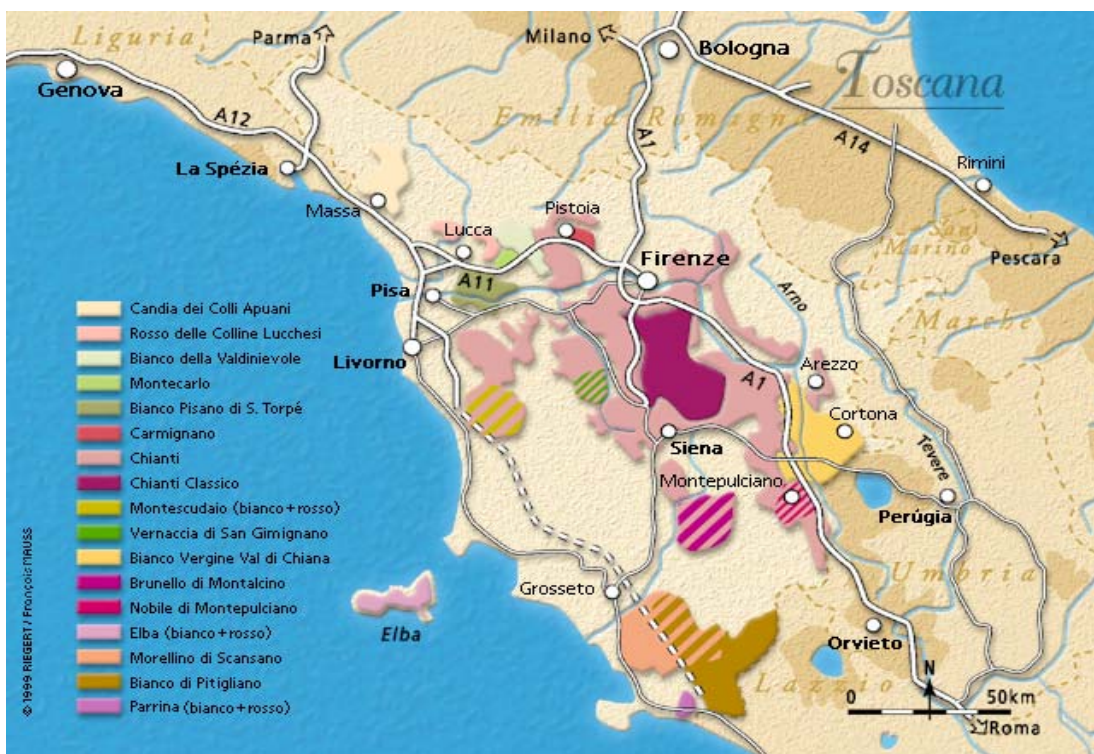




Voor het eerst zonder kinderen op reis en daarom de maand september uitgekozen. Van sommigen kreeg ik al afkeurende blikken, de dagen zouden te kort zijn en de nachten te lang. Maar, wanneer men alleen met zijn vrouw reist, who cares dat die nachten zo lang zijn. Bovendien, een ander voordeel van het reizen zonder kinderen is dat men het gezaag mist van : “neen, toch niet weer een wijndomein” en “weer die uitleg over de wijnkring”.

Het was tevens de eerste keer dat ik als bestemming Italië uitkoos, meer bepaald Toscane, met dan specifiek het Chianti Classico gebied. Ik had mij omwille van de taal en de toegankelijkheid van de wijndomeinen tot op heden steeds beperkt tot Frankrijk maar dat is voor niets nodig. Een aantal domeinen wou ik zeker bezoeken. Deze domeinen schreef ik begin augustus aan en van sommigen kreeg ik inderdaad het antwoord dat men mij niet kon ontvangen vanwege teveel werk met de oogst, maar anderen waren dan weer des te enthousiast.

Papini gaat te ver wanneer hij zegt dat Italië tussen Pistoia en Orvieto ligt. Het is veel meer dan dat, maar Toscane mag wel als het kloppend hart van Italië beschouwd worden. Wie het land wil leren kennen kan het best hier beginnen en genieten van een weergaloos cultuurlandschap. Je vindt er een perfecte harmonie aan cultuursteden, een landschap met bergen, heuvels en bossen, met cipressen, olijf- en wijngaarden, met talloze castelli's, villa's en tuinen, met trattoria's, osteria's, enoteca's en zoveel meer.



Chianti is niet de meest prestigieuze, maar wel de bekendste Toscaanse, zelfs Italiaanse wijn. Niet verwonderlijk, want het is één van de oudste wijnen van het land. De Chianti-regio produceert bovendien de grootste hoeveelheid erkende Italiaanse kwaliteitswijn.

Geschiedenis

De naam Toscane komt van Tuscia, naar de naam van zijn oudste bewoners, de Etrusken, die er zo'n 30 eeuwen geleden woonden en Tusci werden genoemd. Op de heuvels tussen Firenze en Siena, zijnde het klassieke Chianti gebied, hebben zij de eerste wijngaarden aangeplant. Daarna hebben achtereenvolgens de Romeinen, de monniken en de adel zich aan de wijncultuur gewijd. In de 16^{de} eeuw werd wijn uit deze streek, via Livorno, al druk geëxporteerd naar Engeland.

Maar de geschiedenis van de Chianti zoals wij die kennen begint bij baron Bettino Ricasoli (1809-1880). Hij woonde aanvankelijk te Firenze maar naarmate hij ouder werd merkte hij dat zijn vrouw, Anna Bonacorsi, steeds meer aandacht kreeg van allerlei knappe edellieden. Dit deed hem besluiten haar voorgoed mee te nemen naar het oude familiekasteel te Brolio, pal in het Chianti gebied, waar zijn voorouders al sinds de 11de eeuw landerijen bezaten. Na talloze experimenten kwam Bettino tot de volgende samenstelling voor Chianti : 70% Sangiovese, 15% Canaiolo en 15% Malvasia (wit).

