

2014-02-23 Fattoria Dezi

C. da Fontemaggio 14

63839 Servigliano (FM) Marche ,Italia

www.fattoriadezi.com

Marche heeft meer in de mars!

Stefano Dezi te gast

In Ken Wijn-magazine nr 17 besprak Peter Doomen de vele gezichten van Marche , maar er is meer:

Fattoria Dezi

Een wijngaard van 16ha, waarvan 4ha met sangiovese, een in de streek niet-erkend druivenras om de DOC-benaming te mogen vermelden, en de verkiezing tot 'viticoltore dell'anno 2008' (wijnbouwer van het jaar) , dat zijn de referenties van oenoloog Stefano Dezi.



Samen met invoerder Ignace Boxy (www.vinaccio.be) is Stefano Dezi te gast in de commanderie.

Een wijnmaker uit Marche met die fameuze erkenning tot 'wijnbouwer van het jaar' ?

En de '3 bicchiere' voor de Regina del Bosco 2006 in de Italiaanse wijnbijbel gambero rosso?

Het wijst op een forse opwaardering van de streek. En ja, daarvoor moet je de platgetreden paden voor DOC, durven verlaten. Zo komen de meeste wijnen van Dezi op de markt met de IGT-melding.

Het verhaal van Dezi begint met twee broers: Romulus en Remus, geboren in Servigliano, Marche, 50 km van Ancona. Een paar kilometer buiten het stadje Servigliano ligt te midden van de heuvels het wijndomein met wijnstokken en olijven. Nu organiseren Davide en Stefano Dezi de fattoria. Ze

hebben van hun voorgangers geleerd dat leven en werken in harmonie met de natuur een zachte aanpak en respect eist. De wijnstokken zijn gemiddeld 50 jaar oud. In 'Vini d'Italia' werden ze vereerd met de titel 'Viticoltore dell'anno 2008'

80% van de productie blijft in Italië.

Voor witte wijn zijn er verdecchio, malvasia en pecorino wijnstokken.

De rode wijn komt van montepulciano en sangiovese.

Jonge en belegen pecorinokaas uit de streek, en zachte en harde salami begeleiden de zes geproefde wijnen. Ook de olijfolie van het huis is present. Hier geldt ook de algemene regel: wat de streek produceert, accentueert de wijn!

Wij proeven één witte en vijf rode wijnen. Voor wit: de pecorino, voor rood: twee keer de tweede van het huis, de Dezio van montepulciano en sangiovese, twee keer de Solo van 100% sangiovese, en de Regina del Bosco van 100% montepulciano.

GEPROEFD



Servigliano, 2012, Dezi, Marche white, IGT, €13,5

100% pecorino, 13,5vol%, 12 maanden inox, productie 6000 fl.



'Een mooie schittering met strogele kleur, veel glycerine, geurt naar lentebloemen, de smaak is rijk en vetzig, perzik, een goede afdrank, kan een maaltijd begeleiden, een mooie evenwichtige wijn.' (Jo Noppe)

De wijn is gemaakt van de laatste pluk, wat de concentratie verklaart. De wijnmaker gebruikt geen chemische producten om de kleur te manipuleren. Dankzij de stevige structuur zal de wijn de top bereiken over een drietal jaar en is zeker nog 10 jaar houdbaar. (Stefano Dezi)

Dezio, 2010, Dezi, Marche red, IGT, €13,5

70% montepulciano, 30% sangiovese, 13,5 vol%, 12 maanden voor de helft in inox en houten vaten, productie 20000fl.



'Donkerrood, niet doorschijnend, rood rijp fruit met rijpe kersen, doet denken aan Saint-Estèphe, dierlijke smaak en leder in de met hints naar pinot noir, een lichte houttoets, evenwicht tussen rijpe tannine en zuur, afdrank van 6 seconden, kan nog een drietal jaren bewaren.' (Germain Lannoo)

Een goede structuur, elegant, Dezi besteedt veel zorg aan wat de tweede wijn van het bedrijf genoemd wordt, ieder jaar wordt de verhouding van de druivenrassen aangepast aan wat de natuur biedt. Beide druivenrassen worden afzonderlijk gevinifieerd. Na 8 maanden komt de wijn op hout dat al eens gebruikt werd voor de Solo. (Stefano Dezi)

Dezio, 2011, Dezi, Marche red, IGT, €13,5

80% montepulciano, 30% sangiovese, 14vol%, 12 maanden voor de helft in inox en houtenvaten, , productie 20000fl.



