

2018-09-22

Show met fiano, uva, negroamaro, primitivo, pedirosso, aglianico en met Jean De Crits!

De seizoensopener van 2017-2018 werd een ontdekking van bestuurslid Jean De Crits: de wijnen van Luciano Ercolino van het wijnhuis Vinosia



Met twee witte wijnen en zeven rode gaan wij op
ontdekkingstocht in Puglia en Campania!

WIJNEN UIT CAMPANIA



Campania heeft meer te bieden dan alleen een prachtige, langgerekte kuststreek en indrukwekkende *isole*: eilanden: ook de wijnen die in deze regio geproduceerd worden, staan hoog aangeschreven. In deze streek worden maar liefst vier DOCG wijnen gemaakt (de rode Taurasi Aglianico del Taburno, de witte Greco di Tufo en de witte Fiano di Avellino) en vele andere wijnen hebben het DOC keurmerk gekregen. De wijngaarden beslaan een gebied van ruim 40.000 hectare, waarop vele authentieke en regionale druivensorten gedijen. De laatste decennia is de productie van wijn hier echt tot bloei gekomen, waardoor er nu veel kwaliteitswijnen uit deze streek afkomstig zijn.

Over Vinosia

Het wijnhuis Vinosia werd opgericht in 2005 door de twee broers Mario en Luciano Ercolino. De broers waren mede-eigenaar van het beroemde wijnhuis Feudi di San Gregorio, waar ze tot 2003 de wijnmakers waren. Vinosia betekent 'een nieuwe plaats voor wijn' en hier wordt naar top kwaliteit gestreefd. Vinosia is middelgroot en produceert 800.000 flessen per jaar van 40 hectare wijngaarden.

FIANO DI AVELLINO



Fiano di Avelino is wijn een DOCG status, gemaakt van de gelijknamige druifsoort fiano. Al ten tijde van de Romeinse Oudheid werd de fiano in de streek geplant en tegenwoordig omvat het gebied 26 gemeentes van de provincie Avellino. Om zich Fiano de Avellino te noemen moet de wijn tenminste voor 85% van de fianodruif gemaakt worden. Het overige deel mag worden aangevuld met de Greco of Trebbiano Toscano. De volle smaak van de wijn gaat perfect samen met visgerechten, schaal- en schelpdieren en diverse kaassoorten.

ARTRIPALDA

Vulkanische bodem

420 m hoogte

4000 voet/ha

Aanplant: 2002

Oogst: oktober inox tanks

Commentaar: Lichtparelend in het glas, immobiel sterk geurend naar rijpe appel, iets floraal en rijp fruit, in de aanzet opvallend aanwezig zuur, dat ook in de afdrank domineert. Een aromatische wijn met mineraliteit. (Clement Castelli) €9,98

GRECO DI TUFO



De Greco di Tufo is in de loop der jaren bekend als een van de beste wijnen van Campania. Hij wordt gemaakt van de greco uit de omgeving van Tufo. Deze druivensoort wordt al sinds de Romeinse tijd verbouwd en is zelfs bezongen in de opera 'De agri Coltura'. Het is dan ook niet vreemd dat de Greco di Tufo een van de weinige witte wijnen is die DOCG achter zijn naam heeft staan.

MONTEFUSCO

560 m hoogte

4000 voet/ha

Aanplant: 2000

Oogst: oktober inox tanks

Zand- leem- en kalkbodem. Droge greco die weelderig en romig is van textuur. Florale aroma's met exotische vruchten is de eerste impressie die je krijgt in het glas. Nadien volgen de ananas, perzik, salie en tijm. In de smaak treffen we dan weer naast de perzik de frisheid van citrusvruchten en uiteraard de gekende mineraliteit van de terroir. Voldoende lange lengte met amandelen, lichte honing en zeste.

Commentaar: Een heel heldere wijn, schitterend en zuiver, geurt naar citrusmaken, perzik, ananas en exotisch fruit, een mooie start van een mooie wijn. De fruitimpressies blijven in de mond gecombineerd met een mooie aciditeit, een mooie afdronk. Te combineren met vis zonder saus. Jammer dat deze wijn onze streken minder bekend is. (Germain Lanneau) €9,96

PUGLIA

Puglia (of Apulië) is de hak van de Italiaanse laars en het belangrijkste wijngebied van het zuiden met ruim 107.000 hectare wijngaard en maar liefst 25 DOC-classificaties en 4 DOCG. Puglia bestaat voor de ene helft uit vlak land en voor de andere helft uit heuvels. Dit landschap in combinatie met de goede bodem, die dikwijls sterk kalk- en kleihoudend is, maakt dat er in Puglia uitstekende wijnen kunnen worden gemaakt. Voor de Grieken was Puglia al de ideale wijnregio.