In de jaren '70 werd menig wijngaard aangeplant, zonder grondige voorkennis van onderstokken, bodemgeschiktheid, plantdensiteit enzovoort. Dat leidde tot een algemene kwaliteits-daling van de wijnen en een wereldwijd imago-overlies.

Toscane is de natuurlijke habitat van de sangiovese-druif, een moeilijke soort die laattijdig rijpt, een natuurlijke neiging vertoont tot hoge rendementen en met tannines die, bij minder competente producenten, vaak wat stroef overkomen en het fruit maskeren. In de jaren tachtig en negentig startte de kwalitatieve renaissance onder impuls van goed geschoolde oenologen en gedreven eigenaars. Als eerste protest brachten deze producenten wijnen, op basis van Merlot en Cabernet, op de markt die gemaakt werden vanuit een kwaliteitsideaal. Ze waren niet conform de lokale DOC-wetgeving (denominazione di origine controllata) en moesten worden aangeboden als "vini da tavola". De eerste supertuscans waren geboren.

De Sassicaia's, Ornellaia's en anderen ontpopten zich snel tot de duurste tafelwijnen ter wereld. De prijs van veel van deze wijnen heeft sindsdien de normen van het fatsoen overschreden maar je vindt er wel grote kwaliteit. Later werd officieel de term IGT (Indicazione Geografica Tipica) in het leven geroepen om deze tafelwijnen te groeperen.

Geleidelijk paste de wet zich aan de realiteit aan. Ook voor Chianti Classico werden de productiecriteriën strikter en er mocht minder worden geproduceerd. Omdat men zag dat de Sangiovese niet in alle gebieden perfect rijpte en omdat men wilde concurreren met de opkomende wijnen uit de nieuwe wereld stond men een gebruik van internationale druivensoorten toe. Zo moest tot 2004 een Chianti Classico voor ten minste 75% uit Sangiovese bestaan. Men mocht aanvullen met maximaal 10% Canaiolo en maximaal 15% 'toegestane' druivensoorten zoals Cabernet Sauvignon, Merlot en Syrah. Als erfenis uit het verleden mocht men zelfs 6% witte druivensoorten (Trebiano en Malvasia) gebruiken.

Vandaag

Een gelukkige evolutie van de jongste jaren is dat men door de selectie van betere klonen, door strenger werk in de wijngaard en door een betere beheersing van teelt- en vinificatietechnieken, de kwaliteit van de Sangiovese-wijnen kon opvoeren. Ook de opwarming van het klimaat helpt om de rijpheid van de tannines te optimaliseren. Dat kunnen we alleen maar toejuichen, want in feite zijn Sangiovese-wijnen de zuiverste ambassadeurs van de Toscaanse wijn.

Chianti Classico is heden ten dage geen nobele onbekende meer. De tijd van de rieten manden, gevuld met zure wijn van de allerlaagste kwaliteit ligt gelukkig reeds ver achter ons. Nu heeft Chianti Classico de allure aangenomen van een statuswijn die helemaal niet misstaat naast de 2 andere Toscaanse krachtpaters : Brunello di Montalcino & Vino Nobile di Montepulciano

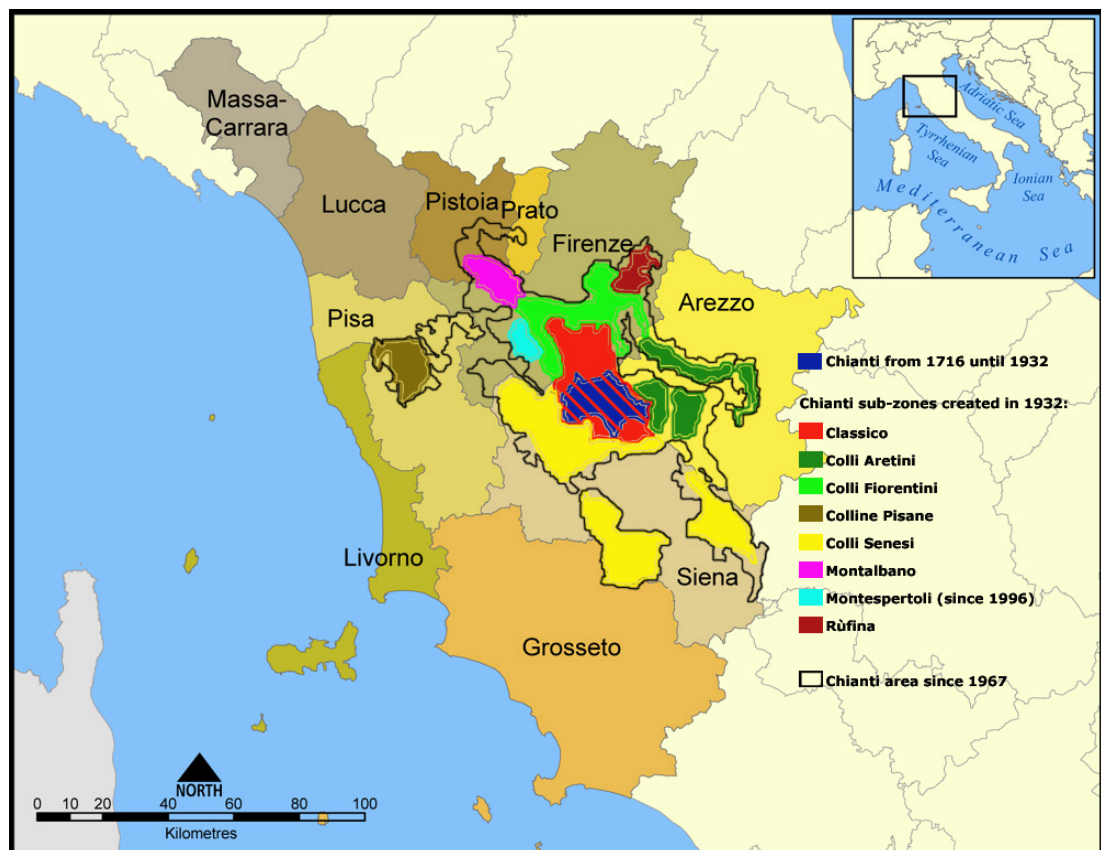
Vele wijnbouwers in het gebied hebben zich verenigd in het consortium v/d Chianti Classico, met als label de beroemde zwarte haan.

