

Zuid-Italië

Gastspreekster: Silvana Bearzatto (Cavatappi) Redactie: Bruno De Witte

Dat Italië behoort tot de top 3 in de wijnwereld verbaast niemand. De wijnproductie heeft een volume van ongeveer 20% van de totale wereldproductie, de kwaliteit van de gemaakte wijnen is de laatste 20 jaar lovenswaardig toegenomen. Italië kan je grosso modo opdelen in een twintigtal regio's. In het noordwesten hebben we Lombardije, Ligurië, Piemonte en Valle d'Aosta. Het noordoosten herbergt Emilia-Romagna, Giulia, Friuli-Venezia, Veneto en Alto-Adige. De regio Toscanië is bij elke wijnliefhebber uiteraard gekend. In het midden van Italië vinden we Umbrië, Marche, Latium, Abruzzo en Molise. Het zuiden ten slotte biedt ons de regio's Campania, Puglia, Basilicata en Calabria alsook de eilanden Sicilië en Sardinië.



De Oude Grieken noemden Italië “Oenotria” wat letterlijk wijnland betekende. Elk mogelijk stukje grond dat goed begaanbaar was werd met veel succes beplant met wijnstokken. Van het koele Piemonte tot de droge vlakten van Sicilië werd en wordt nog steeds een grote verscheidenheid aan wijnen gemaakt. Het aantal zonne-uren loopt van 2500 in het noorden tot 5000 in het zuiden.

Ergens tussen Rome en Napels begint Zuid-Italië , “Il Mezzogiorno”, tot voor kort, in wijnland, een volslagen onbekende. Het is zeker dat het zuiden van Italië een reusachtig potentieel heeft op wijngebied. Het klimaat en het terrein zijn werkelijk ideaal en er is een schat aan inheemse druivensoorten voorhanden. Gelukkig is Zuid-Italië de laatste jaren bewust geworden van deze rijkdom en heeft de Zuid-Italiaanse wijnbouw zevenmijlslaarzen aangetrokken zodat het zuiden niet alleen uitblinkt in kwantiteit maar ook in kwaliteit.

Wat de wijnbouw betreft, begint het zuiden van Italië ergens tussen Rome en Napels en telt het volgende streken:

- Abruzzo & Molise (soms wordt deze streek bij Midden – Italië gerekend)
- Campanië
- Puglia
- Basilicata
- Calabrië
- Sardinië
- Sicilië

Hoewel in het zuiden vooral de rode wijnen onze aandacht trekken (de titel van deze avond) zijn er ook enkele interessante witte druivensoorten. Ze allen opnoemen en bespreken zou ons echter veel te ver brengen, vandaar een zeer beknopte opsomming van enkele belangrijke druivensoorten:

- **Trebbiano** wordt een beetje overal verbouwd en geeft meestal lichte, fruitige wijnen. Vooral in Abruzzo goede kwaliteit.
- **Fiano di Avellino** en **Greco di Tufo** vinden we in Campanië en deze druiven apart of samen gevinifieerd geven elegante en heerlijke wijnen die we ook kunnen laten verouderen.
- **Vermentino** en **Vernaccia di Sardegna** op Sardinië geven zachte, droge, soms sterke witte wijnen met uitgesproken smaken.
- **Inzolia, Grillo, Cataratto** en **Zibibbo** zijn de belangrijkste Siciliaanse soorten die ons verwennen met boeket en smaak.

De laatste 20 jaar zijn enorme inspanningen geleverd om de kwaliteit van de Italiaanse wijn te verhogen, en te werken aan smaakpatronen die de Noord-Europese consument bevallen. Dit is gelukkig niet ten koste gegaan van de inventiviteit want er bestaat een enorme verscheidenheid aan wijnsoorten, veelal gemaakt van Italiaanse inheemse druiven. Sinds de wetgever in het midden van de jaren 60 een officieel kader heeft gecreëerd om de wijnen te classificeren, zijn er binnen de 20 gekende wijnstreken ongeveer 300 DOC/DOCG regio's ontstaan (zie verder), waarin er een 2000-tal wijntypes worden geproduceerd. Sinds de wijnwet van 1963 is er meer duidelijkheid gekomen; men heeft een indeling gemaakt in 3 categorieën gestoeld op de Franse wijnwetgeving:

■ **DOC: *Denominazione di Origine Controllata***

Wijn geproduceerd in een precies afgebakende productiezone, waarbij strengere regels moeten worden gerespecteerd wat betreft de druivensoorten, de maximale opbrengst per hectare, minimum alcoholpercentage en productiemethodes.