In het verleden werd de druivenmost van Puglia vooral gebruikt door producenten in Noord-Italië om hun eigen wijnen mee te versterken. Zoals overal elders in Italië legt men zich ook in Puglia de laatste jaren echter steeds meer toe op de productie van kwaliteitswijn en komt de kwantiteit niet langer op de eerste plaats.

Puglia is vooral bekend vanwege zijn rode, enigszins kruidige wijnen. De belangrijkste druivensoorten zijn negroamaro (met een kenmerkend bittertje) en malvasia nera in Salento en primitivo, vooral de variant rond het dorpje Manduria (DOC Primitivo di Manduria). De primitivo wordt ook wel gezien als de "voorvader" van de Californische zinfandel en geeft volle droge donkerrode wijnen. Negroamaro en malvasia nera staan aan de basis van de internationaal gewaardeerde Salice Salentino, een zachte en volle rode wijn.

ORUS SALENTO IGP 2017



GUAGNANO Oogst: september inox tanks

100 m hoogte

5000 voet/ha

Aanplant: 2007

De negroamaro is een heerlijke kruidige wijn. De wijn heeft een purperrode kleur, met bijna zwarte reflecties. In de neus heeft hij intense aroma's van rijp fruit, met hints van cassis en bessen, gekruid met een vleugje tijm. In de mond fluweelzacht en harmonieus, met een volle body en een **smakelijke, lange afdronk**.

Commentaar: Donkerrode maar toch heldere kleur, eerst gesloten, geurt naar kers, is na walsen meer open, de smaak: stevig en nog hoekig, de wijn moet nog evenwichtig worden, blijft krachtig in de mond. Een mooie negroamaro. Zal nog evolueren. (Jo Noppe) €8,82

ORUS PRIMITIVO DI MANDURIA 2015 DOC 100% PRIMITIVO



MANDURIA

Klei en kalksteen bodem

150m hoogte

Aanplant: 1995

5000 voet/ha

Oogst: september

Wijn gemaakt van de zeer traditionele Italiaanse druivensoort: primitivo en de wijn is vernoemd naar de gelijknamige gemeente Manduria in de regio Tarente. In Californië noemt men deze druif 'zinfandel' en in Kroatië 'mali plavač', maar het gaat om dezelfde druivensoort die eeuwen geleden voor het eerst geplant werd in Puglia

Commentaar: Deze wijn is intenser en meer geëvolueerd dan de vorige wijn. Hij geurt naar bessen en pruimen met een aangenaam zuurtje, De aanzet is soepel met rijpere zoete toetsen, warm fruit, de afdrank geeft warme tannine en is halflang. Veel fruit in de wijn maar mist nervositeit.(Johan Vandamme) €10,16

Vinosia Primitivo di Manduria Uè Pàssula 2015



Een zeer volle en gerijpte Primitivo uit de noordelijke streek van Puglia van Vinosia. Deze geselecteerde 'Cru' Primitivo di Manduria Uè Pàssula heeft 14 maanden gerijpt in Franse barriques.

MANDURIA

Klei, leisteenbodem

100 m hoogte

Aanplant: 1995

4000 voet/ha

Oogst: half september

Aroma's van bramen en rijpe kersen. Rijp, mond vullend met zeer veel fruit. Inmiddels volledig op dronk kan deze wijn zijn mannetje staan tegen de grote en veel hoger geprijsde, grote namen van Italië.

Commentaar: een fles met een bourgognelook, heeft een vrij donker voorkomen, een explosie van kruiden met een peperkant, zoethout en iets animaals, een gemiddeld lange maar complexe afdronk. Een zeer mooie wijn. (Jerome Debaere) €19,59

Campanië

PIEDIROSSO IGT CAMPANIA 2017



BENEVENTO

Heuvelachtig,

320m hoogte

Aanplant: 2001

4000 voet/ha

Oogst: oktober

Piedirosso, 'rode voet', is een zeer oud autochtoon ras uit Campanië dat voornamelijk goed gedijt rond de Vesuvius. De naam verwijst naar de steeltjes van de druiventros, die rood kleuren wanneer de druif oogstklaar is.

