

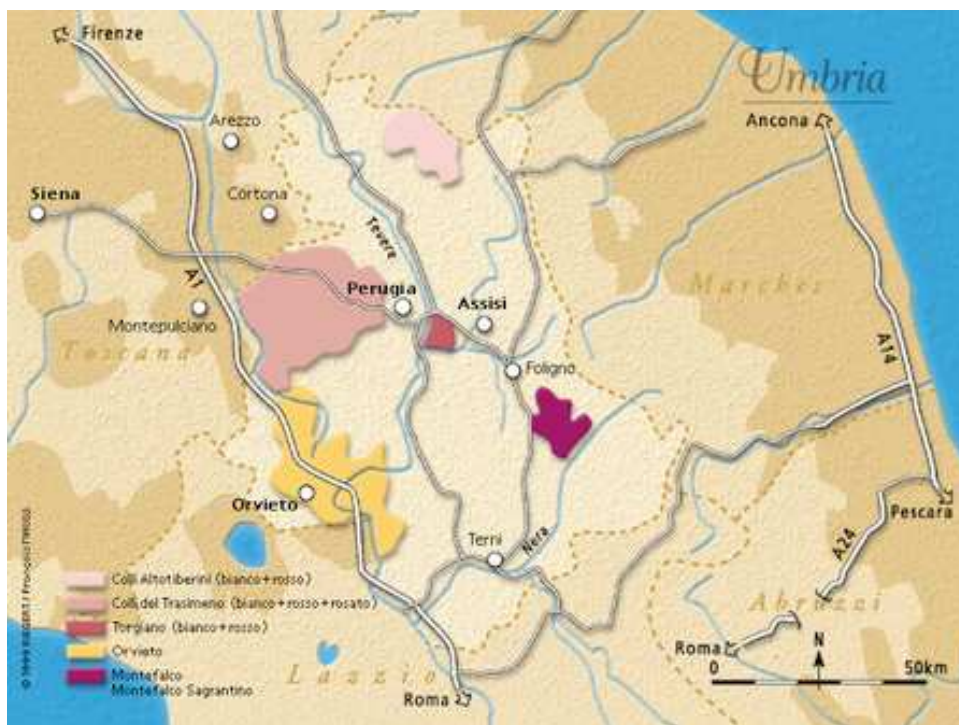
18-01-2014 : Sagrantino di Montefalco – Umbrië's juweel



Hoe komt men er in godsnaam toe om dergelijk thema op het programma te zetten. Welnu, in januari 2009 brak mijn echtgenote haar pols en moest ik noodgedwongen met haar naar de kliniek te Deinze. Aldaar, in de wachtzaal, viel mijn oog op een artikel van oud-minister Guy (om hem niet met naam te noemen). Die had het over zijn Toscaanse wijn maar ook over een klein gebied in het aangrenzende Umbrië, en zo was mijn interesse gewekt.

Na het consulteren van de nodige lectuur werden een aantal wijndomeinen geselecteerd en schreef ik ook het Consorzio Montefalco aan. Bleek dat mijn bezoek in september 2009 samen viel met het 30ste Settimana Enologica dat aldaar in Montefalco plaats vond, waardoor ik tal van activiteiten rond wijn zou kunnen bijwonen.

Localisatie



Umbrië is een kleine maar bijzonder heuvelachtige provincie die zich pal in het midden van Italië situeert en in het noorden en westen begrensd wordt door – inderdaad! – de gereputeerde buur Toscane, ten oosten door de Marken en in het zuiden door Rome. Het is een zeer agrarisch gebied en hier staat alles nog in het teken van de ongerepte natuur. En die natuur zorgt ook vandaag nog steeds voor tal van heerlijke producten, waaronder wijn en olijfolie (de beste van Italië) het meest in het oog springen. Er zijn niet alleen de landschappen op zich, maar ook de goed bewaarde cultuursteden zoals pakweg Perugia, Spoleto, Todi, Gubbio en Assisi verdienen aandacht.

De Sagrantino druif, ons thema van deze avond, wordt geteeld in een klein gebiedje van amper vijf gemeentes met als centrum het pittoreske heuvelstadje Montefalco.

Geschiedenis

De wijnbouw in de streek van Montefalco gaat terug tot de oude Romeinen. Pliny de Oude beschreef een variëteit “Itriola” die werd gecultiveerd in deze regio. Waarschijnlijk gaat het hier niet om de hedendaagse Sagrantino, die eerder door de Franciscaner monniken vanuit klein Azië lijkt te zijn geïntroduceerd in de 14e – 15e eeuw, maar het bevestigt wel het oenologisch succes van de streek. Een andere theorie claimt dat de druif van Spaanse afkomst is en in de streek werd geïntroduceerd door de Saracenen. Niettemin vertoont Sagrantino geen enkele overeenkomst met enig andere druif (wereldwijd) en wordt zij daarom als locale variëteit beschouwd.

Hoe oud de Sagrantino werkelijk is, is nog steeds een punt van discussie. De oudste vermelding van deze druif gaat terug naar een document van de Joodse handelaar Guglielmo da Trevi en zijn vrouw Stella en dateert uit 1549.

De hoge kwaliteit van de wijnen uit Montefalco werd in 1565 gedocumenteerd door Cipriano Piccolpasso - beheerder van het fort van Perugia -, in een document met de titel "Planten en portretten van steden en landschappen in de provincie Perugia".

Professor Gabriele Metelli rapporteerde over een contract van 30 april 1575 met betrekking tot 4 Sagrantino wijngaarden te San Vittore : *“salvis et reservatis pro dictis locatoribus in totem quattuor pergulis sagrantini existentibus in dictis petiis terrarum...”* Professor Francesco Guarino citeert een boek uit 1598 waarin Bartolomeo Nuti, advocaat te Assisi, getuigt over het wijnmaakproces in de regio Foligno.

