

# Soave

*Proefavond 13 mei 2017 door P. Brock*



De zomer van 2016 bracht ik o.a. door in de Veneto, een gewest dat gelegen is in het Noord-Oosten van Italië en dat voor velen waarschijnlijk niet onbekend is. Wie van jullie heeft nog niet genoten van een vakantie aan het Garda meer, aan de kust van de Adriatische Zee, of in de bergen rondom Cortina d'Ampezzo. Wie maakte nog geen cititrip naar Verona, stad van Romeo en Julia, naar Padova met het Prato della Valle - één van de grootste pleinen van Europa daterend van eind de 18<sup>e</sup> eeuw, of naar de hoofdstad Venetië.

Maar Veneto is, met een jaarlijkse productie van meer dan 10 miljoen hectoliter, ook het grootste wijn producerend gewest van Italië. Uiteraard is het niet al goud wat blinkt en kunnen de wijnen moeilijk tippen aan deze van Piëmonte en Toscane maar met Prosecco (schuimwijn), Bardolino, Valpolicella (beiden rood) en Soave (wit) onderscheiden we toch een 4-tal belangrijke appellaties. Twee ervan vonden hun weg naar onze clubkelder en deze avond presenteer ik u Soave.

## *Geschiedenis*

Al in de Romeinse tijd werden hier volop de druiven geteeld voor de wijn. Nadat de Romeinen van het toneel verdwenen raakte de wijnbouw in de vergetelheid. Men zegt dat dichter Dante Alighieri (1265 – 1321) de witte wijn uit deze regio de naam Soave gaf, hiermee verwijzend naar het schilderachtige, ommuurde stadje, Soave dat ligt aan de zuidgrens van het heuvelland tussen Verona en Vienza. Het is pas vanaf de 19e eeuw dat Italiaanse boeren de wijnbouw weer oppakten en steeds betere wijnen gingen maken. Dat werd een enorm succes: Italië werd een toonaangevend wijnland en dat is het nog steeds.

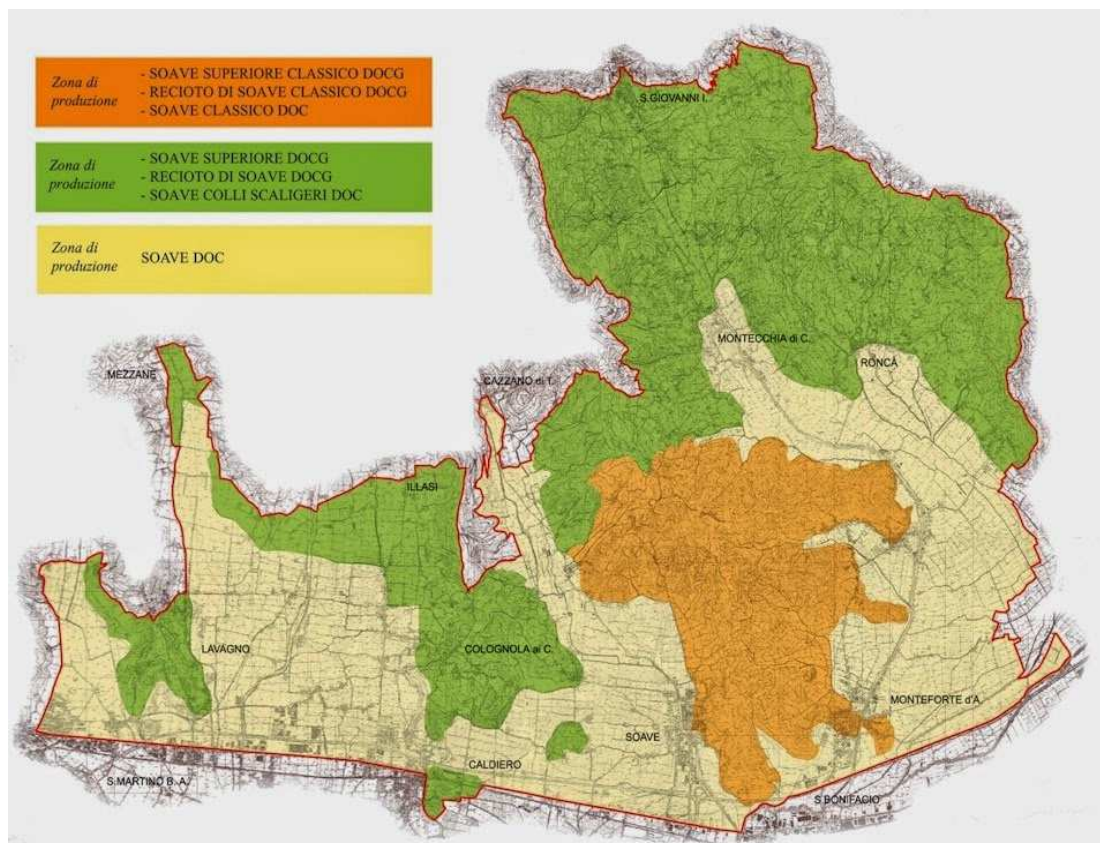
Soave mag beschouwd worden als één van de belangrijkste wijngebieden en dit zowel op regionaal als nationaal niveau. In 1931 al werd het erkend als het eerste 'typische' productiegebied en in 1936 werd dit bij KB bevestigd. In 1968 werd het verhe-