De Chianti wijnregio strekt zich uit tussen Firenze en Siena en is zo'n 70.000 ha groot. Net zoals Saint-Emilion met zijn Montagne-, Lusac-, Puisseguin-, kent ook deze regio een aantal satellieten :



- Chianti Colline Pisane (154 ha), heuvels rond Pisa.
- Chianti colli Aretini (649 ha), heuvels rond Arezzo
- Chianti colli Senesi (3.335 ha) heuvels rond Siena.
- Chianti Rufina (745 ha) ten noordoosten van Firenze
- Chianti colli Fiorentini (905 ha) heuvels rond Firenze
- Chianti Montalbano (318 ha) ten noorden van Firenze
- Chianti Montespertoli (57 ha) onderverdeling binnen de heuvels rond Firenze.

7.200 ha wijngaarden zijn voorbehouden voor de Chianti Classico. En om het nog ingewikkelder te maken, zitten we binnen de Chianti Classico met verschillende subregio's. Algemeen kan je zeggen dat hoe zuidelijker men afdaalt, hoe krachtiger de wijnen worden. Korter tegen Florence zijn de wijnen vlakker en gemakkelijker, tegen Sienna vind je de wijnen met de krachtigste structuur en het meeste bewaarpotentieel.



Wijnliefhebbers denken vaak dat Chianti Classico een superieure versie is van de Chianti. Niets is minder waar! D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) Chianti Classico is een welafgebakende herkomstbenaming die haar plaats heeft binnen het grote Chianti wijngebied.

Wetgeving

Het dient gezegd dat de betere Chianti wijnen weldegelijk uit het Classico gebied komen. Er is in de eerste plaats uitstekend werk verricht door het consortium, maar er is vooral de nieuwe wetgeving (officieel in voege vanaf 2005) die de kwaliteit aanzienlijk bevordert heeft. Het oorspronkelijke decreet dateert van 31 juli 1932.

Het DOCG decreet stelt:

- De benaming Chianti Classico geldt enkel voor rode wijnen afkomstig van welafgebakende percelen uit 9 gemeentes tussen Firenze en Siena zijnde : Greve, San Casciano, Gaiole, Tavarnelle, Barberino, Radda, Castellina, Castelnuovo Berardenga en Poggibonsi.
- De samenstelling van de wijn moet uit minstens 80% Sangiovese bestaan.
- Er mag aangevuld worden met Canaiolo nero, Colorino, Mammolo, Cabernet Sauvignon, Merlot of Syrah voor maximum 20%. Aanvullen met witte druivenrassen is nu verboden.
- De maximum opbrengst bedraagt 52,5 hl/ha.
- De benaming Riserva mag enkel gebruikt worden bij lagering gedurende 24 maanden, waarvan 3 maanden op fles.
- Irrigatie wordt enkel in noodtoestanden toegestaan.
- Het alcoholpercentage moet minstens 12% bedragen (12,5% voor een Riserva)

De wijnen

De wettelijke context bracht weer kwaliteit in de DOCG Chianti Classico, maar zorgde ook voor een regelrechte tweedeling onder de producenten: het ene kamp werkt uitsluitend met inheemse druivensoorten als Sangiovese, Canaiolo en Colorino, het andere kamp maakt gretig gebruik van Cabernet Sauvignon, Syrah en voornamelijk Merlot.

Daarnaast kiezen sommige producenten ook voor de modernste vinificatiemethoden en een lagering op Franse barriques in plaats van de traditionele grotere botti. Die nieuwe eik zorgt voor een internationale stijl in de wijn bij de ene, terwijl de andere nog met minder houtinvloed werkt.

De beste wijnen komen uit de stenige, kalkachtige gebieden op 350-450 m hoogte en worden gekenmerkt door veel body en intense fruit- en bloemenaroma's.

Bodem - Klimaat

In het Chianti Classico gebied heerst een mild Middellandse Zeeklimaat. De zomers zijn droog en heet, de winters zijn zacht en nat. Hitte en gebrek aan regen kunnen gedurende het hele bloei en groeiseizoen problemen geven. De wijngaarden zijn aangeplant op vaak steile hellingen tot op een hoogte van 250-500 m. Microklimaten worden veroorzaakt door het effect van hoogte en ligging.

De ondergrond is rijk aan kalk en mineralen. De bodem van zand en klei gecombineerd met leisteen en op de beste plaatsen de typische Chianti galestro, een soort vlokkerige mergel, zorgt ervoor dat de consument soms verdwaalt in dit web van wijntypes. Het herkomstgebied van Chianti is dan ook zeer uitgebreid, met ontelbare wijngaarden op verschillende bodemtypes en onder de invloed van uiteenlopende klimatologische omstandigheden.

De jaargangen

2008: uitstekend, voorjaar iets natter maar toch vergelijkbaar met 2006

2007: vergelijkbaar met 1990 en 1997, mooi geconcentreerde wijnen

2006: net als 2001 een topjaar.

2005: geen goed maar een gewoon jaar.

2004: goed en vrij strak, dankzij zeer mooie zomer.

2003: zoals overal veel te warm, wat gestoofde wijnen.

2002: nat jaar, verdunde wijnen, om snel te drinken.

2001: topjaar met veel bewaarpotentieel.

2000: overrijp, vaak plat fruit.

1999: iets strakker dan 2001, maar top.

1998: vergelijkbaar met 1999, maar iets minder strak.

1997: goede, mooi geconcentreerde wijnen.