In 1622 verstrengt kardinaal Boncompagni, Pauselijke afgevaardigde in Perugia, sterk de bij gemeentewet afgekondigde sancties waarbij bepaald wordt: *“eenieder die betrapt wordt bij het kappen van wijnstokken krijgt de doodstraf ”*.

Op Umbrië's wijnexpositie van 1925 wordt Montefalco tot belangrijkste wijnregio uitgeroepen. De jaarlijkse productie bedraagt dan 6.500 liter/hectare. Na bijna volledig van de aardbodem te zijn verdwenen rond 1960 wordt de druif, door enkele moedige wijnbouwers, opnieuw tot leven gewekt. Op 30-10-1979 krijgt zij het DOC label, op 05-11-1992 gevolgd door de DOCG status. Omdat zij uit 1700 en 1800 stammen werden in 1998 een aantal Sagrantino wijnstokken, die groeien binnen de stadsmuren van Montefalco, gelabeld en beschermd,.

Tussen 2000 en 2008 verviervoudigde de Sagrantino productie van 666.000 flessen naar over de 2,5 miljoen. In diezelfde periode nam het aantal wijnkelders (domeinen) met 30 toe en 2 andere zagen het licht eind 2009 (actueel 59 waarvan ± 50 zelf bottelen). Het wijnoppervlak is inmiddels verviervoudigd van 122 naar 660 hectaren. Parallel aan de kwantiteit is ook de kwaliteit van de wijn sterk toegenomen, mede door de introductie van een nieuwe rendementsbeperking van 8 naar maximum 7.000 liter/ha.

Soorten wijnen

In de driehoek Montefalco – Gualdo Cattaneo – Giano dell’Umbria worden een 4-tal soorten wijnen geproduceerd.

Montefalco Bianco :

Grechetto min 50%, Trebbiano Toscano 20-35%, andere druiven (meestal Chardonnay) 0-30%.
 Max opbrengst druiven: 130 hg/ha
 Maximum opbrengst wijn: 72%.
 Aciditeit minimum: 5,5 g/
 Alcohol minimum: 11,00%



Montefalco Rosso :

Sangiovese 60-70%, Sagrantino 10-15%, andere druiven (Merlot, Cabernet Sauvignon etc.) 15-30%
 Maximum opbrengst druiven: 110 hg/ha - Maximum opbrengst wijn: 70%
 Aciditeit minimum: 5,0 g/l - Alcohol minimum: 12,00%
 Rijping: in totaal 18 maanden vanaf 1 november

Montefalco Rosso bestaat ook als “reserve” versie en die heeft minimum 12,50% alcohol en rijpt 30 maanden waarvan 12 op hout.

Montefalco Sagrantino : Sagrantino 100%

Maximum opbrengst druiven: 80 hg/ha - Maximum opbrengst wijn: 65%
 Aciditeit minimum: 5,0 g/l - Alcohol minimum: 13,00%
 Rijping: totaal 30 maanden vanaf 1 december waarvan 12 maanden op hout

Montefalco Sagrantino Passito : Sagrantino 100%

Maximum opbrengst druiven: 80 hg/ha - Maximum opbrengst wijn: 45%
 Aciditeit minimum: 5,0 g/l - Alcohol minimum: 14,50%
 Rijping: totaal 30 maanden vanaf 1 december

De spectaculairste druif van Umbrië is ongetwijfeld de Sagrantino. Uniek in de wereld. Reden: de ongeëvenaarde hoeveelheid droge stof (4.174 mg/kg) en tannine. Sagrantino heeft zoveel tannine dat de wijn bijna ondrinkbaar kan zijn. Daarom dat men lang van deze druif enkel zoete (Passito) wijnen maakte omdat de suikers de tannines temperden.

Voor deze degustatie beperken wij ons niettemin tot de secco wijn die, zoals ik ondervond, net omwille van de enorme rijkdom aan polyphenolen en tannines, getuigt van grote structuur en concentratie. Dit maakt ook dat de wijn een lange vatlagereing en veroudering op fles waarborgt en zelfs noodzakelijk maakt. Deze Schwarzenegger wijnen zijn niet meteen allemansvriendjes. Qua consumptie zijn het wijnen met een hoge herfst/winterfactor en dus uitermate geschikt om bij wild, geroosterd vlees en gerechten met donkere sausen, alsook harde krachtige kazen zoals Pecorino, te worden geschonken.



In Italië is er een oud gezegde : “rode wijn maakt goed bloed” en er is geen gezondere of plezieriger transfusie dan een glas Sagrantino.