ven tot DOC en in 1998 bekam Recioto di Soave, als eerste in de Veneto, het DOCG statuut.

In 2001 werd zelfs een aparte Soave Superiore DOCG in het leven geroepen. Voor deze wijnen werd een nieuw gebied afgebakend dat delen uit de oorspronkelijke classico zone bevatte en andere uitsloot. De redenen hiervoor werden door wijnexpert Oz Clarke omschreven als "onduidelijk" en "Byzantijnse" ingrepen. De herziene grenzen en aanvullende DOCG eisen gaven aanleiding tot scherpe kritiek van Soave kwekers, en in het begin van 2003 trokken een aantal onder hen zich zelfs vrijwillig terug uit de DOCG om hun wijnen onder IGT aanduidingen te produceren.

## *Geografie - Terroir*

Hier, tussen de historische "Soave Classico" zone, "Soave Doc" en de sub-zone "Colli Scaligeri", ligt de geboorteplaats van witte wijnen die wereldfaam genieten. De bakermat van Soave vinden we ten zuidoosten van Verona met een kerngebied "Soave Classico", dat ongeveer 1.700 ha groot is en gelegen is tussen de dorpjes Soave, San Bonifacio en Monteforte d'Alpone. Monteforte d'Alpone is bovendien de gemeente met de grootste dichtheid aan wijngaarden in Italië



Het grondgebied Soave strekt zich uit over de heuvels, sommige met zachte hellingen, andere steiler en ruwer, waar wijngaarden worden afgewisseld met olijf- en fruitboomgaarden. De vulkanische oorsprong van het land en zijn kalksteen en basalt eigenschappen maken de grond gul en vruchtbaar. Het klimaat is mild en gematigd, met regen voornamelijk in de lente en de herfst.

## *Druiven*

**'Soave Classico' worden gemaakt van minimum 85% Garganega-druiven.**

Garganega, de 5e meest aangeplante witte druif van heel Italië, is een laat rijpende variëteit die snel te veel produceert. Dit is tevens de reden waarom Soave zo'n slechte naam heeft.



Over het algemeen gezien wordt hij geplukt tussen de derde week van september en half oktober, afhankelijk van de hoogte waarop hij wordt geteeld en van wat de bedoeling is van de producent. Wordt de onstuimig groeiende druif in toom gehouden zoals op de heuvels in het Soave classico gebied dan geeft hij mooie wijnen: delicaat, met hoge zuren en met typische aroma's van citroen, amandel, bloesem (jasmijn) en mineraliteit. Goede Soave ontwikkelt zich verder op fles en krijgt na een paar jaar toetsen van honing en steenvruchten.

Uit recent onderzoek kwam aan het licht dat de Garganega druif waarschijnlijk verwant is met de Grecanico, een druif van Griekse afkomst, maar nu voornamelijk in Sicilië te vinden.

Er mag worden aangevuld met Pinot Bianco, Chardonnay, Trebbiano di Soave (ook gekend als Verdicchio en Nestrano) of Trebbiano di Toscana (Ugni blanc).

**Voor gewone Soave geldt minimum 70% Garganega.**

De overige 30 % mag andermaal Pinot Bianco, Chardonnay, Trebbiano di Soave of Trebbiano di Toscana zijn, waarbij het aandeel Trebbiano di Toscana niet groter mag zijn dan 15%.

**Voor Soave Superiore DOCG is de minimum vereiste eveneens 70% Garganega** waarbij tot 30% mag aangevuld worden met Pinot Bianco, Chardonnay en/of Trebbiano di Soave of met 5% Trebbiano Toscano en andere lokale druiven zoals Friulano, Cortese, Riesling Italico, Vespaiolo en Serprina (enkel of samen).