Zelf meegemaakt

Wij verbleven in een vakantiehuisje te Montigonzi, en deelgemeente van Cavriglia, en op zondag 07.09.08 in de namiddag kregen wij een regen en hagelbui op ons dak. Ik kan u verzekeren, daar tussen die bergen kan het serieus kletsen. Ik vreesde voor aanzienlijke schade in de wijngaarden maar niets van dat alles. Zo'n 8 km verder te Gaiole in Chianti, het eerste wijndorp van de Chianti Classico kon je veel bladeren en takjes in de straatjes zien liggen maar de wijndomeinen, die nog iets verderop liggen, werden gespaard. Hoe verder we in het Classico gebied doordrongen wist men zelfs van geen regenbui, laat staan hagelbui, af.

Chianti is geen moeilijke wijn en past mede door de frisse zuurgraad bij veel gerechten, waaronder gegrild vlees, wild, stoofgerechten, orgaanvlees, paddenstoelen, pittige kazen, worst en typisch Italiaanse gerechten met tomaat zoals pasta's, pizza en spaghetti bolognese. Aangezien wij dagelijks uit gingen eten hebben wij dit zelf bij menig gerecht "met succes" uitgeprobeerd.



Bezochte domeinen – degustatie

Ik kan u verzekeren dat er heel wat werk kruipt in de voorbereiding van een dergelijke reis. Welk domein is het bezoeken waard, produceert goede wijnen ... Een uitgebreide literatuurstudie (naslagwerken, wijngidsen, internet) gaat hier zeker aan vooraf en dan nog loop je het risico van goede wijnen te mislopen. Denk maar aan nieuwe jonge wijnbouwers die nog niet aan bod zijn gekomen in lange termijnoverzichten of eigenzinnige wijnboeren die het steevast vertikken om degustatiestalen te schenken aan gidsen of tijdschriften. Of je komt ter plaatse tot ontdekking dat twee van de geselecteerde wijndomeinen dezelfde oenoloog gebruiken (Barone Ricasole en Castello di Fonterutoli hebben beiden Carlo Ferrini als consultant oenoloog) en maken dus dezelfde stijl wijn, waardoor we – streng als we zijn – keuzes moeten maken.

Het was bovendien zeer moeilijk om een degustatievolgorde te bepalen omdat op de diverse domeinen verschillende jaargangen gecommmercialiseerd worden. Zo hebben we enerzijds het superwarme 2003 met zongestoofde wijnen, het mindere jaar 2005 waarin een aantal domeinen beslisten om geen riserva te maken, 2004 dat mag beschouwd worden als een gewoon goed jaar en 2006 dat als topjaar wordt aanzien, dus op het niveau van 2001 en 1997.

Fattoria Isole e Olena – Chianti 2005

De naam Isole e Olena ontstond in 1950 toen twee domeinen “Isole” en “Olena” in handen kwamen van de familie Di Marchi. Beide domeinen bestonden reeds honderden jaren. Olena werd reeds vernoemd in de 12^{de} eeuw en Isole werd in 1700 opgericht als een landbouwbedrijf. Van bij de aankoop spitste de familie Di Marchi zich toe op de wijnproductie. Huidig zaakvoerder Paolo stamt af van een generatie wijnbouwers met roots in Piemonte. Van kinds af was hij geboeid door de wijn en liep hij mee in grootvaders wijngaard nabij Gattinara. Hij studeerde af in 1976 te Turijn. Voor zijn thesis spendeerde hij 6 maanden te Californië en in 1980 werkte hij voor het wijninstituut van Asti. Nog steeds bereisd hij wijnregio's in de wereld en onderhoudt hij nauwe contacten met wijnfaculteiten van de universiteiten te Turijn, Beaune, Montpellier, Geisenheim en Californië. Paolo is één van de meest gerespecteerde wijnbouwers in de Chianti regio



Isole e Olena is gelegen ten noorden van Castellina in Chianti en bezuiden de Pesa rivier op een hoogte van 400 m. Maar wat heb ik afgezien om dit domein te vinden. Ik had nochtans een routebeschrijving toegestuurd gekregen maar vertrouwde blindelings op mijn GPS die, hoe kan het anders, mij volledig de verkeerde kant opstuurde. Ten slotte ben ik er met zo'n 40 minuten retard toegekomen maar werd er niettemin, was het vanwege mijn verontschuldigend telefoontje, door de vrouw des huize Marta di Marchi allervriendelijkst ontvangen. We kregen er een uitgebreide rondleiding op het domein, maakten kennis met haar echtgenoot **Poalo** en verhuisden dan naar de degustatieruimte. Isole e Olena maakt al tientallen jaren geen riserva omdat de druiven van hun oudste wijnstokken worden gereserveerd voor hun IGT wijn Ceparello. Op dit domein zijn ze

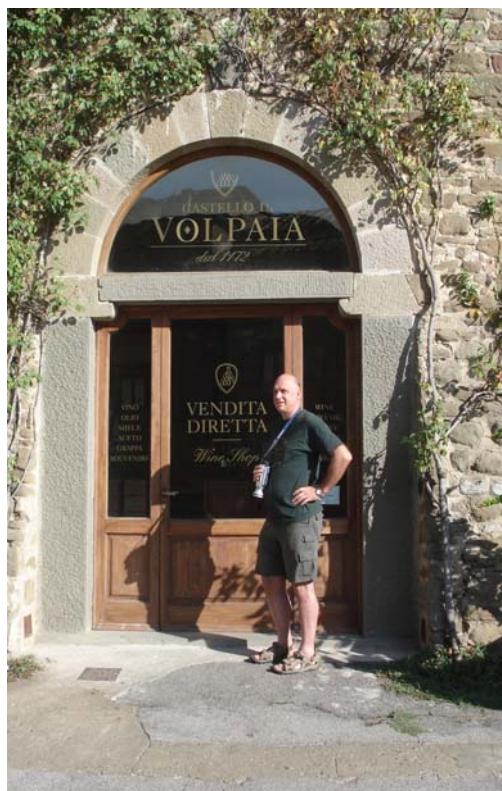
de benaming Supertuscan niet zo genegen. Ik heb die wijn, de 2005, ter plaatse geproefd en was inderdaad onder de indruk. 100% Sangiovese, veel body dankzij het lage rendement (30 hl/ha) en de lange inweking, veel frisse zuren, een subtiele toets van hout die wordt gedragen door pakken fruit, ronduit schitterend. Verder proefde ik er nog een 100% Syrah uit 2004 en een 100% Cabernet Sauvignon 2001, beiden fantastisch maar dat mag ook wel gezien de exorbitante prijzen.

