meer soepelheid. De perfecte all-round rode wijn kortom, die net iets onder kamertemperatuur het best van smaak is.

Sterke wijn uit de Marken:

Meer dan vijftig jaar ervaring met wijngaarden op de beste plekken van Piceno in de Marken, nabij het prachtige plaatsje Ascoli Piceno, verklaart het succes van Tenuta De Angelis. Inmiddels werkt de jongste generatie, Alighiero Fausti, al een aantal jaren aan de zijde van zijn vader Quinto, de iconische wijnmaker die als dé ambassadeur gezien wordt van de prachtige wijnen uit zijn geboortestreek.

Van oudsher maakt De Angelis voornamelijk rode wijnen, maar de laatste jaren neemt het aandeel wit sterk toe. De 'instapwijnen' van deze producent bieden een uitstekende prijs-kwaliteit verhouding en zijn een mooie kennismaking met deze nog steeds onderschatte wijnregio waar eigenlijk alleen de witte Verdicchio dei Castello di Jesi internationale bekendheid heeft gekregen.

- Proefnotitie: Fraaie, volrode wijn met een mooi fruitig en pittig aroma. De smaak zet vol en stevig in en eindigt aromatisch en in balans.
- Drinken bij: Lekker bij pasta en kruidige gerechten zoals pizza en runderstoofschotels.
- Houdbaarheid: Op dronk vanaf één jaar na de oogst en indien gewenst te bewaren tot vier jaar na de oogst



Wijn 4.3 Tenuta de Angelis Rosso Piceno Superiore 2017

- Fraaie, toegankelijke smaak met milde tannine
- Uitstekende prijs-kwaliteit verhouding
- Prima bij gegrild vlees of stokbrood en kaas

Alighiero Fausti maakt in de Italiaanse Marken een moderne rode wijn van perfect rijpe montepulciano- en sangiovesedruiven. Dat doet hij met respect voor de traditie van het familiebedrijf, maar ook met zijn eigen signatuur. Zo wijzigde Alighiero niet de druivensamenstelling van deze al lang bestaande wijn, maar wel het oogstmoment.

Als eigentijdse wijnmaker is hij namelijk gespitst op het optimaliseren van de rijpheid van de druif en let hij sterk op de zachtheid van de tannine. Volgens de oude inzichten is een druif al rijp als deze voldoende suiker bevat. Alighiero laat juist vooral de rijpheid van de tannines in de schil bepalend zijn voor het oogstmoment.

Deze eikengerijpte Rosso Piceno Superiore is dan ook een mondvullende, soepele, rode wijn met een perfecte balans tussen sappigheid en spanning. Terecht een van onze meest gewaardeerde rode wijnen uit Italië.

Proefnotitie

Toegankelijke rode wijn met een kruidig, pittig aroma en nuances van gekonfijt fruit. De smaak zet vol en krachtig in; de afdronk is sappig en lang.

Drinken bij

Bij uitstek geschikt om te combineren met pasta met kruidige saus of gegrild vlees.

Houdbaarheid

Nu op dronk en indien gewenst te bewaren tot vijf à zes jaar na de oogst.

70 % montepulciano, 30% sangiovese, vegan



Wijn 5.1 Garofoli / Rosso Conero (2017)

Piancarda

Twintig jaar geleden was de Piancarda de eerste wijn van Garofoli waarmee Henri Bloem begon te werken

Wat is Rosso Conero?

Verreweg de beste wijn uit de streek is Rosso Conero. De DOC beslaat een klein oppervlak op de hellingen van het massief Monte Conero even ten zuiden van havenstad Ancona. Over een afstand van honderden kilometers is de Adriatische kust zeer vlak met lange, brede stranden. Behalve op deze plek waar het kleine massief van de Monte Conero de kust 'raakt'. Op de hellingen wordt een prachtige, vlezige rode wijn gemaakt van de Montepulciano-druif plus maximaal 15% Sangiovese. De beste Rosso Conero is een stevige, volle rode wijn met een boeket van zwarte kersen en mediterrane kruiden.

Het enige nadeel is dat er zo weinig van wordt geproduceerd. De reden is mede gelegen in het feit dat de stad Ancona en het toerisme steeds meer ruimte claimen zodat er reeds enkele wijngaarden zijn gesneuveld van dit toch al niet zo grote gebied.

Over de wijn: Rosso Piceno Conero is een van de beste DOC's van de Marken. De appellatie beslaat een klein gebied, gelegen op de hellingen van Monte Conero. De druiven genieten de verkoelende invloed van de Adriatische zee. De montepulciano-druiven voor deze wijn groeien op een mooi gelegen perceel, genaamd Piancarda di Masignano, aan de voet van de Monte Conero. De kalkstenen magere grond levert een wijn op met geconcentreerd fruit. Pruimen en bosbessen op de achtergrond, zachte tannines en veel sap. Een klassieke montepulciano wijn.

Proefnotitie: Vol, zwoel en soepel met kruidig kersenfruit in de geur en in de smaak.

Soort: montepulciano

Subregio: Rosso Conero

Karakter: Vol en romig

Alcohol: 14.00%

Serveren rond: 16°C

Bewaaradvies: Nu lekker, tot 5 jaar na de oogst.

Oogstjaar: 2017

Producent: Garofoli

Dit product is lekker bij:

Vincisgrassi (paddenstoelenlasagna uit Marche).