Drie belangrijkste stijlen van wijn zijn vandaag duidelijk. De op hout gelagerde, zeg maar traditionele Soave, die in de jaren 1960 op het internationale podium stond en die thans – bij gedoseerd gebruik – ons een aantal top cuvées geeft met een bijna Bourgondische rijkdom. De fruit gedreven en iets geparfumeerde stijl van moderne Soave en, ergens tussenin, de wijnen die langdurig in contact komen met de fijne lees (tot 18 maanden), meestal in roestvrij staal of cement, die eerder toetsen van noten en biscuit etaleren.



## Wij proefden volgende wijnen

### *Azienda Agricola Inama*

In de jaren 1950 stichtte Giuseppe Inama het landgoed door met zijn spaargeld de aankoop van kleine percelen wijngaarden in het hart van de regio Soave Classico te financieren, dit in een tijd dat weinigen het potentieel van dit gebied begrepen. Maar Giuseppe geloofde dat hij met oude wijnstokken Garganega van topkwaliteit wijngaarden de reputatie van Soave kon herstellen. Vandaag bestaat het landgoed uit meer dan 30 hectare wijngaarden in het hart van de Soave Classico. In de jaren 1990 besloten zij om hun productie uit te breiden met rode wijnen en, na veel onderzoek, vestigden zich op de Colli Berici, gekenmerkt door “*terrarossa*” heuvels op ongeveer 15 kilometer ten oosten van Soave in de naburige provincie Vicenza. Op het eerste gezicht lijken de twee zones weinig met elkaar gemeen te hebben, maar ze delen een fundamenteel element: de mogelijkheid om unieke terroir gebaseerde wijnen te produceren.

In de Soave Classico appellation zijn de steile heuvels en de magere basalt bodems ideaal voor de Garganega. Dit intens aromatisch ras werd eerst geplant door de Romeinen en stond oorspronkelijk bekend als “*Grecanicum*”, een verwijzing naar zijn Griekse oorsprong, hoewel hier aangekomen uit Sicilië via Campania waar zijn neef, Greco, nog steeds veel wordt geplant. Geïsoleerd van de familie en geleidelijk gemuteerd door honderden generaties kreeg de wijnstok zijn huidig karakter.

Alles begon in de vroege jaren '90 met Garganega en Sauvignon Blanc. Vreemd genoeg was het Sauvignon Blanc waarmee zij hun eerste successen haalden. Het idee was om te bewijzen dat de lava heuvels van de Soave Classico, op het gebied van witte wijn potentieel, van wereldklasse zijn. Soave had toen een slechte reputatie en door de aanplant van Sauvignon hoopten zij de regio in het daglicht te stellen. Hun Sauvignon, in de late jaren '80 geplant, bleek heel anders in vergelijking met iets anders in de wereld. Geen gras, kruisbes of kattenpis aroma's maar massa's structuur en een groot aantal exotische, mediterrane smaken met inbegrip van citrus, ananas, passievrucht en koffiebonen. Vandaag blijft hun Sauvignon zowel in droge versie “*Vulcaia*” als op hout gelagerd “*Vulcaia fumé*” groot succes genieten en heeft zijn eigen niche.

Natuurlijk was het produceren van een degelijke Soave Classico de volgende en meest belangrijke stap. Ze brachten lange tijd door met het bevragen van lokale telers naar wat Soave “vroeger” één van de meest bekende witte wijnen te wereld maakte. De antwoorden waren niet zo verrassend, maar hadden in tegenstelling tot wat veel moderne wijnmakers voor lief nemen alles te maken met ouderwetse technieken. Het gebruik van meer schilcontact en minder zwavel, bleek te zijn wat nodig was. In al hun beproevingen reageerde Garganega ongelooflijk goed op deze minimalistische, bijna voorouderlijke oenologie. De wijnen waren in leven, vol smaak, en kregen een opmerkelijk lange levensduur. Vandaag maken ze nog steeds gebruik van dezelfde technieken, of ze gisten in inox of vat, en het resultaat is een reeks van Soave Classicos die een weerspiegeling zijn van de terroir.

Zij gaan er ook van uit dat een goede Soave zich verder ontwikkelt op fles.