■ **DOCG: *Denominazione di Origine Controllata e Garantita***

Bij deze wijnen zijn de productiecriteriën nog strenger vooral wat de selectie van de druiven betreft. Deze wijnen moeten rond het kurk een officieel zegel dragen.

■ **IGT: *Indicazioni Geografiche Tipiche***

Dit is een nieuw label door de wetgever gecreëerd om deze wijnen aan te duiden die niet passen in de DOC of DOCG klassering, maar een uitstekende kwaliteit waarborgen, dat ver boven het niveau van de eenvoudige tafelwijnen (*vina da tavola*) ligt.

!! CLASSICO: Duidt aan dat de wijn afkomstig is uit de kernzone van de wijnregio.

De Zuid-Italiaanse regio's

» Basilicata

De eerste mensen die zich hier vestigden noemden deze regio “Lucania”, een naam afkomstig van het Latijnse woord *lucus* (bos). De Grieken namen in de 7^e eeuw voor Christus deze streek in en stichtten er kolonies zoals Siris, Metaponto en Eraclea. Elementaire landbouw en handel werd aangemoedigd. In de 3^e eeuw voor Christus werden de Grieken vervangen door de Romeinen en werd er begonnen met de ontginning van de bossen (voor de uitbouw van de vloot en de bouw van steden). Het vrijgekomen land werd gecultiveerd. Na de val van het Romeinse Rijk kwamen de Byzantijnen die het zijn huidige naam gaven “Basilicata” (afkomstig van het woord *basilikos* wat zowel prins als gouverneur betekent). Noorse en Germaanse invallen evenals de wrede aanvallen van Saraceense piraten dwongen de hoofdzakelijk aan de kust gevestigde bevolking er toe zich meer inlands te vestigen in de landbouwarmer maar veiligere bergachtige gebieden. Na de eenmaking van Italië einde 19^e eeuw confisqueerde de regering enorme landerijen van de Kerk en herverdeelde die over een handvol adellijke families. Deze hadden echter weinig interesse: de gronden werden maar povertjes gebruikt zodat de ganse regio socio-economisch zich niet kon ontwikkelen. Rebellen en banditisme staken hun kop op. Pas na WO2 kwam hierin verandering door het oprichten van kleinere landbouwcoöperaties.



Basilicata brengt slechts één DOC-wijn voort maar die is van een zodanige kwaliteit dat hij behoort de bovenlaag van de Italiaanse rode wijnen. Hoofdrobspeler is in deze regio de druif aglianico (deze naam is een verbastering van het woord Hellenic). Omdat deze regio geen eigen, originele druivensoorten heeft, werd deze soort meegebracht en aangeplant door de Grieken. Van deze druif – die ondertussen ongeveer 3000 jaar de tijd gehad heeft zich met veel succes aan te passen aan het terroir - wordt dus al langer wijn gemaakt dan van menige soort in de noordelijke regio's. Nu ook terug te vinden in nog andere regio's. De meeste aanplantingen gebeurden rond de berg Vulture. Tot op heden komen de beste aglianicowijnen van Basilicata daar nog steeds van. De enige DOC is dan ook hiernaar vernoemd nl. Aglianico del Vulture (soms ook Vulture)

» Abruzzo & Molise

De aloude benaming *Samnium* werd in de middeleeuwen veranderd in *Aprutium* door keizer Frederick I. De regio werd ingelijfd bij het Koninkrijk Zuid-Italië, een politieke entiteit die ondanks de vele moeilijkheden stand hield tot 1860. De huidige hoofdstad

L'Aquila is in 1254 hoogstwaarschijnlijk gesticht als verdediging tegen de antikeizerlijke gevoelens van het westelijke deel van deze regio. In 1860 kwam er dankzij de éénmaking van Italië onder invloed van Garibaldi een einde aan dit koninkrijk. Abruzzo werd toen verenigd met Molise, een status waaraan opnieuw een einde kwam in 1963. De drooglegging van het Fucinomeer (creatie van 140 km² landbouwgrond), de aanleg van nieuwe spoorwegen en autostrades alsook de inplanting van “nieuwe” industrieën zorgden samen met het toerisme voor een stabiele economie ten gunste van de bevolking.