Hun Chianti Classico wordt vervaardigd van 80 à 85% Sangiovese, 20% Canaiolo en 5 à 10% Syrah. Het rendement wordt beperkt tot 40 hl/ha. Na 15 dagen inweking laat men de druiven verder gisten in temperatuur gecontroleerde stalen tanks. Tijdens deze gisting gaat men tweemaal daags overpompen en na de malo-lactische gisting rijpt de wijn zo'n 12 maanden verder op eiken vaten van 4.000 liter.

Castello di Volpaia - Riserva Coltassala 2005

Castello di Volpaia, gelegen op het grondgebied van Radda in Chianti op 600 m hoogte, werd in de 11^{de} eeuw gebouwd als een versterkt dorp. Niettegenstaande er slechts een deel van de versterkte muur en twee van de zes torens resten, straalt dit dorp nog steeds een middeleeuws karakter uit. Eigenares Giovannella Stianti beheert 60% van het piepkleine gehucht met slechts 42 vaste inwoners, die uiteraard allemaal werken op het wijnbedrijf dat verder ook gekend is voor zijn olijfolie, honing en wijnazijn.

Afspraak op 16.09.08 om 09:30 uur te Volpaia, een ideaal moment om te proeven. We, 4 Amerikanen mijn echtgenote en ikzelf, worden er rondgeleid door de liefvallige Mariana. Eerst bezoeken we de persinstallatie voor de olijfolie en vervolgens nemen we een kijkje bij de wijnproductie. Het zit ons mee, de oogst is volop aan de gang, en zijn getuige van het aanvoeren van de druiven, het ontstelen van de trossen en het overbrengen in inox cuves waar de druiven zelf worden gekneusd en de gistcellen hun betoverende werk kunnen aanvatten.



Merkwaardig, hun Chianti en hun gewone riserva rijpen op grote tonnen van Sloveense eik. De supertuscan Balifico (65% Sangiovese en 35% Cabernet Sauvignon) en hun parade Riserva, de Coltassala, rijpen in 250 l barriques van Franse eik die bovendien liggen gestockeerd in de kelder van de plaatselijke kerk. Na de rondleiding worden we ontvangen in de degustatieruimte waar we, naast de olijfolie en nog enkele lokale lekkernijen, mogen proeven van 4 wijnen. Een witte, gemaakt van 40% Chardonnay en 60% Sauvignon blanc, die best te pruimen valt, de Chianti en gewone riserva, alsook de Balifico. Waren het nu mijn mooie ogen, of de indruk die ik had nagelaten met mijn kennis omtrent de wijn, maar in elk geval werd mijn verzoek ingewilligd om ook de Coltassala te mogen proeven, iets waar jullie zich gelukkig mogen om prijzen want het is deze wijn die we proeven. Eenmaal op de burelen van het bedrijf ontmoet ik ook de eigenares Giovannella die mij er attent op maakt dat haar Belgische invoerder zich bevindt te, u raadt het nooit, DEINZE.

Coltassala werd voor het eerst gemaakt in 1980 en, omdat hij niet aan de toen geldende regels voldeed, beschouwd als een supertuscan. Niettegenstaande hij thans nog steeds op dezelfde wijze wordt vervaardigd geldt hij, wegens aanpassing van de wetgeving, sinds de oogst 1998 als een Chianti Classico Riserva. De wijn wordt vervaardigd van 95% Sangiovese met 5% Mammolo, afkomstig van een 3,53 ha grote wijngaard op 518 m hoogte, en rijpt 18 maanden op Franse eik.

Barone Ricasoli - Riserva Castello di Brolio 2004



Baron Bettino Ricasoli is de beroemdste inwoner uit de geschiedenis van de Chianti. Hij was de tweede premier van het verenigde Italië en legde in de jaren 1860 voor het eerst de assemblage voor Chianti vast. Dit wijngoed te Gaiole in Chianti bestond al begin 11de eeuw en wordt nog altijd door afstammelingen van Bettino Ricasoli gerund. Het 250 ha grote landgoed kende ups en downs maar sinds Francesco Ricasoli het familiale domein in 1993 terugkocht van Seagram's, dat er een kwalitatieve knoeiboel van had gemaakt, is het één van de modernste leiders binnen zijn appellatie. Samen met oenoloog Carlo Ferrini vernieuwde hij de productie en werden 210 van de 250 ha wijngaarden heraanplant. Jaarlijks worden 2,5 miljoen fles wijn geproduceerd.



Ook mijn bezoek aan dit domein had ik vooraf vanuit BELGIË reeds geregeld. Afspraak dus met **Simona Brandini** op 16.09.08 om 15:00 uur te "Brolio". Even voor het opgegeven uur melden wij ons aan in de imposante degustieruimte/verkoopzaal van het domein. Na een kort telefoontje worden wij effectief ontvangen door Simona, een zeer lieve dame die het hoe en waarom van mijn bezoek wenst te weten. Na een woordje uitleg, ervan overtuigt dat het niet mijn eerste bezoek is aan een wijndomein en dat het bereidingsproces mij niet vreemd is, krijgen wij toch een vlugge rondleiding op het bedrijf. Wij zijn ten zeerste onder de indruk over de omvang ervan maar met 250 ha wijngaarden in productie kan dat moeilijk anders.