### Soave Classico 2015 (wijn 1)

De druiven zijn afkomstig van wijngaarden in Monteforte d'Alpone en Soave, 25 ha groot, op een bodem van basalt / lavasteen en op 100 à 200 m boven de zeespiegel gelegen. Ze hebben een ZW tot ZO expositie en de wijnstokken, 3.000 tot 3.500 per ha en gemiddeld 30 jaar oud, groeien volgens het pergola systeem. De druiven worden hand geplukt, ontritst en gekneusd en blijven vervolgens 4 tot 12 uur in contact met de schil alvorens over te gaan tot persing. Vervolgens rust het sap 12 tot 24 uur bij lage temperatuur, gevolgd door een alcoholische en malo-lactische gisting op roestvrij staal. Daarna krijgt de wijn nog 8 maanden rust alvorens te worden gebotteld. De jaarlijkse productie bedraagt 200.000 flessen.



## Soave Classico - Vigneti di Foscarino 2014 (wijn 5)

Terwijl hun Vigneto du Lot een moderne variant op Soave is waarbij de loten worden aangeboden om de druiven te laten genieten van een maximale blootstelling aan de zon, een wijn die ik er trouwens graag had bij gehad maar nog niet klaar was of reeds uitverkocht, is deze Vigneti Di Foscarino een terugblik op het verleden. Er wordt gewerkt met een selectie van +40 jaar oude wijnstokken uit zo'n 10 ha wijngaarden, gelegen op de oost zijde van de Monte Foscario. Ze groeien op een bodem van basalt / lavasteen, op 100 à 200 m boven de zeespiegel, en worden aangeboden in de typische pergola stijl. De plantdichtheid bedraagt ook hier 3.000 tot 3.500 stokken/ha en de expositie is ZW tot ZO.



De druiven worden hand geplukt, ontritst en gekneusd en blijven vervolgens 8 tot 12 uur in contact met de schil alvorens over te gaan tot persing. Vervolgens rust het sap 12 tot 24 uur bij lage temperatuur, gevolgd door een alcoholische en malo-lactische gisting op gebruikte vaten. Gedurende 6 maanden wordt om de 4 weken een batonnage uitgevoerd, daarna volgt 6 maanden rust op staal alvorens, na een zeer lichte filtering, wordt gebotteld. De jaarlijkse productie bedraagt 30.000 flessen + 520 magnums.

### *Azienda Agricola Ca'Rugate*



Ca' Rugate staat voor de productie van lokale wijnen die een expressie zijn van de streek waarin ze groeien, zijnde dat van Soave Classico, Valpolicella en Lessini Durello. Het bedrijf is bekend om zijn innovaties, het herinterpreteren van tradities en



het investeren in die wijngaarden die het meest geschikt zijn voor de productie van historisch waardevolle wijnen. De geschiedenis van dit bedrijf beslaat 100 jaar, of 4 generaties, en is onlosmakelijk verbonden met de familie Tessari en de donkere vulkanische grond van de Rugate heuvel, gelegen nabij Brognoligo, waar het allemaal begon.

Reeds begin de 20<sup>ste</sup> eeuw zag Amedeo Tessari, die bekend staat als “Mideo”, het potentieel van zijn land in en verkocht hij reeds zijn eigen wijn in de familie herberg. In de jaren 1930 werden vooral kersen, pruimen, perziken en amandelen verkocht. De toen gekweekte druiven Garganega en Turbiana werden verkocht op de lokale markten.

Van wijn op tap naar de eerste labels was een snelle stap. Zoon, Fulvio “Beo” Tessari, die net de wijngaarden had gekocht in Monte Fiorentine, besloot rond 1950 om zelf wijn te maken. Hij kocht nieuwe betonnen cuves en grote vaten. Fulvio en zijn oudste zoon Amedeo namen de beslissing om het Brognoligo wijngoed uit te breiden en investeerden in nieuwe machines. Het waren jaren van grote activiteit. De eerste flessen met een Ca'Rugate label verschenen in 1986 en vrijwel onmiddellijk waren zij ook buiten Italië verkrijgbaar.

In 2001 treedt Michele, Amedeo's zoon en 4<sup>de</sup> generatie, toe tot de zaak. In lijn met zijn oenologische training zet hij een belangrijk moderniseringsproces op voor het bedrijf, zowel in termen van kwaliteit als organisatie. De Valpolicella wijngaard wordt uitgebreid met 15 ha te Montecchia di Crosara en een nieuw technologisch en functioneel wijngoed opent zijn deuren in september 2002.