Jaargangen

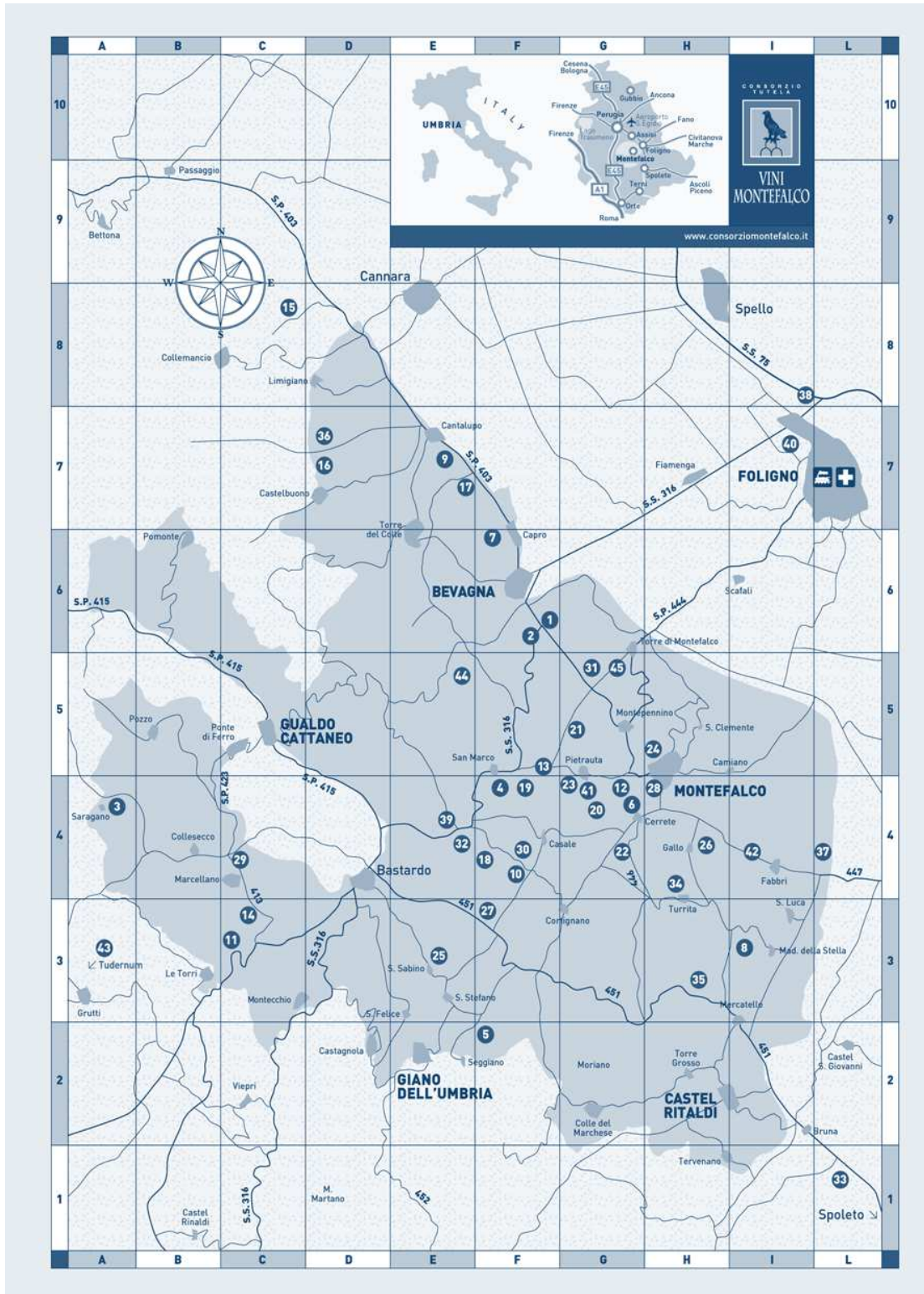
- ▣ 2006 **** Echt goede jaargang met consistente kwaliteit
- ▣ 2005 ***** Topjaargang, evenwichtig, excellent
- ▣ 2004 **** Schitterende jaargang met consistente kwaliteit
- ▣ 2003 **** Hete zomer, koele september: heel rijp fruit.
- ▣ 2002 ** Gewone jaargang door het slechte weer, nu drinken
- ▣ 2001 **** Echt goede jaargang met consistente kwaliteit
- ▣ 2000 **** Grote jaargang met goede kwaliteit

2004 - uitstekend wijnjaar: een jaar gekenmerkt door ongewone hoeveelheden regen. De overvloedige lenteregens vertraagden de groei van de wijnstokken en het rijpingsproces. Regenval was ook ongemeen hoog in de zomer. De oogst vond vrij laat plaats (2de helft oktober), met een vertraging van 2 à 3 weken vergeleken met voorgaande jaren. De druiven waren niettemin fijn gerijpt en schonken ons wijnen met een goed volume en volheid. De tannines zijn zacht. Een bijzonder interessant jaar, vooral in het vooruitzicht van veroudering in de fles in de komende jaren.

2005 – buitengewoon wijnjaar: een jaar gekenmerkt door twee verschillende weerfasen. De 1ste, wat overeenkwam met de periode vóór de veraison (verkleuring van de druiven), van mei tot eind juli, werd gekenmerkt door hoge temperaturen en weinig regenval in vergelijking tot het gemiddelde. De 2de, van augustus tot oktober, kende een hoger dan gemiddelde regenval en lage temperaturen waardoor de hydratatie stress – uitgelokt tijdens het eerste deel van het seizoen – werd opgeheven. De lagere temperaturen begunstigten de aromatische expressie en de regen zorgde voor een lichte verdunning, zonder daarbij de concentratie aan te tasten.

2006 - uitstekend wijnjaar: de winter was koud en droog en de knoppen kwamen zo'n 3 tot 5 dagen later. Het voorjaar was mild en een beetje regenachtig, het begin van de zomer koel en droog. Juli en augustus kenden een lager dan gemiddelde temperaturen en hoge regenval. September en begin oktober waren droog en warm. Vanuit het kwalitatief oogpunt, is de rijping van de Sagrantino zeer goed geweest op de

warmere hellingen, minder op de koude. Bij Sangiovese was dit verschil zelfs nog groter. De wijnen zijn doorgaans fijn en elegant met zeer rijke en aangename aroma's. De tannines hebben volume en doorzettingsvermogen, bijgevolg een bijzonder interessant en positief jaar voor Sagrantino.