Abruzzo produceert één enkele DOCG-wijn en 3 DOC-wijnen. Meest bekende benaming is uiteraard Montepulciano d'Abruzzo (genoemd naar de druif die wordt gebruikt) welke je niet mag verwarren met de Toscaanse wijn Vino Nobile di Montepulciano (genoemd naar de stad van afkomst). Ondanks de beloftevolle veranderingen op wijngebied in deze streek draagt Abruzzo nog steeds het brandmerk van goedkope, neutrale bulkwijnen voor de supermarkten. Terwijl nog altijd vele zogenaamd kwaliteitsvolle Franse en Noord-Italiaanse wijnen gebruik maken van deze wijnen om hun eigen wijnen te verbeteren.



Molise telt 3 DOC-wijnen nl. Biferno (rond de stad Campobasso), Molise (over gans de regio) en Pentro (rond de stad Isernia)

► Puglia

Het zuidelijk gedeelte is een vlak en vruchtbaar schiereiland dat dikwijls omschreven wordt als “ de hiel van de laars”. In de oude tijden werd enkel het noordelijke deel Puglia

genoemd terwijl het zuidelijke schiereiland gekend was onder de naam *Calabria*, een naam die later gebruikt werd voor “de teen van de laars”. Na de val van het Romeinse Rijk werd Puglia, net zoals de rest van zuidelijk Italië, ingenomen door respectievelijk Gothen, Lombardijnen en Byzantijnen. In de 11^e eeuw passeerden de Noormannen er en werd Puglia een provincie van het Koninkrijk Sicilië. Na de Turkse en Venetiaanse bezetting werd de regio aangesloten in 1861 bij het ééngemaakte Italië. Puglia is een hoofdzakelijk vlakke regio met enkel in het noordelijk centrale gedeelte enige bergen.



In Puglia wordt meer wijn (± 17% van de nationale productie) geproduceerd dan in gelijk welke andere regio van Italië. Samen met Sicilië strijdt Puglia voor de eerste plaats wat betreft de cultivering van nieuwe wijnplantjes. Nog niet zo lang geleden werd van hieruit zeer veel wijn getransporteerd naar Turijn om er Vermouth van te maken, alsook naar Frankrijk om wijnen meer structuur te geven na een zwakke oogst. Tegenwoordig heerst een andere opinie bij de lokale wijnboeren. Puglia stond bekend voor zijn enorme wijncoöperatieven waar de kwaliteit ondergeschikt was aan de kwantiteit. Maar sinds zowel de Italiaanse als de Europese instellingen hun subsidies ernstig terugschroefden, kwamen zij voor de keuze te staan: ofwel vasthouden aan de conservatieve methodes en gedachten en daardoor gedoemd tot verdwijning ofwel een drastische verandering van de gevoerde wijnpolitiek en kiezen voor vermindering van rendement en verhoging van kwaliteit.

Puglia telt 25 DOC-wijnen waaronder de Primitivo di Manduria (genoemd naar de primitivodruif die, na DNA-onderzoek, gelijkaardig zou zijn aan de zinfandeldruif) en de Salice Salentino, een krachtige rode wijn geproduceerd van hoofdzakelijk de druif negro amaro in de provincie Lecce.

» Campania

In de 4e eeuw voor Christus werd deze regio geannexeerd door de Romeinen. Ze kreeg de benaming *Campus* (vakte) welke aanleiding gaf aan de huidige benaming. Onder de Romeinse bezetting volgde een periode van stabiliteit en orde. Hieraan kwam een bruusk einde met de plotse en gewelddadige uitbarsting van de Vesuvius waardoor de naburige steden Pompeii en Herculaneum volledig onder as en lava kwamen. Na de Romeinen volgden ook hier de Gothen, dan de Byzantijnen en uiteindelijk ook de Noormannen. Na de éénmaking van Italië had men hier vooral een scheepsindustrie welke echter de duimen moest leggen voor het rijkere noorden. Tegenwoordig is Campania één van de meest geïndustrialiseerde regio's van Italië. Op culinair vlak is het de streek bij uitstek voor pasta en pizza. Eveneens beroemd is de limoncino, een likeur op basis van limoenen.