Van vader op zoon, ha per ha, werd het domein dus verder uitgebouwd. Vandaag is het domein 75 ha groot en worden hun wijnen verdeeld in 98 Italiaanse provincies en 42 landen. Zij beschikken ook over een wijnmuseum, dat zijn deuren opende in 2006 en waar meer dan 150 voorwerpen, allen gebruikt tijdens de 100-jarige geschiedenis van de familie Tessari, kunnen bewonderd worden. In 2009 ten slotte werd beslist om te investeren in het aangrenzende gebied van Lessini Durello.

Sinds 2004 worden alle Ca'Rugate wijngaarden, in naam van duurzaamheid van het milieu, bewerkt op de meest natuurlijke methode. Chemische meststoffen en pesticiden werden gebannen ten voordele van organische bodem-verbeteraars en organo-minerale meststoffen.

In 2013 sloot Ca'Rugate aan bij de Onafhankelijke Wijnproducenten van Soave, een vereniging aangesloten bij F.I.V.I. (Italiaanse Federatie van Onafhankelijke Wijnproducenten), dat de bescherming van de typische eigenschappen van Soave wijn, met nadruk op authenticiteit, tot doel stelt.

## [Soave Classico - Monte Fiorentine 2015](#) (wijn 2)

De wijn is een 100% Garganega, afkomstig van Monte Fiorentine te Brognoligo di Monteforte d'Alpone. De vulkanische bodem is rijk aan mineralen. Midden oktober wordt geoogst en de druiven gisten op inox bij een temperatuur van 16 tot 18° C, dit voor zo'n 10 à 15 dagen. De jaarlijkse productie bedraagt 50.000 flessen.



## *Azienda Agricola Agostino Vincentini*

Het is in de prachtige vallei van de kersenbomen, waar Valpolicella en Soave elkaar overlappen, in een omgeving die nog steeds intact en rijk is aan tradities, meer bepaald te Colognola ai Colli, dat dit bedrijf zijn activiteiten ontplooit. Huidig eigenaar Agostino Vincentini (4<sup>de</sup> generatie) erfde van zijn vader Francis niet alleen 14 ha wijngaarden maar nog veel meer passie, liefde voor het land, familiegeheimen en 40 jaar ervaring in wijnbereiding. Om dit alles wil Agostino, samen met zijn echtgenote Teresa Bacco en dochters Francesca en Emanuele, steeds nieuwe doelen bereiken en streeft hij om steeds het beste uit een reeds zeer gulle natuur te krijgen. Zijn wijnen worden dan ook jaar na jaar met tre bicchere bekroond en je vindt ze ongetwijfeld op de kaart van gerenommeerde sterrenrestaurants en in gastronomische winkels.

### Soave Superiori - Il Casale 2014 (wijn 3)

De wijn wordt gemaakt van 100% Garganega, afkomstig van wijngaard in het gehucht Casale. De stokken worden volgens het Guyot systeem aangebonden. De druiven worden in oktober op volle rijpheid met de hand geplukt. De trossen worden uitgedund en onrijpe bessen of onzuiverheden gaan er onherroepelijk uit. Ze krijgen een lichte persing en ondergaan een lange temperatuur gecontroleerde fermentatie op staal.

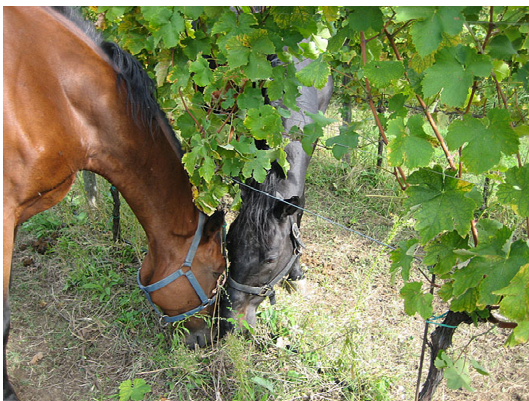
## *Azienda Agricola Coffele*

Als in elke goede wijn een verhaal is ingesloten, dan is dit voor Coffele in de eerste plaats een liefdesverhaal over de ontmoeting tussen Giovanna en Giuseppe Coffele Visco. Een verhaal ook over hun passie voor de aarde en het leven op zich dat over de jaren heen alleen maar gegroeid is. Een zoektocht naar uitmuntendheid die zijn wortels vindt in de familietraditie van de Visco's die sinds half de 19<sup>de</sup> eeuw beschikken over een historische wijnmakerij in Soave en wijngaarden te Castelcerino, één van de meest geschikte cru van de Soave Classico. Na verloop van jaren wordt het wijnbedrijf Coffele verrijkt met de kinderen Alberto en Chiara, respectievelijk wijnmaker en sales manager. Vandaag de dag is het 25 ha groot en beschikt het over 75 wijngaarden waarop hoofdzakelijk Garganega wordt geteeld, maar ook om Trebbiano di Soave, Chardonnay en Sauvignon. In recentere jaren werd ook nog een klein pand in Campiano, een gehucht van Cazzano Tramigna, aangekocht waar druiven worden geteeld voor Valpolicella en Amarone.