Wij proeven

Azienda Agricola Antonelli San Marco

Het landgoed San Marco de Corticellis wordt genoemd in diverse middeleeuwse documenten. Het wordt beschreven als een Longobardisch cohort en één van de meest geschikte gebieden voor de teelt van wijnstokken en olijven. Van de 13e tot de 19e eeuw behoorde het pand tot het bisdom van Spoleto. In feite zijn de huidige grenzen nagenoeg dezelfde als die beschreven in een 13e eeuws document dat momenteel wordt bewaard in de archieven van de Bisshop van Spoleto. In 1881 werd het gekocht door Francesco Antonelli, een advocaat uit Spoleto. Hij begon een radicaal werk van transformatie en modernisering van de beplanting en de landbouw. Een rapport uit 1899 vermeldt dat de wijngaarden al werden beplant met 5000 wijnstokken per hectare en dat de rode wijnen worden gekenmerkt door hun uitstekende eigenschappen. Ook voor het welzijn van de pachters (o.a. op het vlak van gezondheid) werden grote verbeteringen tot stand gebracht wat hen efficiënter maakte in hun arbeid. Het Antonelli landgoed, dat zich duidelijk onderscheidt door deze filosofie, begon uiteindelijk in 1979 met het zelf bottelen en verkopen van haar wijnen. Voordien werden deze in bulk verkocht. Sinds 1986 wordt het landgoed gerund door Filippo Antonelli, die zijn tijd verdeeld tussen Montefalco en Rome waar hij een tweede wijngoed Castello di Torre te Pietra beheert. Geboren te Rome in 1960, behaalde hij een landbouwdiploma aan de universiteit van Perugia. Hij was voorzitter van het "Consorzio Tutela Vini Montefalco" van 1996 tot 2006. Vanaf 1992 is enotoerisme mogelijk en kan men er overnachten in één van de 6 appartementen van het Casale Satriano.



Het landgoed is 170 ha groot (45 ha wijngaard, 10 ha olijfgaard, 70 ha graan en 35 ha bos) en ligt volledig op het grondgebied van de gemeente Montefalco. De wijngaarden zijn hoofdzakelijk zuid tot westelijk georiënteerd op heuvelachtige hellingen met een gemiddelde hoogte van 350 m boven zeeniveau. De wijnstokken, zo'n 5.700 per ha, volgen de lijnen van de helling (rittochino). De bodem is kleiachtige en rijk aan kalksteen, daterend uit verschillende geologische perioden. Bepaalde delen zijn bovendien zeer rijk aan fossielen, wat de wijnen intense en gevarieerde tinten geeft. Zowel de wijn- als olijfgaarden worden omgeven door bossen wat voor een ideaal microklimaat zorgt. Sagrantino en Sangiovese zijn de belangrijkste rode druivensoorten, maar ook Montepulciano, Merlot en Cabernet Sauvignon worden geteeld. Voor wit zijn dit Grechetto en Trebbiano Spoletino. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is ongeveer 15 jaar. De oudste Sagrantino wijnstokken zijn 30 jaar oud.

De wijnkelder is gelegen in het hart van het landgoed, onder het herenhuis. Het werd in 2007 of 2008 uitgebreid met nieuwe ondergrondse ruimtes voor hout- (Bottaia) en flesveroudering en beschikt thans ook over een ondergrondse fermentatieruimte op twee niveaus, waardoor het vinificatieproces grotendeels verloopt via zwaartekracht in plaats van gebruik te maken van pompen. De wijnen worden uitsluitend gemaakt van biologisch geteelde druiven. Hun streefdoel is het maken van authentieke en harmonieuze wijnen waarbij de grote drinkbaarheid en elegantie primeren op brute kracht.

Montefalco Sagrantino 2004

Deze 100% Sagrantino wijn werd voor het eerst gemaakt in 1981. Voor deze 2004 zijn de druiven afkomstig van 3 percelen :

- Baiocco – zuidelijke expositie en aangeplant in 1970
- Cantina – westelijke expositie en aangeplant in 1990
- Pannone - zuidelijke expositie en aangeplant in 1997

De manuele druivenpluk startte op 15-10-2004. De opbrengst bedroeg 40 hl/ha en de druiven werden verzameld in mandjes van 15 kg. De maceratie en fermentatie (volledige trossen) duurde 3 weken bij een temperatuur van 28°C en werd onmiddellijk gevolgd door een malo-lactische gisting die eind november werd afgerond. De wijn klaart op zichzelf, spontaan, zonder noodzaak tot filtering. Hij wordt vervolgens verder opgevoed op licht geroosterd 500 L Franse eiken vaten (Allier, Nevers en Tronçais) gedurende 6 maanden, daarna in 25 hl Sloveense en Allier eiken vaten gedurende 12 maanden. Assemblage en uiteindelijke klaring gebeurt in cementen cuves waarna de wijn in mei 2007 werd gebotteld.

Azienda Agricola Adanti

Dit wijndomein te Bevagna beslaat 50 ha grond, waarvan er 5 zijn gewijd aan gemengde gewassen, 15 aan olijfgaarden en 30 aan wijngaarden. Het ligt op de hellingen van Arquata en Colcimino, een gebied dat sinds de oudheid bekend staat voor de hoge kwaliteit van zijn olie en wijn. Rond het jaar 50 na Christus schreef Plinius de Oudere het volgende over de Itriola druif : "Itriola Umbriae Mevanatique Agro Peculiaris Est". In 1960 werd gestart met de renovatiewerken van dit oude klooster, dat staat op ruïnes daterende uit de Romeinse en laat Renaissance tijd. Ook het herstel van de oude wijngaard en de aanplant van nieuwe stokken stamt uit die periode.

Het is dan ook het oudste wijndomein in de regio. In 1974 werd het aangekocht door de Adanti broers Domenico en Pietro Vandaag is de wijnmakerij uitgerust met de nieuwste technologische innovaties. De aangeplante druiven zijn de inheemse soorten Grechetto en Sagrantino en verder ook Barbera, Cabernet, Chardonnay, Merlot, Sangiovese en anderen. Het produceert wijn, grappa en extra vergine olijfolie. Ongeveer 30% daarvan wordt geëxporteerd naar Europa, de VS en Japan.