Commentaar: donkere keur in het glas, ruikt naar gekookt fruit, eerst een bittertje op de tong, kruidigheid, kers en fruit. Tannine en zuur moeten nog versmelten, een leuke drinkwijn. (Siska Buyschaert.) € 8,34

DOC IRPINIA Aglianico 2015



CAMPANIA

PATERNOPOLI

heuvelachtig, licht vulkanisch

440 m hoogte

Aanplant : 1998

4000 voet/ha

oogst: begin november

Aglianico is een van oorsprong Griekse druif, die meegenomen is naar Italië. Inmiddels is de druif in Griekenland uitgestorven en wordt ze bijna alleen nog verbouwd in Campania en Basilicata. Uit geschriften van Plinius de Oudere blijkt dat aglianico veel werd gebruikt in Romeinse wijnen, zoals de beroemde Falernio, die door de keizers werd gedronken. Aglianico wordt door veel kenners ook wel genoemd als de 'derde druif' van Italië, na de beroemde nebbiolo en sangiovese.

Commentaar: Mooie intense donkere kleur, naar het paarse toe, bijna geen waterrand, ik ruik de vanillepudding van mijn oma wat mij zeer positief lijkt, na het walsen komt er een animaal toetsje vrij dat nogal snel vervliegt, we smaken gebak, warm fruit en ook krieken, de wijn is gedragen door een tanninestructuur en een aanwezig zuurtje, een mooie structuur. Deze basis aglianico kan ik zeer appreciëren.(Clement Castelli) €9,38

TAURASI CAMPANIA

De Taurasi was tot voor kort de enige DOCG-wijn van Campania. Deze *vino*, wijn, wordt gemaakt in de provincie Avellino, die zich heeft ontplooid tot een ware basis voor de productie van kwaliteitswijnen. De Taurasi dankt zijn naam aan het oude stadje waar de wijn wordt gemaakt en wordt ook wel de 'Barolo van het Zuiden' genoemd door de overeenkomsten met de wijn uit Piemonte. De Taurasi-wijn wordt gemaakt van de druif aglianico, een van de beste druivensoorten van Italië. De aglianico wordt in grote delen van Zuid-Italië aangeplant en gebruikt voor de wijnbouw, maar vooral in Campania is de kwaliteit, zeer hoog.

Zoals vaak in deze regio met een Grieks verleden (de Grieken doopten de streek Groot Griekenland of heetten het *Oenotria*, wijnland), verwijst de oorsprong van de variëteit naar Griekenland. Ook aglianico is afgeleid uit het Grieks: elleniko, gelijk aan Helleens (Grieks).

Sommige producenten aarzelen niet om er de beroemde rode Falernum wijn van te maken. Een ding is zeker: hij is uitgebreid aangeplant in de regio, meer bepaald dan in Campanië. Aan de kust gebruikt men de druif vaak in assemblages samen met piediroso. In het binnenland, meer specifiek in de thuishaven Irpinia (de provincie van Avellino, Taurasi inbegrepen), wordt hij eerder als monocepage gevinifieerd. Voor de IGT Campanië wordt hij zelfs versneden met internationale rassen zoals merlot en syrah met het doel de wijn een snellere ontwikkeling mee te geven. Gezien de grote hoeveelheid tannine en de relatief hoge zuurgraad, heeft deze wijn tijd nodig om zich ten volle te ontplooien. Dit scheidt enkele commerciële problemen vooral voor de export. De smaak van jonge wijn met tegenwoordig een overmaat aan fruitigheid is niet erg gunstig voor de verkoop van taurasiwijn die men best 10 tot 15 jaar in de kelder laat rijpen.

4 SUBZONES

- Het noordelijke kwadrant, Riva Sinistra del Calore : een belangrijke zone met klei- en zandbodems, zuidelijke georiënteerd en met zachte hellingen en een relatief warm klimaat. Dit is de streek waar men algemeen wijnen vindt die vlugger klaar zijn (alles is relatief..). De productiezone zelf is net iets minder dan 200 ha.
- De westelijke helling, Terre del Fiano: hier vindt men wijngaarden op steile hellingen vaak in terrasvorm en zuidelijke of zuidoostelijk georiënteerd. De aanwezigheid van een bergachtige barrière verklaart het kenmerkende continentale klimaat. Zowat 130ha is in productie. Hier deelt aglianico vaak de beroemdheid met fiano.