Het domein Coffele kan bezocht worden in een oud poorthuis, daterende uit 1.600 en gelegen pal in het historische hart van Soave. Achter een ogenschijnlijk sobere gevel, die refereert naar een ver verleden, runnen broer en zus thans dit dynamisch bedrijf.

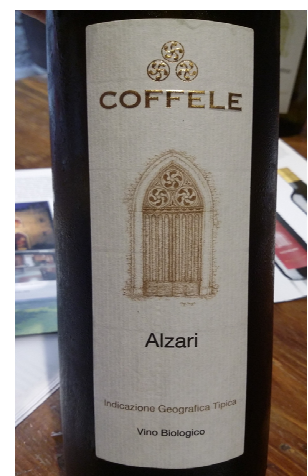
De 25 ha aaneengesloten wijngaarden zijn gelegen op een hoogte van 120-400 m, op zuidwestelijke helling waar altijd zon en een briesje aanwezig is, en die worden omringd door olijf- en kersenbomen en bossen. Ze hanteren een teeltsysteem dat een minimale impact heeft op het milieu en sluiten het gebruik van chemische onkruidverdelgers en meststoffen uit. Ze zijn van mening dat bemesten van het land van fundamenteel belang is om uitputting te voorkomen en gebruiken daarvoor uitsluitend organisch materiaal dat wordt geproduceerd in de wijngaard. Immers, op het domein worden ook paarden gefokt die voornamelijk worden gevoed met organische afval-

stoffen afkomstig van in en rond de wijngaard. Zo ontstaat een gesloten cirkel en houden zij, afgezien van de economische en technische aspecten, ook Bonciarelli's ethisch gedachtegoed in ere dat : **het onderhouden of bewaren van de bodemvruchtbaarheid op het niveau van toen de grond werd verworven is een dwingende noodzakelijkheid voor toekomstige generaties.**



### Soave Classico - Alzari 2014 (wijn 4)

De druiven zijn afkomstig van wijngaarden te Castelcerino, gelegen op 200 à 320 m hoogte. De druiven worden hand geplukt en in kleine kratjes afgevoerd zodat ze onbeschadigd in de kelder toekomen. 40% Van de druiven ondergaan het “appassimento” proces (worden gedurende 40 dagen te drogen gehangen), 60% wordt onmiddellijk vergist. De wijn wordt gedurende 12 maanden gelagerd op Franse eiken vaten van 1.500 l waarna hij wordt gebotteld en nog 2 maanden verder rust alvorens hij wordt vrijgegeven.





## *Azienda Agricola Suavia*

Om een goed verhaal te schrijven heb je een waardige setting en interessante personages nodig. Het verhaal van Suavia is er één van een familie die zich geheel heeft gewijd aan de wijngaard en wijn, gevestigd in een klein dorp, gemonteerd als een kostbare steen in de hoge groene Soave Classico heuvels, bedekt met wijngaarden en olijven. Fitta, het dorp met zijn oude basaltische huizen, fonteinen, kerkje en zonsondergangen, is de best mogelijke setting. De familie Tessari woont, werkt en zijn eigenaars van deze wijngaarden sinds 1887. In 1982 beslissen Giovanni en Rosetta (vader en moeder), zich bewust van het grote potentieel van hun gebied, een wijndomein op te richten. Ze lieten in 1990 een splinternieuwe kelder bouwen, speciaal ontworpen om alleen witte wijnen te maken en moderniseerden die ondertussen al twee maal, in 1998 en 2004.



De geschiedenis van Suavia bestaat uit een kasteel, geen kikker, een paar prinsen en veel prinsessen. Het kasteel is dat in Soave, een erfenis uit de middeleeuwen, toen de stad nog bekend stond onder de oude benaming Suavia. Giovanni en Rosetta's vier dochters zijn, sinds het begin van de 21ste eeuw, echter de belangrijkste vrouwelijke personages in dit verhaal.