Dit wijndomein werd mij aangeraden door Tabarini, die hierna aan de beurt komt. Ik moest wel op mijn hoede zijn voor de wijnmaker Alvaro Palini want het scheen een filou te zijn. Het best kon je hem treffen wanneer hij lichtjes aangeschoten was ... en dat trof. Het scheen dat hij al bezoekers had opgesloten in zijn wijnkelder. Ik stelde mij voor als bestuurslid van onze wijnkring en hij begon onmiddellijk over Carnaval in België en over trappist. Alvaro bleek namelijk 37 jaar als couturier en stylist gewerkt te hebben in Parijs en draagt nog steeds een naald en vingerhoed bij zich, wat hij meteen ook demonstreert. Net nadat ik mij had voorgesteld komen 2 mannen en een vrouw binnen, Italianen, en schenk hij hen een glas witte wijn in. De vrouw wijst het glas af waarop hij roept "ga naar Assisi", vervolgens doopt hij haar met de wijn achter het oor. Wanneer hij na een tijdje zijn focus terug naar mij verlegt en ik hem andermaal zeg wie ik ben repliceert hij met "ik ben geen Waal, ik heb u wel begrepen". U begrijpt mijn verbazing.

Alvaro was in de late jaren '70 vanuit Parijs naar zijn geboortestreek Umbrië teruggekeerd. Hij raakte bevriend met de Andanti's maar vond hun wijn niet te drinken. Hij bood de Andanti broers aan hun wijn beter te maken. Verbazingwekkend genoeg huurden zij hem in (makkelijkste sollicitatiegesprek ooit)! Alvaro bleek zowat een druif-whisperer te zijn. Hoewel hij zelf nooit een wijnopleiding genoot had hij een ongelooflijk instinct als het ging om de teelt en het hanteren van de Sagrantino druif.



Hij herinnerde zich namelijk zijn grootvader die deze druif met grote zorg koesterde. Hij wijzigde hun vinificatie technieken en verlaagde het rendement, wat tientallen jaren resulteerde in één van de meest bewonderde wijnen van de regio. Vandaag is zijn zoon Daniele er eerste wijnmaker.

Ik proefde er de 2004 en 2005 (2006 werd op datzelfde ogenblik – 16-09-2009 – op fles getrokken) alsook een passito. Hoewel mijn voorkeur naar de 2005 ging kon ik deze wijn niet kopen, die zou pas het volgend jaar gereleasd worden. Zelf duikt hij wel regelmatig zo'n fles op want volgend jaar kan hij er niet meer zijn.

Toen hij uiteindelijk nog een glas witte Trebiano uitschonk en ik hem er op wees dat ik enkel gekomen was voor de Sagrantino zei hij "**het is niet om te proeven maar om uw tanden te spoelen**". Wanneer ik Alvaro bij het buitengaan vraag om een foto te mogen nemen weigert hij dit resoluut, hij zegt gezocht te worden door de politie. Ik zei hem : "**dat treft, dan heb ik u bij deze gevonden want ik werk bij de politie**". U kan zich voorstellen, wij zijn er al lachend buiten gerold maar een foto van deze springlevende senior en enthousiaste gastheer was mij toch niet gegund.

Arquata 2004

Arquata slaat op de naam van de regio en werd reeds gebruikt voor het DOC en DOCG systeem werd ingevoerd. De wijn werd op het domein voor het eerst in zijn droge versie gemaakt in 1979. De druiven zijn afkomstig van de wijngaarden :

- Vocabolo Arquata in Bevagna – gem. hoogte 250 m met een Z expositie op klei/kalk bodem
- Wijngaard in Montefalco – gem. hoogte 250 m met een ZO expositie en zand/klei/kalk bodem.



De druiven, handmatig geoogst de 2de week van oktober, werden gekneusd en ont-ritst. De maceratie en fermentatie in stalen cuves aan 28°C duurde 18 à 25 dagen, waarbij dagelijks werd geremonteerd. Vervolgens kreeg de wijn gedurende 24 tot 28 maanden een opvoeding op Tronçais en Sloveense eiken vaten van 20 hl (Allier zou te veel vanille geven).

Azienda Agricola Tabarrini

Reeds 4 volle generaties gevestigd net buiten Montefalco, maar het is pas tegen het einde van de jaren 1990 - dankzij de vooruitziende blik en het enthousiasme van de huidige eigenaar Giampaolo – dat het bedrijf zijn eigen wijnen is beginnen bottelen. Een volledig nieuwe cantina werd gebouwd en, op het ogenblik dat ik er was, sprak hij over zijn droom om een grote degustatieruimte uit te bouwen waar hij bussen zou kunnen ontvangen. De helft van de wijngaard (11 ha op een totaal van 22), is gewijd aan de Sagrantino druif die hier haar ware "raison d'être" heeft gevonden en een centrale rol speelt in het werk en het leven van alle betrokkenen.



Giampaolo heb ik ervaren als een 2de Daniel Van de Voorde, een beetje stug in het begin maar o wee eens hij op dreef komt. Ietwat eigenzinnig van opvatting, zo is een gisting- en maceratieperiode van 30 à 40 dagen hem niet vreemd, maar o zo gedreven. Hij liet ons het volledige domein zien en in de cuverie proefde ik vatstalen van zijn Sagrantino 2006 die vlot 17°C haalden, maar wat je totaal niet proefde. Het staal van zijn wijngaard Macchie had, volgens zijn oenoloog een droog gewicht van 4,48 gr waar dit normaal tussen de 3,8 en 4,1 gr schommelt. Het staal van de wijngaard Cerqua was vergelijkbaar en zijn passito 2006 was zeer fruitig, doch iets zoeter dan eerder geproefde wijnen. Ja, het eerste uur waren we daar niet buiten hoor.

In de degustatieruimte proefde ik zijn knapperige rosé Bocca di Rosa 2008, de Sa-grantino's 2003, 2004 & 2005 en tot slot een Bianco dell'Umbria 2007, een witte wijn van de al even unieke druif Trebbiano Spole(n)tino. Hoewel niet te koop wegens kleine productie, heb ik op het eind van mijn bezoek toch een flesje wit meegekregen om te proeven met de wijnvrienden.