Zelfde producent als de Verdicchio Castelli di Jesi



Wijn 5.2 Garofoli / Rosso Conero (2015)

Agontano Riserva. De topwijn van Garofoli is de Agontano, een houtgerijpte wijn van 100% montepulciano, alleen gemaakt in topjaren.

Proefnotitie: Donkerrood van kleur met kersenfruit in de geur en smaak. Kruidig hout, veel sap, ronde tannines en een lange afdronk. Dit alles maakt van deze wijn een absolute topper.

Soort: montepulciano

Land: Italië

Regio: Marken

Subregio: Rosso Conero

Karakter: Vol en romig

Serveren rond: 18°C

Bewaaradvies: Nu lekker, tot 10 jaar na de oogst.

Oogstjaar: 2015

Dit product is lekker bij: Ossobucco.

Over de wijn: De wijngaarden van de Agontano liggen op de Monte Conero, die uit de Adriatische Zee oprijst. Door de zeer kalkrijke bodem en het lage rendement ontstaat een wijn die qua concentratie en diepgang te vergelijken is met een Grand Cru uit de Bordeaux.

Zelfde producent als de Verdicchio Castelli di Jesi

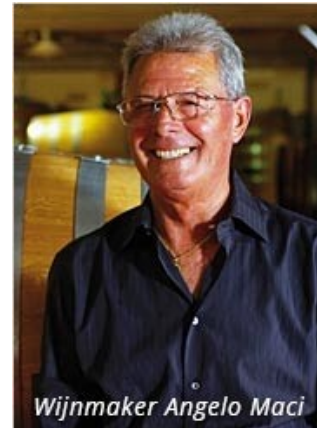


Wijn 6 (uitdrinker) Cantine Due Palme Salento Passito Dolce Aleatico 2017

Over de producent: Cantine Due Palme

Helemaal in de hak van de laars van Italië, dicht bij Brindisi in de streek Salento (regio Puglia), ligt Cantine Due Palme. Deze coöperatie werd in 1989 opgericht en is nu, met 1000 leden en 2200 hectare wijngaarden, een van de grootste en actiefste coöperaties van Zuid-Italië.

Het leuke van deze grote coöp is dat ze de Salentijnse wijnbouwtradities in ere wil houden, zoals het oeroude gebruik om de wijnstokken in gobeletvorm te snoeien. Ook verwerkt men oude, inheemse druivenrassen zoals negroamaro, aleatico, fiano, malvasia nera en susumaniello. Dat laatste ras is heel productief in zijn jonge jaren, terwijl de opbrengst later drastisch afneemt. Dat is, zo denken de wijnboeren hier, de reden waarom hij susumaniello heet, wat 'beladen als een ezel' betekent.



Cantine Due Palme staat natuurlijk wel met beide benen in de 21e eeuw: de kelder heeft een oppervlakte van 45.000 m² en bevat alle snufjes die een moderne wijnmakerij nodig heeft, van een oenologisch centrum tot roterende vergistingstanks en een eigen laboratorium.

Naast minder bekende druivenrassen gebruikt deze coöp ook druiven als sangiovese, pinot nero, cabernet sauvignon, merlot en syrah voor rood, en pinot bianco, chardonnay en sauvignon blanc voor wit. Het assortiment bestaat uit rood, wit en rosé, mousserend wit en rosé, en zoet rood en wit. Stuk voor stuk wijnen met een warm Zuid-Italiaans karakter.



Over de wijn

- Bijzondere Italiaanse dessertwijn
- Van de inheemse aleatico-druif
- Volgens de passito-methode, dus van ingedroogde druiven
- Rijping in kleine houten vaatjes

De passito van Cantine Due Palme, onze populaire wijnleverancier uit Zuid-Italië, is een traditionele Apulische specialiteit. Het is een zoete wijn die gemaakt wordt van de lokale blauwe aleatico-druif. Het geheim van deze dessertwijn is dat de druiven eerst indrogen aan de wijnstok, en vervolgens nog eens op *graticci*, een soort matten van stro.

De aleaticodruiven worden laat in het seizoen geoogst, met de hand. Vervolgens laat wijnmaker Angelo Maci de druiven indrogen op de graticci. Dit zorgt voor een enorme smaakconcentratie met typische, bloemige nuances van de aleaticodruif en tonen van honing. Na de vergisting rijpt deze dessertwijn in kleine houten vaatjes. Dit zorgt voor een complexe geur van noten en koffie.

Drink deze Zuid-Italiaanse specialiteit bijvoorbeeld bij cantuccini, vijgen, zoete chocoladedesserts of gewoon zo na de maaltijd, als dessert op zich. Serveer 'm bij voorkeur iets gekoeld om de frisheid in de wijn te accentueren.

Proefnotitie

Helderrood van kleur met wat ontwikkeling. In de geur geconfijft fruit, krenten en kruidigheid. De ronde, mildzoete smaak eindigt met een geurige aanhoudende afdrank en een frisse ondertoon.

Drinken bij

Fraaie wijn bij onder meer desserts met gedroogde vruchten, amandelen of fijn gebak.

Houdbaarheid

Nu op dronk, gemakkelijk vele jaren houdbaar.

Overig

Vegan

Leuk feitje: staat ook aangeplant in California (Sonoma) for late harvest, Kazhakhstan en Uzbeikstan. Ook aangeplant in Marche.

Hapje: Cantuccini