Vandaag runnen Meri, Valentina, Alessandra en Ariana het 12 ha grote paradijselijke wijndomein, gelegen hoog in de heuvels op zo'n 300 à 350 m boven de zeespiegel, omgeven door niets anders dan de natuur. Elke hoek van deze plaats geeft je en adembenemend uitzicht. Hier is de nacht nog echt nacht. Het enige wat zij moeten doen om in contact te blijven met de natuur, die hen inspireert, die hen leert nederig te zijn en nooit hun origine te verloochenen, is rondom zich kijken.

## Soave Classico - Monte Carbonara 2014 (wijn 7)

Men zegt steeds dat deze wijn naar aarde smaakt en het is waar. In de Monte Carbonara wijngaard zijn de wortels van de wijnstokken diep verankerd in de zwarte, puur vulkanische aarde (bijna zwart als kool: vandaar de naam Carbonare). Dit geeft de wijn persoonlijkheid: open en oprecht, met een scherp mineraal karakter. De wijn werd voor het eerst gemaakt in 1986. De wijngaarden liggen op heuvels boven de 250 meter, de wijnstokken zijn gemiddeld 50 jaar oud, en het rendement bedraagt 40 hl/ha. De 100% Garganega druiven worden midden oktober manueel geplukt en in kleine kratjes naar de kelder gebracht. Daar worden zij zacht gekneusd en ondergaan ze een alcoholische gisting van 16 dagen aan 14 à 16° C op roestvrij staal. Om zijn grote frisheid te behouden voert men geen malo-lactische gisting uit. De wijn blijft, steeds op staal, gedurende 15 maanden in contact met de gistcellen. Er wordt slechts één membraan filtering toegepast voor het bottelen waarna de wijn nog 5 maanden flessenrust krijgt.

## *Azienda Agricola Pieropan*

Pieropan werd opgericht in 1880 in het hart van het middeleeuwse dorpje Soave, in het historische Palazzo Pullici. Vier generaties markeren de geschiedenis van het bedrijf, elk met hun eigen bijdragen die variëren naar gelang van tijd, kennis en ondernemende houding.

Het wijn maken startte met Leonildo, arts te Soave, die, gedreven door zijn kennis in de biologie en scheikunde, begon te werken in de familiale wijngaarden. Diens werk werd met oneindig veel passie in de kelders verder gezet door zijn zonen, Fausto en Gustavo.

Gustavo (1884-1964) was diep gewijd aan de ambachtelijke activiteiten in de kelder. In de 50 en 60-tiger jaren werd het hele productieproces met de hand gedaan.

In de jaren 1970 was kleinzoon Leonildo verantwoordelijk voor een enorme verbetering van de kwaliteit van de wijnen door het elimineren van de wijngaarden op het onderste vlakke land en ze te vervangen door nieuwe wijngaarden in de heuvels in het hart van Soave (in het bijzonder Calvarino, Pigno, Becco, Boiolo-La Rocca en Tondo). Hij onderzocht en herplante lokale variëteiten zoals bepaalde klonen van de Garganega die bij druiventelers uit de gratie waren gevallen vanwege hun lage opbrengst, hoewel de wijnstok hoogwaardige fruit produceert. Door het verhogen van de plantdichtheid, het drastisch reduceren van het oogstvolume door ernstig te snoeien (potatura Corta) en de ongekende groene oogst, wist Pieropan het kwaliteitsniveau ten aanzien van andere wijnmakerijen in de zone op een dramatisch hoog te tillen. Hij was ook één van de eersten om over te schakelen op biologische landbouw.

Onnodig te zeggen dat zijn extravagante aanpak verwarring en scepsis veroorzaakte onder de andere wijnproducenten, maar al snel werd zijn wijnbouw methode een benchmark voor alle anderen. Om de transformatie die Leonildo voor ogen had volledig te maken voerde hij ook een grondige herstructurering van de wijnmakerij uit. Daarbij schafte hij zich ultramoderne persen aan, verfijnde koelunits en een state-of-the-art bottellijn. Belangrijk tradities, zoals het gebruik van uitsluitend inheemse gisten voor de vinificatie, hield hij in ere.

De hele familie deelt zijn visie en enthousiasme. Zijn vrouw Teresita is als algemeen directeur marketing een onmisbare aanwinst voor het bedrijf. Zijn zoon Andrea is nu de wijnmaker en zijn andere zoon Dario is onlangs ook toetreden tot het familiebedrijf.

De verstrengeling met de wijnstokken is thans nog steeds het levensbloed dat brandstof geeft aan de Pieropan stijl en missie. De opeenvolgende generaties hebben geleid tot bloei, een diepe en solide verankering met het wijngebeuren waardoor de toekomst er hoopvol uitziet.