Colle Grimaldesco 2004

Ik opteerde voor de 2004 vanwege zijn lange afdrank. De wijngaard is zuid tot zuidoost georiënteerd, ligt op een hoogte van ± 420 m en heeft een ondergrond van kalk en klei met kiezelstenen. De wijnstokken hebben een leeftijd van 15 jaar en de plantdichtheid bedraagt 5.500 stokken/ha. De maceratie/fermentatie met schilcontact duurde dus langer dan een maand en, eens de finale blend is samengesteld, rijpte deze wijn nog 30 maanden op vat, gevolgd door 6 maanden op fles alvorens hij op de markt werd losgelaten.

Tenuta Colpetrone

Colpetrone maakt deel uit van de landbouwgroep Saiagricola (Fondaria SAI) en is bekend om:

- zijn rijst boerderij Cascina Veneria te Vercelli (Piemonte) dat diverse soorten rijst produceert zoals carnaroli, riso baldo, riso vialone nano, balilla en gange aromatico (verschillende toepassingen : risotto, rijst salades, minestre, soepen, rijst timbales, kroketten, enz ...)
- op het Tenuta di Montecorona (Umbrië) produceert het goede olijfolie evenals perzik - amandelen jam, kastanje - crème vanille en honing - noten jam. Alle producten zijn er 100 % puur natuur.
- In het Toscaanse Maremma, meer bepaald op de agriturismo boerderij Viletta di Monteferuli, produceert het honing en wijn (Val di Cornia DOC, Vermentino di Toscana IGT)
- En 4 specifieke wijndomeinen, te weten

Arbiola, gelegen te San Marzano Oliveto in Piemonte, is gericht op DOC Barbera d' Asti, DOCG Moscato d' Asti en DOC Monferrato bianco wijnen.

Fattoria del Cerro, gelegen te Montepulciano in Toscane, is bekend om zijn verschillende DOCG Vino Nobile di Montepulciano wijnen. Het produceert ook goede DOC Rosso di Montepulciano, verschillende IGT wijnen (wit en rood), een DOCG Chianti Colli Senesi, een DOC Vinsanto di Montepulciano, een zeldzame botrytis sauvignon blanc IGT Vendemmia Tardiva, grappa, cognac, extra vergine olijfolie DOP Terre di Siena en natuurlijk cantuccinikoekjes voor bij de Vinsanto.

La Poderina, gelegen te Montalcino in Toscane, is heel bekend om zijn DOCG Brunello di Montalcino, maar produceert ook DOC Rosso di Montalcino, een rode IGT wijn, grappa, een zeldzame DOC Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva en, voor de liefhebbers van zoete sausen met rijpe kaas, een grote mostarda d' uva moscadello !

Colpetrone te Gualdo Cattaneo (Umbrië) dat gespecialiseerd is in DOC Montefalco, DOCG wijnen (Sagrantino secco / passito) en grappa di Montefalco Sagrantino .

Colpetrone heeft, de jaren nadat zij deel zijn gaan uitmaken van de Saiagricola groep, spectaculaire resultaten behaald. Zo haalden zij met de Montefalco Sagrantino jaar na jaar drie rode glaasjes in de Gambero Rosso, wat neerkomt op de allerhoogste waardering.

Het domein groeide via een investeringscampagne tussen 2001 en 2007 uit van 45 tot in totaal 147 ha, waarvan op dit moment ruim 63 ha in productie is (35 ha Sagrantino, 23 ha Montefalco Rosso en 5 ha Rosso IGT). De grondsoort is kalk met klei afzettingen en met mineralige stenen. De wijngaarden, 350 m boven de zeespiegel, zijn zuidoost aangeplant voor de beste rijping van de druiven. De densiteit bedraagt 4 tot 5.000 stekken/ha.



Christiana Eleuteri, met wie ik vooraf uitvoerig had gecorrespondeerd, gaf mij de grand tour du domaine en naast de Sagrantino, die hierna aan de beurt komt, proefde ik ook een prima Rosso 2006. Deze wijn wordt gemaakt van 70% Sangiovese, 15% Merlot en 15% Sagrantino.

Montefalco Sagrantino 2005

Maceratie van 1 week met schilcontact en dagelijks 4 à 5 remontages. De wijn blijft op stalen tanks tot na de malo-lactische gisting. Nadien krijgt de wijn een opvoeding van 12 maanden op Franse eiken vaten van 500 l, gevolg door 18 maanden op fles, na een kort intermezzo op staal. De barriques worden om de 3 jaar vernieuwd.

Milziade Antano - Fattoria Collealodole

Milziade werkte als pachter op boerderijen in Umbrië, tot hij in 1969 besloot hij om zelf 30 ha grond te kopen. Hij begon met de aanplant van wijngaarden en kweekte koeien van het Chianina ras. In 1975 was er de eerste productie van Montefalco Red en Sagrantino Passito. Later voegde hij daar ook Sagrantino Dry aan toe en, in de jaren '80, begon hij met veroudering op de fles. Na zijn vroegtijdige dood werd het bedrijf doorgegeven aan zijn erfgenamen. Francesco, de jongste zoon van Milziade, deelde dezelfde passie voor het land en besloot al snel om in de voetsporen van zijn vader te treden. In 1997 produceerde voor het eerst de Sagrantino Collealodole DOCG, die inmiddels uitgroeide tot de ‘top cru’ van het domein.



Francesco heeft een schat aan ervaring opgedaan via zijn vader. Met eerder beperkte technologische middelen blijft hij werken in de traditie van de streek, met de oude en tijdloze wijze van vinificatie, met nauwgezetheid en geduld. Zijn filosofie, trouw aan de leer van zijn vader, is dat kwaliteit begint vanaf de grond en vanuit de aandacht voor de teelt van de wijnstok. Dit zou Colleallodole van anderen moeten onderscheiden. De Colleallodole boerderij is gelegen in de heuvels van Bevagna, op ongeveer 1 km van Montefalco, en heeft momenteel een oppervlakte van 40 hectare, waarvan 12 ha met klei en zandbodem die beplant zijn met wijngaarden.