Al in de 13^e eeuw voor Christus werd hier wijn gemaakt. Maar in geen enkele andere regio lag de klemtoon zo op lokale, directe productie als hier. De noemenswaardige en kwaliteitsbewuste wijnmakers waren op één hand te tellen. De laatste jaren heeft men ernstige inspanningen geleverd om het niveau op te krikken wat resulteerde in een stijging van 9 DOC-wijnen in 1975 tot 19 in 2000. Vermeldenswaard zijn zeker en vast de wijnen uit de Taurasi DOCG-zone waar een aantal wijnbouwers zowel rode als witte wijnen afleveren die op nationaal vlak veel respect hebben afgedwongen. Eén van de best bekende wijnen uit Campania is allicht de *Lacrima Christi* (de tranen van Christus). Overproductie bracht deze wijn bijna op de rand van de afgrond maar gelukkig werden de laatste jaren opnieuw serieuze inspanningen geleverd om deze wijn terug op haar vroeger niveau te brengen.

» **Calabria** (zie ook Puglia)

De allereerste benaming voor deze regio was wonderlijk wel *Italia*. Later noemde men de regio *Brutium* en, nadat ze gekoloniseerd werd door de Grieken, zelfs *Magna Grecia*. Deze naam werd dan in de 7^e eeuw door de Byzantijnse heersers veranderd in Calabria toen zij deze regio verenigde met het zuidelijke schiereiland van Puglia (welke deze naam al droeg). Ook hier zorgden de Romeinen voor landbouw, nieuwe wegen en steden (zoals bv. Cosenza) en pleegden zij ook roofbouw op de bossen. Alsof de geschiedenis heeft stilgestaan, de Grecanici is vandaag de dag een volk dat leeft in kleine groepjes in het Aspromontegebergte, prachtige oorspronkelijke bossen en geweldig mooie canyons met als vaste bewoners wolven, otters, herten en de zeldzame bonelli adelaars. De mensen spreken nog Grieks en respecteren hun tradities.



Zoals in de andere zuidelijke regio's plantten ook hier de Grieken vele druivensoorten aan en werd de edele kunst van het wijn maken aangeleerd. Ze werden hierin zo bedreven dat de wijnen hier geproduceerd beter bevonden werden dan die in Griekenland. Daarom werd deze regio *Enotria* genoemd, een benaming die later uitgebreid werd tot het ganze zuidelijke schiereiland. De *Cremissa*, een wijn afkomstig van Kremisi (stadje tussen Sibari en Crotona) werd gebruikt om te toosten op de succesvolle atleten van de oude olympische spelen. Hoewel allicht zeer moeilijk te bewijzen, zou de Ciròwijn (genoemd naar de gelijknamige stad) de oudste geproduceerde wijn ter wereld zijn.

Vandaag de dag is Cirò de bekendste DOC-wijn van Calabria. Andere noemenswaardige wijnen zijn Melissa en Greco di Bianco, een amberkleurige zoete dessertwijn van het stadje Bianco. De grecodruif is de meest gebruikte druif hier naast de trebbiano toscano en de malvasia bianco.

» Sardinië

Dit is het oudste wijnbouwgebied van Italië. De traditie van wijn begon reeds in de pre-Romeinse tijden bij de Nuraghi-stam en duurt nu nog voort. Ondertussen passeerden menig bezetter en menig bezoeker, en elk droeg zijn steentje bij tot de expansie en de ontwikkeling van het maken van wijn.



Sardinië bezit de 2 grote troeven nodig voor het maken van grote wijn nl. een goede ondergrond en een aangepast klimaat. Niet voor niets wordt hier één van de slechts vier witte DOCG-wijnen van Italië geproduceerd, de Vermentino di Gallura. Daarnaast zorgen ook de nebbiolo en de moscato voor mooie wijnen. De “Moscato di Tempio DOC” levert één van de lekkerste en meest geapprecieerde dessertwijnen van het eiland.

We vermelden eveneens de Malvasia di Bosa DOC, Cannonau DOC, Mandrolisai DOC (Sorgono), de Nuragus di Cagliari DOC gemaakt van de nuragusdruif, één van de oudste druivensoorten van Sardinië, ... Een volledige opsomming van het rijke wijnnassortiment van Sardinië zou ons te ver leiden.

Wijnbouw is nu de belangrijkste landbouwactiviteit op Sardinië. Tot 20 jaar geleden was de kwaliteit van een zodanige orde dat er amper wijn buiten Sardinië geraakte. De laatste 15 jaar is de situatie dusdanig veranderd: betere selectie van gronden, betere druivensoorten, gebruik van moderne technieken, ... De kwantiteit werd sterk gereduceerd: de vroegere productie van 2,5 miljoen hectoliters werd teruggeschroefd tot 800.000 hl, genoeg voor slechts 60% te dekken van de eigen behoefte. De resultaten zijn echter ontegensprekelijk positief te noemen en bieden mooie vooruitzichten.