- De centrale vallei, Riva Destra del Calore, is een zone van heuvels met een frisser klimaat waar de wijngaard meer verspreid ligt tussen de bossen en de olijfgaarden. De hellingen zijn vaak erg abrupt en de bodem is er rotsachtig met een kalkdominantie, plaatselijk bedekt met resten van licht vulkanisch gesteente. De rijpheid van aglianico is eerder laat. Deze zone produceert over het algemeen elegante wijnen met een hogere zuurgraad maar met minder krachtige tannine dan elders. Productie: 350ha.
- De zuidelijke helling, Alta Valle, heeft de hoogst gelegen wijngaard binnen de DOCG en reikt tot 700m op de flanken van het Picentini gebergte. Productie: 370ha.
- TWEEVOUDIGE APPELLATIE
- De herkomstzone voor Taurasi spreidt zich uit over meer dan 1.000ha in de provincie Avellino en beslaat 17 gemeenten. De naam (naam van stierenbloed of van een of andere legende) is afgeleid van een van de gemeenten waarvan het station lange tijd de verzamelplek was voor de wijnen van de regio om vervolgens van daaruit verzonden te worden. De zone kende een bloeiperiode in de jaren 1900-1930 en is lang gespaard gebleven van de phylloxeraplaag. Men vindt er immers nog steeds pergola's van voor deze periode. De regio is erg heuvelachtig met pieken tussen 300 en 500 meter, verschillend georiënteerd. Het is er relatief fris door de ligging, hoewel de zone meer zuidelijker gelegen is dan Barcelona, Bari of Bonifacio.

De druif speelt een beslissende rol in de appellaties DOCG Taurasi (Rosso) en DOCG Taurasi Riserva. Het verschil ligt hem in de opvoeding : voor Taurasi Riserva schrijft de wetgeving 4 jaar rijping voor waarvan minimum 18 maanden op vaten en minimum 6 maanden in de fles. De productie is sterk aangegroeid de laatste 20 jaar en schommelt actueel tussen 1,5 en 2 miljoen flessen. Het aantal wijnmakers steeg van een 15tal naar 60.

- **MARZIACANALE DOCG TAURASI 2011 100% AGLANICO**



- MONTEFALCIONE
- Vulkanische bodem
- 500 m hoogte
- 6000 voet/ha
- Aanplant: 1998
- Oogst: begin november
- 12 md eiklagering
- Volbloed aglianico met 12 maanden vatlagering. Een klepper van formaat met de nodige kracht gekoppeld aan verfijning. We ervaren een donkerrode kleur. De wijn geurt voornamelijk naar rijpe kersen, wilde aardbeien, pruimenconfituur en bezit veel geroosterde toetsen. In de mond ervaar je gedroogd fruit, mooie integratie van het hout en een aanhoudende lengte.

Commentaar: Heel donkere wijn in het glas, mooie viscositeit, de aanzet toont mooi rijp fruit, kers, een toetsje vanille, licht gebrande minerale vulcanische toetsen een echte vin de terroir Heel mooi zuur met nog niet volledig versmolten tannine. Voor een 2011 wijst dat op een groot bewaringspotentieel. De afdronk is lang. (Germain Lanneau) €16,88

- **Vinosia Rajamagra Taurasi DOCG Riserva 2011**



- PATERNOPOLI
- Vulkanische bodem
- 400 m hoogte
- 5500 voet/ha
- Aanplant: 1996- 18 md eik lagering
- Oogst: begin november
- Intense robijnrode kleur. Heel complexe neus van zwart fruit, bloemen, kruiden en aardse toetsen. Een krachtige volle mond met nog aanwezige sappige tannine. Heel lange afdronk.

Commentaar: Deze wijn is de samenvatting van de hele proeverij: wijn uit een warme regio met intense donkere kleur, met schittering en rijpheid uit het zuiden .De geur is nog gesloten, wat pruimen, die je niet zo direct verwacht, echt het type van een bewaarwijn. Daarna komen toetsen van rijp zwaar fruit. Opvallend is het evenwicht tussen rijpe tannine en zuur. Een ontdekking. (Jo Noppe) €19,59

Het was een wijnreis door ongekend gebied in Italië: twee toegankelijke witte wijnen, de rode wijnen hebben een eigen karakter en zijn verleidelijk. Gecombineerd met een zeer degelijke voorbereiding is deze wijnproeverij een beleving voor alle aanwezigen. De no-nonsense aanpak van de spreker is te appreciëren. (Jerome Debaere)

Verslag: Luc Van der Straeten, met dankbaar gebruik van de slides van Jean De Crits

Foto's: Inez Vandenbroucke en Luc Van der Straeten