Na de rondleiding worden we in een al even indrukwekkende, privé, degustatieruimte ontvangen waar wij in alle rust van de Brolio, die 35% van de productie uitmaakt en enkel gemaakt wordt van de Sangiovese, de riserva Castello di Brolio en de supertuscan Casalferro (70% Sangiovese en 30% Merlot) kunnen proeven. De laatste is in productie sinds 1993 en kan ongetwijfeld als een bom van een wijn worden bestempeld, niettemin met de nodige finesse, maar valt als IGT wijn buiten het thema van onze degustatie.

Wij proeven de Castello di Brolio die gemaakt is van 92% Sangiovese, aangevuld met Merlot en Cabernet Sauvignon. De vinificatie gebeurt op stalen tanks aan een temperatuur van 31°C. Aan de fermentatie gaat een pel maceratie van 19 dagen vooraf en eens de wijn klaar is rijpt hij nog 18 maanden op vat, waarvan het grootste deel nieuw.

Rocca di Montigrossi - Riserva Vigneto San Marsellino 2004

Het historisch fort "La Rocca" werd gebouwd tijdens de Longobardische periode (600-800 na Christus). Vanuit zijn strategische positie domineert het de omliggende heuvels tot de vallei van de Arno rivier. In 1172, ten tijde van de Romeinse keizer Frederick II, werd het fort door de Florentijnen vernield. Nadat door de Aragonezen te zijn herbouwd werd het in 1530 opnieuw vernield door de troepen van Keizer Karel V.

Toen het landgoed Cacchano midden de jaren '90 werd verdeeld tussen de broers Ricasoli-Firidolfi nam de oudste, Giovanni, de leiding over het kasteel en omliggende wijngaarden. Marco nam het lager gelegen landgoed over, dat aan vernieuwing toe was. Hij had het voordeel helemaal opnieuw te kunnen beginnen en bouwde alzo een parel van een wijnmakerij uit met heel persoonlijke Chianti's die de plaatselijke terroir duidelijk weerspiegelen.

Na Ricasoli togen wij ons op weg naar het nabijgelegen domein Rocca di Montigrossi te "Monti in Chianti", een gehucht van Gaiole. Het domein omvat 100 ha waarvan 18 ha wijngaard. Deze zijn gelegen op zachte hellingen op 300 à 450 m hoogte. 20 ha wordt ingenomen door olijfgaarden en de rest bestaat uit bossen. Ook hier worden wij, hoewel onaangekondigd, in alle vriendelijkheid ontvangen door de wijnbouwer himself, **Marco Ricasoli-Firidolfi**, jawel een nazaat van de beroemde Baron de Ricasoli die de Chianti wijnen deed heropleven. Marco, die wordt bijgestaan door de consultant oenoloog Attilio Pagli, is in tegenstelling tot zijn neef, die eerder de moderne toer opgaat, een echte Sangiovese purist. Zijn wijnen getuigen naast terroir van veel finesse en ontgoochelen mij geenszins.



De Vigneto San Marcellino is zondermeer een top-cuvée uit de Chianti Classico en een school-voorbeeld van monocépage. Puur Sangiovese en 18 maanden vatlagering op Alier eik. De aanwezigheid van galestro, een typische Toscaanse kalksteen, in de wijngaard, samen met de unieke ligging, maken deze wijn tot één van de monumenten uit de Chianti Classico. Ik ben echter wel ontgoocheld wanneer ik hoor dat ik van deze Riserva 2004 slechts 2 flessen kan kopen want de rest van zijn stock is al besproken. 2005 is daarenboven geen alternatief want dat jaar heeft hij geen riserva geproduceerd. Wanneer ik hem voorstel om te Radda, in de delicatessen annex wijnzaak van de familie Porciatti te zullen kijken doet hij mij, voor het geval ik ze daar niet zou vinden, nog een tweede adres aan de hand. Van deze wijn wordt verwacht dat hij op zijn best zal zijn tussen 2012 en 2025.

Agricola San Felice - Riserva Poggio Rosso 2003

Agricola San Felice is als het ware een dorpje op zichzelf, gelegen in het zuiden van de Chianti Classico in een gehucht van het kleine middeleeuws stadje Castelnuovo Berardenga. Vanop een magische heuvel, zo'n 400 m hoog, overschouwt dit magnifieke vijfsterren Relais/Château en indrukwekkend wijndomein de stad Sienna. Het werd gebouwd op een oude Etruscische nederzetting Pieve San Felice in Pincis en opgedragen aan de martelaar "San Felice da Nola". Het kerkje werd reeds vernoemd in de 10^{de} eeuw en vandaag nog bevat het

kunstwerkjes, deco-raties en schilderijen uit de 17^{de} en 18^{de} eeuw, zoals een altaarstuk gemaakt door de Siense artiest Sebastiano de Floris. Het omliggende dorp onderging in de loop der eeuwen de controle van verschillende religieuze ordes alsook sterke adellijke families, zoals de Siense familie Cerretani die het begeerde tot eind de 19^{de} eeuw. Vervolgens kwam het in handen van de Del Taja familie dat er een succesvol bedrijf van maakte. Het feit dat zij één van de oprichters zijn van het **Consorzio del Chianti Classico**, getuigt van het aanzien dat zij genoten.



Dat het vandaag de dag nog steeds een rustiek karakter uitstraalt hebben we te danken aan de huidige eigenaars, de Gruppo Allianz S.p.A. Zij verwierven het domein in 1970 en begonnen meteen met het aanplanten van de wijngaarden en onmiddellijk daarna de restauratie van de historische gebouwen. In 1980 kochten ze ook wijngaarden te Montalcino waardoor je dus ook Brunello's van dit domein vindt.