» Sicilië

De benaming Sicilië is afkomstig van hun eerste bewoners nl. de Siculians. De Phoeniciërs die later kwamen stichtten een aantal belangrijke nederzettingen en begonnen met een verregaande exploitatie van de bossen. Tussen de 8^e en de 3^e eeuw voor Christus regeerden de Grieken over het eiland. Zij noemden het Trinacria wat een verwijzing is naar de driehoekige vorm van het eiland. Nadien volgden de Romeinen die het eiland nog verder uitbouwden. De landbouw werd verder ontwikkeld met behulp van irrigatie en de introductie van jasmijn, citrus en katoen. Vele eeuwen later kwam Sicilië onder Spaans gezag, het land werd ingedeeld in grote eigendommen waardoor de landbouw verwaarloosd werd. Na WO2 werden die grote landerijen opnieuw herverdeeld in kleinere units en met behulp van een modernere infrastructuur werd de levensstandaard sterk verbeterd.



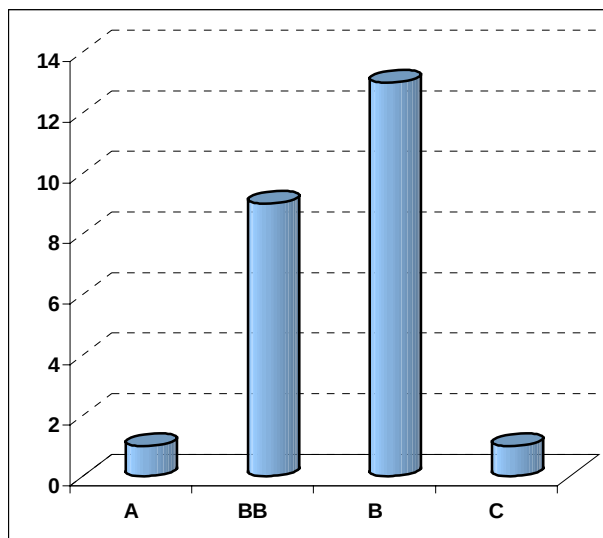
Op Sicilië vinden we meer wijngaarden dan in gelijk welke andere Italiaanse regio. Met Puglia wordt gestreden om de eerste plaats wat betreft wijnproductie. Daartegenover staat dat de Siciliaan de laagste wijnconsumptie per hoofd heeft van gans Italië.

Een groot deel van de siciliaanse druiven wordt gedroogd tot rozijnen. Een ander groot deel wordt gebruikt voor het maken van dessertwijnen (welke meer druiven gebruiken maar minder gedronken wordt). Vermaard is de Siciliaanse marsalawijn. Deze dessertwijnen nemen op Sicilië 90% in van de DOC-wijnen. Tussen de overige 10% vinden we toch nog een niet onbelangrijk aantal mooie rode en witte wijnen. Vermeldenswaard zijn Donnafugata, Consorzio Agrario Provinciale di Trapani en Fontanarossa voor de kleine producenten, Corvo, Regaleali en Rapitalà van de grote producent Conte di Salaparuta.



In het glas

1°) Fiagre 1999 – IGT – Caggiano (Campania)

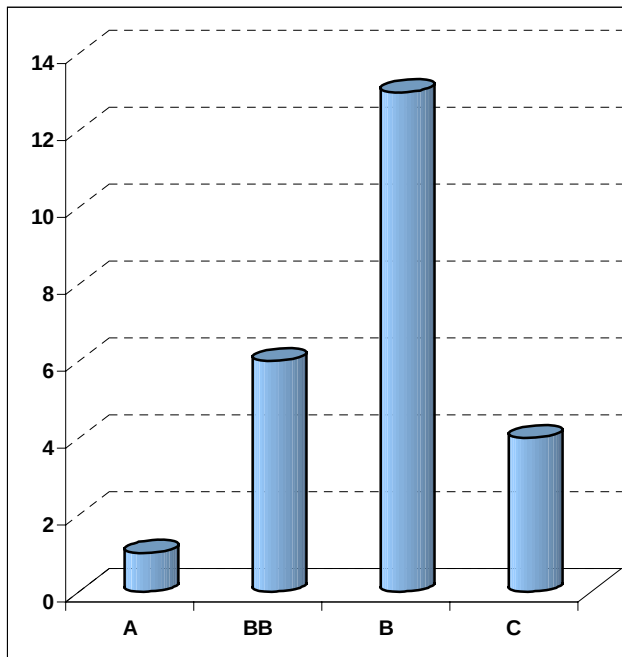


70% fiano di avellino, 30% greco di tufo.