'Een dieprode wijn, bijna ondoorzichtig, met een lichte evolutie in de rand, opmerkelijk gecorseerde viscositeit, de geur verradt een koffietoets en gekonfijt fruit, een soepele aanzet, de rondeur missen we nog wat, de afdronk verradt mineraliteit, een drinkbare wijn met charme.'(Geert Huysentruyt)

In de smaak zit een teertoets, dat komt door de terroir. Door het hogere percentage montepulciano wordt het een steviger wijn, zal zijn top bereiken vanaf 2016 en is zeker 25 jaar houdbaar. (Stefano Dezi)

Dezi, Solo, 2011, Marche red, IGT, €33

100% sangiovese, 14vol%, 14 maand in nieuwe houten vaten, 7000 fl.



'De kleur is intens ,iets minder donker dan de vorige, robijnrood, ondoorzichtig en visceus, hij ruikt naar zeer rijp fruit en zwarte bessen, een konfituurtoets, rokerig, met kruidigheid, we proeven een zeer ronde wijn, krachtig, evenwichtiger dan de vorige, een mooie structuur met fijne zuren, een elegante maar stevige afdronk met nog veel reserve. Een mooie sangiovese van rijpe druiven, een bewaarwijn.(Johan Vandamme)

Sangiovese geeft meer elegantie aan de wijn, het gebruik voor de helft nieuwe Franse eik uit de Allier, medium min gebrand, geeft lange houdbaarheid. (Stefano Dezi)

Dezi, Solo,2010, Marche red, IGT,€33

100% sangiovese, 14vol%, 14 maand in nieuwe houten vaten, 7000 fl.



'Intense kleur, donkerrood, immobiel gebrande koffietoetsen, wat animaal en leder, met geprononceerde vanille, zuur dat wijst op een goed bewaarpotentieel, duidelijk aanwezige tannine goed in evenwicht, lange afdronk.'(Dieter Vanderlinden)

Als je deze 2010 vergelijkt met een chianti, dan lijkt de Solo 2010 verrassend stevig.(Jos Daenekindt)

Regina del Bosco, 2010, Marche red, IGT , €57

100% montepulciano, 14.5vol%, 22 maanden op hout en 12 maanden op fles, 12000 fl.



Zeer intens donker voorkomen, visceus bij het walsen, voor het eerst krijgen we de putjesgeur, donkerrood fruit, jeneverbess met aanwezig zuur, bij het proeven komt de eiklagering naar voor, presente tannines die veel beloven maar nog niet versmolten zijn, vraagt nog heel wat tijd om te ontplooien en schept grote verwachtingen: een mastodont! (Clement Castelli)

'Wij proeven de wijn in zijn jeugd. De lange vatlagering vraagt veel tijd om de wijn te laten ontplooien.' (Stefano Dezi)

Marche bewijst met Stefano Dezi dat de wijn kwaliteit heeft.

verslag: Luc Van der Straeten

foto's: Inez Vandenbroucke en Luc Van der Straeten, Lippens Photography



Dezi[®]
CONTRADA FONTEMAGGIO
SERVIGLIANO



Olio
extra vergine di oliva

Olio di Oliva di categoria superiore
ottenuto direttamente dalle olive
e unicamente mediante
procedimenti meccanici

MADE IN ITALY

Confezionato da
SOCIETÀ AGRICOLA R. & R. DEZI s.s.
di D. & S. DEZI
SERVIGLIANO (FERMO) - ITALIA
C.da Fontemaggio, 14

0,25 e

Conservare in luogo asciutto
al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Da consumarsi preferibilmente entro il 31.07.2015