### Soave Classico - Calvarino 2014 (wijn 6)

Calvarino (Single vineyard) is gelegen in het hart van de Soave Classico zone en is de oude hoeksteen van de familie wijngaarden, gekocht in 1901. De naam is afgeleid van “kleine calvarie of beproeving” en verwijst naar de moeilijkheden bij het werken in deze wijngaard en het kronkelende pad dat leidt naar het domein. In 1971 werd deze wijn, een perfect voorbeeld van een ware Soave, voor het eerst geproduceerd.

De wijngaard bestaat uit een reeks van terrassen die de druiven een betere blootstelling geven aan licht en dus ideaal laten rijpen. De bodem is rijk met vulkanische basalt en tufsteen waardoor de wijn hartig en elegant minerale toetsen krijgt.

De wijn is een blend van 70% Garganega en 30% Trebbiano di Soave 30%. De 30 tot 60 jaar oude wijnstokken, 3.000 per ha in de traditionele pergola veronese stijl, bevinden zich 200 tot 300 m boven de zeespiegel en hebben een noordwestelijke expositie. De handmatige oogst gebeurt vaak in twee verschillende tries om alzo enkel de rijpste druiven te plukken. De Trebbiano di Soave wordt geoogst half september en Garganega druiven in oktober. De druiven worden ontsleed en zacht gekneusd. De gisting geschiedt in met glas beklede cementen tanks aan een temperatuur van 14 tot 18° C. De wijn verblijft gedurende 1 jaar op zijn fijne gistcellen in deze citernes.

### Soave Classico - La Rocca 2014 (wijn 8)

De druiven worden geteeld op de hellingen van de Monte Rocchetta in de wijngaard La Rocca, dat zijn naam dankt aan het aangrenzende Middeleeuws kasteel en het fort (La Rocca) die het stadje domineren. De wijngaard heeft een speciaal microklimaat en produceert daardoor een wijn met grote persoonlijkheid, een uniek parfum en unieke kenmerken. Het terrein is geologisch zeer oud en is kalk en kleihoudend. Pieropan plukt de druiven laat, tegen eind oktober en soms zelfs begin november. Het zijn de laatste druiven aan de wijnstok in de regio en Pieropan's meest gewaardeerde. Sinds de eerste productie in 1978 heeft deze wijn haar sporen verdiend en is hij uitgegroeid tot een symbool van kwaliteit en traditie. De wijngaard, bestaande uit

een reeks van lange en smalle terrassen die genieten van een zuidwestelijke expositie, is een perfect voorbeeld van harmonie met het landschap.



De wijn is een 100% Garganega, afkomstig van wijnstokken die tussen de 10 en 50 jaar oud zijn. Deze stokken groeien op 200 à 300 m boven de zeespiegel. De plantdichtheid bedraagt 5.000 stokken per ha en ze zijn cordon royat aangeleid.

De handmatige oogst gebeurt ook hier in twee verschillende beurten zodat enkel de rijpste druiven worden geplukt. De druiven worden ontsleed en zacht gekneusd, waarna een korte maceratie volgt met schilcontact op vaten van 2.500 l. De gisting geschiedt in temperatuur gecontroleerde inox cuves. Daarna verblijft de wijn nog 1 jaar op zijn fijne gistcellen in Franse eiken vaten van 500 tot 2.000 l

### *Besluit*

Aan hoge opbrengsten (eerder de regel dan de uitzondering in Soave) brengt de Garganega druif wijn voort van een oeverloze saaiheid. Enkel op de betere terroirs en met beperkte opbrengsten slaagt men er in de wijnen diepte en intensiteit mee te geven. Maar zelfs op zijn best kan deze druif bezwaarlijk exuberant genoemd worden: wat citrusfruit, amandel, bloemige toetsen en soms een beetje mineraliteit. Géén toeters of bellen dus, géén tromgeroffel. De beste Soave wijnen komen op kousenvoeten, schuchter bijna, onze smaakpapillen tegemoet. Maar als snel ontdekken we achter de bescheiden façade een warme persoonlijkheid, een discrete klasse en een ontwappende eenvoud die ons buitengewoon kan bekoren. Een uitstekende Soave stelt zich als geen andere witte wijn volledig ten dienste van het gerecht, altijd ondersteunend, nooit opdringerig.

Bronnen : internet, respectievelijke wijndomeinen, info ter plaatse