San Felice telt heden ten dage 650 ha, waarvan 140 ha bestemd voor de wijnbouw. Ook bezitten zij 17.000 olijfbomen. Oenoloog van dienst is Leonardo Bellaccini, een dokter-apotheker zoals zoveel van zijn collega's. Deze man heeft een encyclopedische kennis van de geschiedenis van de Sangiovese, over zijn ontwikkeling, zijn gebreken – klonen van slechte kwaliteit –, zijn opmars en zijn band met de verschillende terroirs. Ik wordt er ontvangen door de aimabele Jamil Ghanem, met wie ik vooraf correspondentie had gevoerd en die er de plaatselijke enoteca leidt. Ik kan er proeven van de Chianti Classico 2005 (100% Sangiovese – 10 maanden vat), de Chianti Classico Riserva 2004 (100% Sangiovese – 18 maanden Franse eik) en de IGT wijn Vigorello 2001 (45% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon en 15% Merlot – 18 maanden Franse eik), maar opteer uiteindelijk voor het paradepaardje :

Chianti Classico Riserva “Poggio Rosso” 2003. Niettegenstaande deze wijn uit een minder jaar komt getuigt hij toch van grote finesse. Het is een “single vineyard” (390 m hoogte) wijn die voor 92% uit Sangiovese bestaat en 8 à 9% Collorino Toscano (kloon van de Sangiovese). De maceratie en gisting nam 25 dagen in beslag bij een temperatuur van 28-30° C. De malo-lactische gisting en verdere rijping gedurende 20 maanden vond plaats in nieuwe Franse eiken foeders van 500 l. We mogen stellen dat dit domein tot de top van deze regio behoort.

La bella Toscana!

Castello di Ama - Chianti Classico 2005

Het Castello di Ama te Gaiaole draagt met serene waardigheid de naam van het gehucht waar het gelegen is. Dit domein is samen met Castello di Fonterutoli en San Felice één van de hoofdrolspelers in Chianti. Het domein is oud en groot (250 ha waarvan 90 ha wijngaard) en produceert wijn in de oude stijl. Toch houdt Ama zich niet bij de inheemse cépages, maar wordt bijvoorbeeld ook Merlot gebruikt in de assemblage van hun Chianti. 1987 was het moment waarop dit domein geschiedenis begon te schrijven. Een rijke Milanese kocht het vervallen domein in 1972 en Lorenza Sebasti kreeg de opdracht er iets moois mee te doen. Zij trok Marco Palanti aan, een jonge, te Bordeaux geschoolde oenoloog die koos voor het enten van de Merlot druif omdat deze vroeger rijp wordt dan de tergend traag rijpende San-

giovese. Een kleine wijngaard werd geënt in 1978 en de eerste wijn daarvan “Vigna l’Apparita” werd officieel in 1985 op de markt gebracht. Een peperdure, want exclusieve Merlot, met toch een tikkeltje Italiaanse begeestering. De eerstvolgende oogst in 1986 werd wat bijgeschaafd en de 1987 bleek een regelrechte voltreffer want enkele jaren later, op een blinddegustatie te Zwitserland, versloeg deze parel het beroemde Château Pétrus. Met schuchtere passen zag men de pers richting Toscane trekken maar Palanti was voorbereid en liet prompt zijn speciale cru’s proeven waarvan vooral de Chianti Classico “Vigneto la Casuccia” door iedereen als wereldtop werd beschouwd.

Het wijndomein is ook de bakermat van een belangrijk onderzoek naar de juiste Sangiovesekloon voor Chianti. Wijnmaker Palanti zocht op zijn manier naar de beste klonen voor Ama en zijn levenswerk is op z'n minst verbluffend te noemen. Waar Chianti vroeger te kampen had met een imago van verwaterd wijntje, kon Castello di Ama dit beeld in minder dan één generatie omkeren naar dat van hoogstaande kwaliteitswijnen.



De topwijn “Castello di Ama” bestaat uit de klassieke blend van Sangiovese en Canaiolo, lichtjes geholpen door enkele percenten Merlot. De beste wijnen zijn gefocust op de crus 'Bellavista' en 'Casuccia' en bevatten uitsluitend Sangiovese en Merlot, die ook bewijst het op z'n ééntje best aan te kunnen. Bij Ama krijg je niet alleen kunst in het glas, want in en rond de authentieke villa prijken sublieme werken van grote hedendaagse kunstenaars.

Het is het enige wijndomein dat ik niet kon bezoeken. Naar aanleiding van onze correspondentie via e-mail liet Donatella Ferrucci mij verstaan dat de maand september bijzonder hectisch zou zijn op Ama. Er waren reeds bezoeken gepland voor 300 personen en ook hun beste Italiaanse klanten werden in die periode op het domein verwacht. Uiteindelijk proefde ik de wijn in de delicatessen annex wijnzaak van de familie Porciatti te Radda en vond dat hij, hoewel het de gewone cuvée is, zeker niet in deze degustatie mocht ontbreken. De wijn is een samenstelling uit 80% Sangiovese, 8% Canaiolo, 12% Merlot en Malvasia nera. In 2005 maakte Ama wel zijn supertuscan maar geen riserva en ... misschien maar gelukkig voor de club want de kostprijs te Italië bedraagt ± 120 euro ... per fles uiteraard. In 2005 werd Ama door de befaamde Italiaanse wijngids Gambero Rosso tot “Beste Wijndomein van het Jaar” gekozen

De wijngaarden voor onze Classico zijn gelegen tussen de 390 en 530 m hoogte. De oogst geschiedde tussen 6 en 12 oktober met een eerste triage in de wijngaard, gevolgd door een tweede bij aankomst in de wijnkelder. Na ontristing en kneuzing ondergingen de druiven een maceratie en gisting van 26 dagen aan 33° C in stalen tanks. Na het beëindigen van de malolactische gisting werd de wijn geassembleerd en ruste verder op hout, waarvan 20% nieuw en verder 1 tot 3 jaar oud.

Tenuta di Fontodi – Chianti Classico 2006

Fontodi is gelegen te Panzano, een deelgemeente van Greve in Chianti. Net zoals Felsina claimt dat zijn naam van Etruskische origine zou zijn, zo ook kent Fontodi een lange geschiedenis. Er werd reeds aan wijnbouw gedaan ten tijde van de Romeinen en documenten

uit de 16^{de} eeuw bewijzen eveneens dat wijn werd gemaakt op een boerderij, toen nog bekend als Case Via. De Fontodi wijnen worden al sinds de jaren 1900 wereldwijd gedronken.