De wijnkelder is, op het ogenblik van mijn bezoek, uitgebouwd in de kelder van de woning. Binnen zat een dame, de vrouw van Francesco zo bleek, noest te werken (etiketteren van de flessen). Francesco mocht ik zelf ervaren als de typische Italiaanse macho. Breed en uitvoerig in zijn uitleg, met vele handgebaren, doch wanneer ik mijn bestelling doorgeef is het de vrouw des huizes die de wijnflessen mag gaan halen en verpakken. Niettemin proefde ik er een zeer uitgebreid en interessant gamma aan wijnen : Rosso 2006 en 2007 (net op fles), Rosso riserva 2006, Sagrantino 2004, 2005 en 2006 alsook de Passito's 2005 en 2006.

Colleallodole 2006

De 100% Sagrantino druiven zijn afkomstig van de single vineyard Colleallodole. Letterlijk vertaalt betekent dit de heuvel van de leeuweriken en de naam is geïnspireerd op de migratie van deze vogel, die in oktober altijd neerstrijkt op de hellingen van deze heuvel. De maceratie en fermentatie met regelmatige remontages duurde 25 à 30 dagen. Ook de malo-lactische vond plaats op inox waarna de wijn nog 36 maanden rijpte op vat, waarvan 12 op tonneaux.

Azienda Agraria Perticaia

Perticaia is in de archaïsche taal van Umbrië het woord voor ploeg, het instrument dat - meer dan enig ander - de overgang markeert van schapenhouderij naar landbouw. Het is precies daarom dat eigenaar Guido Guardigli besloot zijn onderneming "Perticaia" te noemen. Respect voor de leer van het verleden, met aandacht voor de dynamiek van de huidige en de verwachte richting van de steeds meer ambitieuze doelstellingen voor de toekomst.



Ik had een afspraak op het domein op zondagmorgen 06 september om 11:00 uur, een ideaal moment om wijn te proeven zo dacht ik. Groot was mijn verbazing toen niemand thuis bleek te zijn. Na een telefoontje in gebroken Frans en van mijn kant,

erbarmelijk Italiaans, kreeg ik verduidelijking. Guido en echtgenote Angela bevonden zich op de doopplechtigheid van hun kleinzoon. Niet getreurd echter, een nieuwe afspraak werd vastgelegd nog diezelfde namiddag.

Hoewel Perticaia pas in 2000 werd opgericht bleek Guido dus niet meer van de jongste te zijn. Hij had reeds jaren lang ervaring opgedaan als directeur/wijnmaker van enkele toonaangevende wijnbedrijven in Toscane en Umbrië zoals Fattoria del Cerro in Montepulciano, La Poderina in Montalcino en Colpetrone in Montefalco, alsook op een domein in het noorden van Italië. Toch besloot hij dat het nog geen tijd was om met pensioen te gaan. Als wijnmaker bij Colpetrone werd hij verliefd op het karakter van de locale druif Sagrantino. Hij realiseert nu een droom door als sluitstuk van zijn imposante carrière alle opgedane kennis en ervaring toe te passen op zijn eigen wijnen.

Guido leerde ik kennen als een gepassioneerd wijnmaker met gevoel voor traditie in een modern jasje. Zijn moderne cantina heeft de aanblik van een oude boerderijen en is in perfecte balans met de omgeving. In de prachtige degustatieruimte, met zicht over de wijngaarden, kon ik proeven van een IGT Trebbiano Spole(n)tino 2008 en een Rosso 2006 (60% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Colorino en 10% Merlot) die beiden zeer gesmaakt werden, zijn Sagrantino 2004 en 2005 (beiden haalden tri bicchieri in de Gambero rosso) en een Passito. De wijnkelder is hypermodern, maar tegelijkertijd worden de wijngaarden op de traditionele manier behandeld. Onder zijn woonhuis, in het Middeleeuwse dorp Gualdo Cattaneo – localita Casale, rijpen zijn allerbeste wijnen op houten vaten zoals dat vroeger ook gebeurde. Houten vaten die bovendien niet met zwavel maar met ultraviolet licht worden ontsmet.



Het bedrijf heeft vandaag bijna 16 ha wijngaarden, waarvan meer dan 7 ha Sagrantino, 4 ha Sangiovese, 2 ha Colorino, 2 ha Trebbiano Spole(n)tino en 1 ha Grechetto. Dit alles in aanvulling op de meer dan 250 olijfbomen. De gronden zijn licht hellend, liggen 320 à 350 m boven de zeespiegel en zijn voornamelijk op het zuid tot zuidwesten gericht.

Montefalco Sagrantino 2005 – tre bicchieri

Na de manuele pluk en een extra tri bij binnenkomst in de kelder werd, op volledig natuurlijke wijze, de fermentatie geactiveerd via de op de schil aanwezig gistcellen. Het gistingsproces nam 2 weken in beslag, gevolgd door 2 weken maceratie (25 à 28° C) en dit alles met regelmatige remontages. Daarna werd een klaring uitgevoerd en werd de wijn aan een temperatuur van 20 à 22° C gehouden ter voltooiing van de ma-

lo-lactische gisting. Vanaf december rijpte de wijn verder op kleine Franse eiken vaten : barriques en tonneaux van verschillende origine (Bordeaux, Bourgogne ...). Om de 4 maanden werd de wijn overgestoken, waarbij reeds een eerste blend werd gemaakt van de diverse percelen. Alle handelingen werden persoonlijk gecoördineerd door de eigenaar, met de onschatbare medewerking van de jonge en briljante oenoloog Emiliano Falsini. Uiteindelijk rijpte deze wijn 12 maanden op vat, gevolgd door 8 maanden op cuve en 12 maanden op fles.