Citroengeel gekleurde wijn met glanzende spiegel en mooie benen. De neus geeft mooie impressies van marmelade, dennenhout, hars, citrus en een vleugje witte bloesem. De mond is citrus getint met een aangename prikkeling. De lichte molligheid wordt door de vele, fijne zuren naar de achtergrond verdrongen. Met een afdronk van een vijftal seconden is dit een lekkere drinkwijn met veel frisheid.

Prijs : 10,40 €

2°) Bianco Alcamo 2002 – DOC– Firriato (Sicilia)



80% inzolia, 20% cataratto.

Een wijn met een gelijkaardig voorkomen. Duidelijk andere aroma's in de neus met zoete appels, exotisch fruit, lychee, honing, ananas en abrikoos. De fruitige mond geeft een bittertje maar eindigt helaas eerder onaangenaam. De smaakstructuren zijn nog niet in evenwicht met een hogere molligheid die nu de bovenhand haalt op de zuren. De afdronk is met slechts 4 seconden relatief kort. Een wijn die behoefte heeft aan eten en om zo te drinken niet echt scoort!

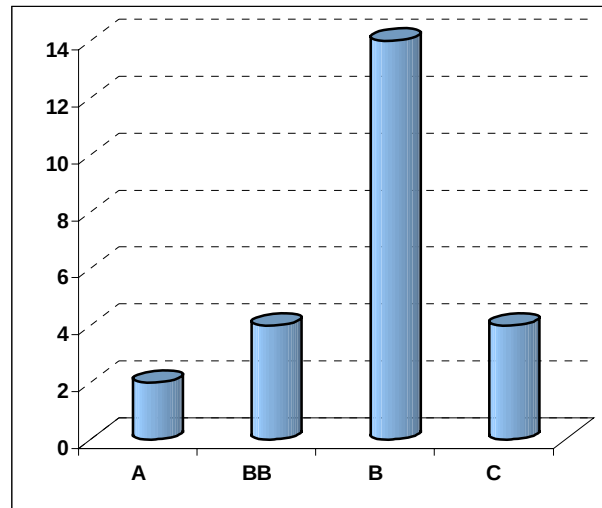
Prijs : 5,75 €

3°) Cannonau di Sardegna 'Baione' 2000 – DOC – Trexenta (Sardegna)

100% cannonau di sardegna.

Diep kersenrode wijn, ondoorzichtig en mooi getraand. Intens fruitige neus (kers, pruim, krieke en aardbei) waarbij eveneens toetsen van kaneel en zoethout. De mond is fruitig en heeft een aangenaam kersenpitje op het einde. De zuren zijn elegant, de molligheid heeft een belangrijk aandeel in de sappigheid van de wijn en de tannines zijn fijn. De afdronk is met 7 seconden zeer aanvaardbaar. Een goede, sappige wijn gestoeld op het fruit.

Prijs : 8,85 €

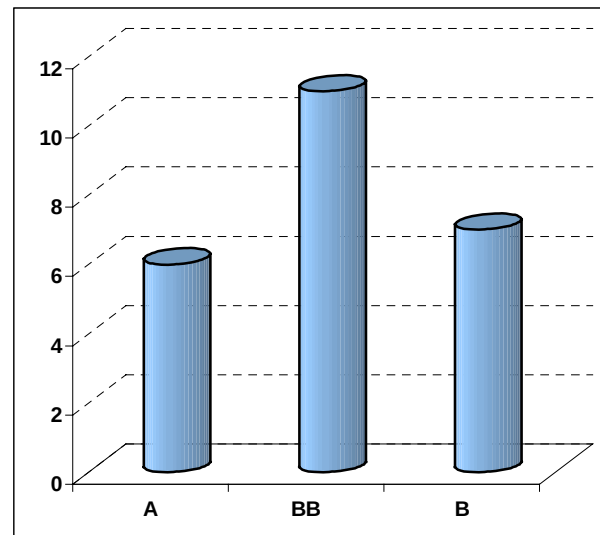


4°) Montepulciano d'Abruzzo 'Colle Secco Rubino' '99 – DOC– Tollo (Abruzzo)

100% montepulciano d'Abruzzo

Ondoorzichtige, zwartrode wijn. In de aanzet geurt de wijn naar fondantchocolade, kaneel, zwarte kers en vlierbes. Nadien volgen nog alcohol en peper. Deze wijn wint aan complexiteit met openstelling aan de lucht. Een ietsje minder mollig dan vorige wijn maar opnieuw elegante zuren en fijne tannines. Afdronk 7 seconden. Deze stijlvolle wijn vraagt om geduld!!