De huidige eigenaar, de familie Manetti, is ook al eeuwen verbonden aan het Chianti gebied maar dan niet op het vlak van wijn. Gedurende 300 jaar waren zij bekend als terracotta bakkers en het is pas in 1968 dat zij beslisten zich in de wijn te verdiepen en alzo het domein Fontodi kochten. Sinds 1979 wordt het bedrijf geleid door **Giovanni Manetti**, hierbij geholpen door zijn neef Marco. Eén van zijn eerste taken was het aantrekken van top-oenoloog Franco Bernabei. Samen hebben zij het domein geleidelijk verder opgebouwd en één van hun belangrijkste en meest recente verwezenlijkingen was, in 1998, de ingebruikname van een ultra moderne wijnkelder. Dit gebouw werd geconstrueerd in drie verdiepingen om de wijn, tijdens het productieproces, op natuurlijke wijze (zwaarte-kracht) te transporteren. Op het hoogste verdiep komen de druiven toe en worden ze geperst. Tussenin geschied het gistingsproces en helemaal onderaan rusten de wijnen op vat. Fontodi was één van de eerste wijnbedrijven dat in de jaren '80 bewees dat Chianti voor veel meer stond dan alleen flessen bekleed met raffia. Net als 60% van de andere wijnbouwers rond Panzano werken zij sinds 1990 organisch.

Momenteel bezitten zij 70 ha wijngaarden, gelegen op een gemiddelde hoogte van 400 m in een soort amfitheater met zuidelijke expositie. Deze hellingen zijn al lang gekend als Conca d'Oro (gouden hellingen) en zorgen voor optimale groeicondities voor de druiven. Oenoloog Franco Bernabei levert de typische stevige tannine, maar ook subtiel en intrigerende aroma's die door een precieze rijping op vat niet worden verstoord door een eiksmaak.

De Chianti Classico wordt volledig van Sangiovese gemaakt. Tijdens het gistingsproces in temperatuur gecontroleerde stalen tanks (28-30° C) wordt meermaals daags een pigeage uitgevoerd om alzo extra kleur te bekomen. De gisting en maceratie nemen 16 à 18 dagen in beslag. De wijn wordt vervolgens, gedurende 2 jaar, verder opgevoed op kleine Alier eiken vaten en blijft nog 3 maanden op fles alvorens het domein te verlaten.

Eén minpuntje op het domein was de ontvangst die eerder koel en steriel was.

Fattoria di Felsina - Riserva Rancia 2005



Dit domein is gelegen in het meest zuidelijke deel van de Chianti Classico, net voor het binnenrijden van de stad Castelnuovo Berardenga en op een steenworp van Sienna. De villa, het kerkje en de andere gebouwen van het huidige Felsina werden reeds in de 18^{de} eeuw opgetrokken door de familie Buscatti, notabelen van de orde van "Santo Stefano".

Ook toen werd al wijn verbouwd op Felsina maar het domein werd als het ware herboren in 1966. Het werd toen opgekocht door Domenico Poggiali, een zakenman uit Ravenna, die er met zijn zakelijk en creatief instinct en de hulp van zijn zoon Beppe nieuwe wijngaarden aanplante en een nieuwe kelder installeerde. Vanaf 1982 wordt het bedrijf geleid door Pog-

giali's schoonzoon, Guiseppe Mazzocolin, een leraar van opleiding. Hij wordt hierbij gesteund door zijn vriend en oenoloog Franco Bernabei, en ook kleinzoon Giovanni Poggiali maakt reeds zijn opwachting. In 1981 verwierven zij het domein Castello di Farnetella te Sinalunga (Chianti Colli Senesi) en in 1995 het domein Pagliarese, eveneens een Chianti Classico te Castelnuovo Berardenga.



Ik werd op het domein ontvangen door de liefvallige dochter *Caterina Mazzocolin* en mocht er proeven van ... neen, niet van de dochter ... maar van hun 2006 Chianti Classico Berardenga, een 2005 single vineyard riserva (uitverkocht), de 2005 riserva Rancia en als finale de 2005 IGT wijn Fontalloro. Allen hebben deze wijnen één ding gemeen, ze worden voor de volle 100% van Sangiovese vervaardigd. De Fontalloro is een IGT wijn omdat de druiven afkomstig zijn van drie verschillende wijngaarden waaronder de Fontalloro of ook Poggio al Sole die gelegen is in het Classico gebied en de wijngaarden Casalino en Arcidossino, beiden in de Chianti Colli Senesi.

De sobere huisstijl van Felsina weerspiegelt zowel de stenige kalkachtige bodem als de uitmuntendheid van eigenaar Guizeppe en zijn oenoloog Franco. De Fontalloro was één van de prototypes van supertuscan wijnen met 'pur sang' Sangiovese. Samen met de riserva Rancia behoort hij tot de authentieke Classico classico's met klasse.

Wij proeven deze top Classico, de Rancia 2005, afkomstig van een 6 ha grote gelijknamige wijngaard gelegen op 400 m hoogte. De plantdichtheid bedraagt 5.400 wijnstokken/ha en de gemiddelde opbrengst schommelt tussen de 40 en 45 hl/ha. De wijnstokken werden aangeplant tussen 1958 en 1982. De met de hand geoogste druiven worden ontrist, gekneusd en gisten vervolgens aan 28-30° C. Dagelijks gebeurt een pigeage en de maceratie neemt 12 tot 15 dagen in beslag. In maart/april wordt de wijn overgestoken op kleine en middelgrote eiken vaten waarop zij gedurende 12 tot 18 maanden rijpen. Vervolgens gaat men deze wijnen blenden en rijpen zij nog 6 tot 10 maanden verder op de fles alvorens ze op de markt worden gebracht.

Tot slot nog enkele sfeerbeelden van Sienna & Firenze