Arnaldo Caprai



In 1971 kocht Arnaldo Caprai, een zakenman uit de textielsector, het domein Val Di Maggio dat gelegen is in het gehucht Torre di Montefalco. Hij begon met nauwelijks 5 ha, maar raakte doordrongen van het enorme potentieel van de plaatselijke druivensort Sagrantino en kocht meer omliggend land. In 1988 nam één van zijn 3 kinderen, meer bepaald zijn zoon Marco die politieke wetenschappen studeerde, de leiding van het wijnhuis over en vanaf 1991 werden er grote bedragen geïnvesteerd in nieuwe wijngaarden (151 ha), wetenschappelijk onderzoek en technologische vernieuwing. In samenwerking met de universiteit van Milaan startte hij tussen 1990 en '93 een project om de klonale variaties van de Sagrantino druif te bestuderen. Zo definieerde hij 3 klonen : Collepiano, Cobra en 25 Anni waar hij heden ten dage mee werkt. Zowel op agronomisch als oenologisch vlak werd verder geëxperimenteerd (studie omtrent de beste combinatie : wijnstok / plantdichtheid / snoeiwijze) en nog steeds is het niet gedaan. Hij bouwde een state-of-the-art wijnmakerij en plantte diverse experimentele wijngaarden. Hij is een leider in het Consorzio Tutela Vini Montefalco, de vereniging van regionale wijnbouwers, en zijn laatste missie is "Montefalco 2015 : De nieuwe Groene Revolutie". Gestart in 2010 heeft Caprai zich tot doel gesteld een duurzaam wijnbouw protocol te produceren, specifiek voor de regio en zijn inheemse druiven, dat kan worden gebruikt als model voor andere wijnbouwers. Het protocol is gericht op landbouwtechnieken, met inbegrip van bio-dynamische en biologische methoden. Vandaag zijn ze de onbetwiste leider van de appellatie Sagrantino di Montefalco en in 2012 werden zij uitgeroepen tot Europese wijnmaker van het jaar.

Tijdens mijn bezoek werd ik te woord gestaan door de lieflijke Eleonora Marzi die vlot het Engels en Frans machtig is en neen, u krijgt geen foto te zien. In de poepchique ontvangst/degustatie ruimte staan een aantal glazen cilinders van 1,5 m hoog waarin je de samenstelling van de verschillende bodemtypes kan zien. Verder ook panelen met uitleg over de verschillende klonen.



	Cobra	Media popolazione
Peso medio del grappolo (g)	107	138
Fertilità reale	1.02	1.09
Zuccheri (°Brix)	25.8	25.3
Antociani totali (mg/kg)	1724	1760
Polifenoli totali (mg/kg)	3715	3427

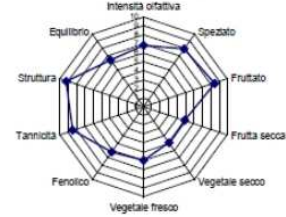
UNIMI-CAPRAI-Cobra

	Collepiano	Media popolazione
Peso medio del grappolo (g)	104	138
Fertilità reale	1.04	1.09
Zuccheri (°Brix)	26.4	25.3
Antociani totali (mg/kg)	1808	1760
Polifenoli totali (mg/kg)	3421	3427

UNIMI-CAPRAI-Collepiano

	25 Anni	Media popolazione
Peso medio del grappolo (g)	134	138
Fertilità reale	1.13	1.09
Zuccheri (°Brix)	26.1	25.3
Antociani totali (mg/kg)	2040	1760
Polifenoli totali (mg/kg)	3659	3427

UNIMI-CAPRAI-25 ANNI



Ik proefde er de Grecante 2008 (Grechetto Dei Colli Martoni), de Rosso 2006 en Rosso Riserva 2005, beiden met een blend van 70% Sangiovese, 15% Merlot en 15% Sagrantino, maar voor onze degustatie kocht ik :

Collepiano 2005

De druiven zijn afkomstig van een perceel, gelegen op 2 à 300 meter boven zeeniveau met een kalksteen en klei bodem. De plantdichtheid bedraagt 6.000 stokken/ha en jaarlijks worden hiervan ± 80.000 flessen geproduceerd. De oogst geschiedde tussen de 3de week van september en 1ste week van oktober. De druiven werden licht gekneusd en ontsteelt. Na fermentatie (26 à 28 dagen) rustte de wijn nog 22 maanden op Franse eiken barique en minimaal 6 maanden op fles. Deze wijn werd voor het eerst geproduceerd in 1979 en schijnt een verouderingspotentieel te hebben van 10-15 jaar.



Arnaldo Caprai – 25 Anni 2005 – tre bicchieri

Deze wijn werd door Caprai voor het eerst geproduceerd in 1993. De druiven zijn afkomstig van een perceel, gelegen op 300 meter boven zeeniveau met een kalksteen en klei bodem. De plantdichtheid bedraagt 6 tot 8.000 stokken/ha en jaarlijks worden slechts \pm 40.000 flessen geproduceerd. De oogst geschiedde eveneens tussen de 3de week van september en 1ste week van oktober. Na een fermentatie van 30 dagen aan een temperatuur van meer dan 30°C, rust de wijn 24 à 26 maanden op Franse eiken barrique en minimaal 6 maanden op fles. Hoewel de bereidingswijze dezelfde is als voor de Collepiano hebben we hier dus te maken met een andere kloon van de Sagrantino.

Slot

Daags voor mijn terugreis naar België bracht ik nog een bezoek aan het “*30ste Settimana Enologica*”, de lokale wijnbeurs ingericht door het consorzio Montefalco. Ik proefde er nog zo'n 20 à 25 Sagrantino's en mag stellen dat ik mijn selectie, die op dat ogenblik trouwens al in de koffer van mijn wagen stak, allerminst heb beklaagd. Hoewel Umbrië ons, qua landschap en algemene indruk, minder heeft bekoord dan Toscane mag ik stellen dat het wijng gebied Montefalco op zich ons geenszins heeft teleurgesteld, niet qua natuur en niet qua wijnen.



Met deze laatste impressie van het lokale wijnsalon hoop ik jullie interesse voor een nieuw wijng gebied te hebben aangewakkerd.

Bronnen : www.stradadelsagrantino.it en sites van de respectievelijke domeinen

Patrick Brock