Prijs : 6,70 €

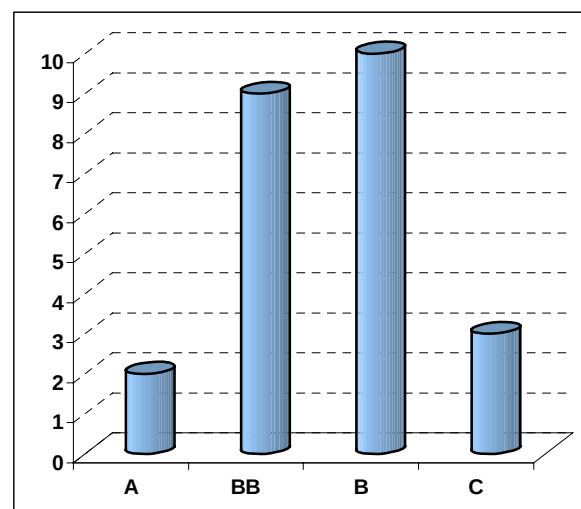


5°) Squinzano 2001 – DOC – Due Palme (Puglia)

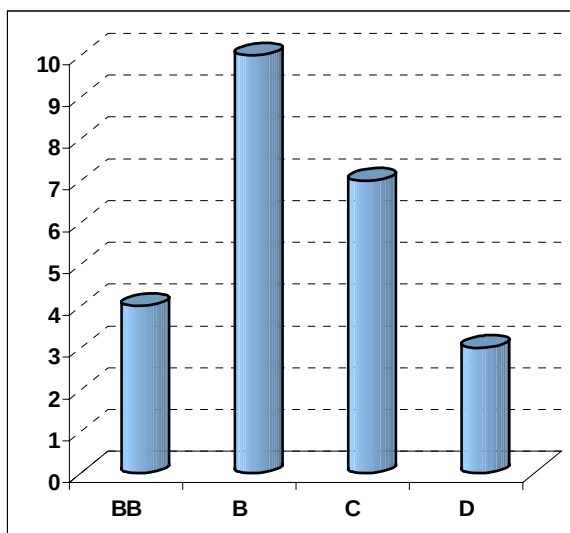
90% negroamaro, 10% malvasia nera.

Opnieuw een zeer donkere, bijna zwart gekleurde wijn met dikke tranen. De neus geeft aroma's van as, vlierbes, zwarte kers en cuberdons. De mond is zeer fruitig met een appelsientoets. Deze jonge wijn is duidelijk nog niet in evenwicht maar heeft een redelijke aciditeit en behoorlijke molligheid. De tannines zijn nu minder fijn, eerder droog en wrang. Een afdronk van 5 seconden. Dit is een zwart-wit wijn : je houdt er van of niet!

Prijs : 6,55 €



6°) Ciro 2001 – DOC – Zito (Calabria)

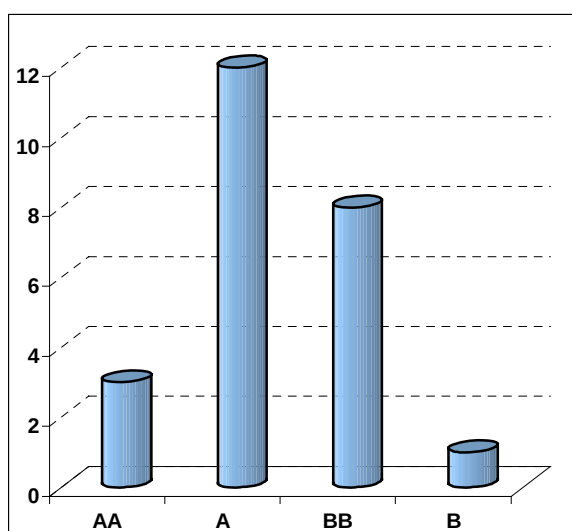


100% gaglioppo.

Ditmaal een lichter gekleurde, halfdoorzichtige wijn met wat evolutie in de kleur. Mooie impressies van bosaardbeien, appelsien, nootjes en koffie in de neus gevolgd door leder en rokerige toetsen. Goede, stevige zuren, een normale molligheid en stevige tannines. Een afdronk van 7 seconden. Het contrast met de vorige wijn is dermate groot dat het moeilijk is deze wijn correct te plaatsen!

Prijs : 5,35 €

7°) Ettamiano 1999 – Primitivo del Salento – IGT – Due Palme (Puglia)

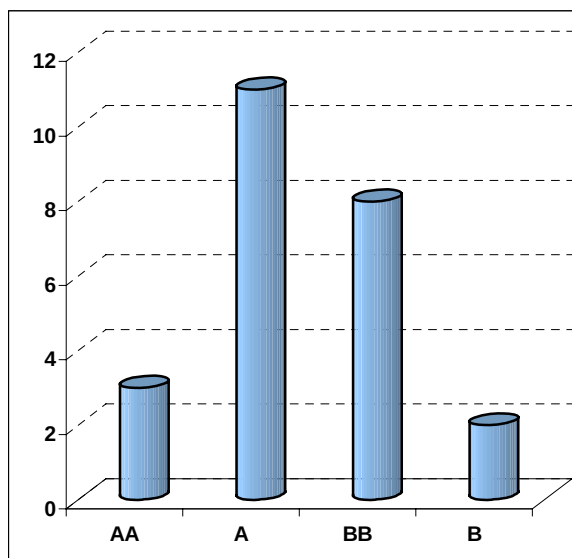


100% primitivo.

Zwartrood gekleurde wijn, ondoorzichtig en met dikke gekleurde tranen. Een mooie neus met pels, ceder, pruim, alcohol, laurier en veenbes. De mond verrast met cacao, cassis en kaneel. De molligheid overheerst de nochtans rijkelijke, mooie zuren. De tannines zijn mooi en zijdezacht. Een duidelijk langere afdronk nu van wel 8 seconden. De primitivo – aanzien als een voorvader van de zinfandel – geeft hier een complexe, grote wijn!

Prijs : 16,90 €

8°) Harmonium 1999 – IGT – Firriato (Sicilia)



100% nero d'avola.

Totaal ondoorzichtige, zwartrode wijn. Een rijkelijk en intens geurende neus van drop, perensiroop, alcohol, peper met alsnog een malolactische toets. Het gaat verder met kers, kruiden, grafiet en hooi. In de mond veel fruit, peper en alcohol. Volle smaken met veel materie gestoeld op voldoende zuren, een goede maar wat terug getrokken molligheid en fijne, mooie tannines. Een afdronk van 8 seconden. Zonder twijfel een warme, beklijvende wijn met veel materie en concentratie!

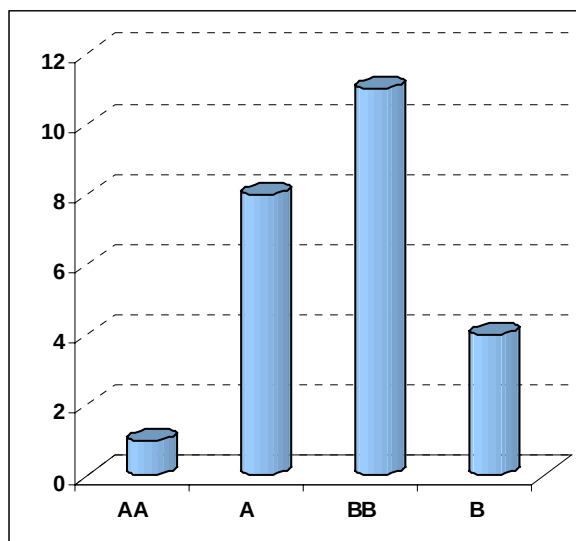
Prijs : 19,60 €

9°) Forti Terre di Sicilia 'Cabernet Sauvignon' 2000 – IGT – Trapani (Sicilia)

100% cabernet sauvignon.

Inktkleurige, ondoorzichtige wijn met in de neus aangename aroma's van peper-munt, gestoofde knolselder, alcohol, venkel en ceder. Deze wijn heeft voldoende zuren, een spelende, duidelijke molligheid en correcte tannines. Gemaaht van een alom geprezen druif maar nu in een "andere (?) regio" is dit een met veel vakmanschap gemaakte wijn, met een afdronk van 8 seconden.

Prijs : 17,95 €

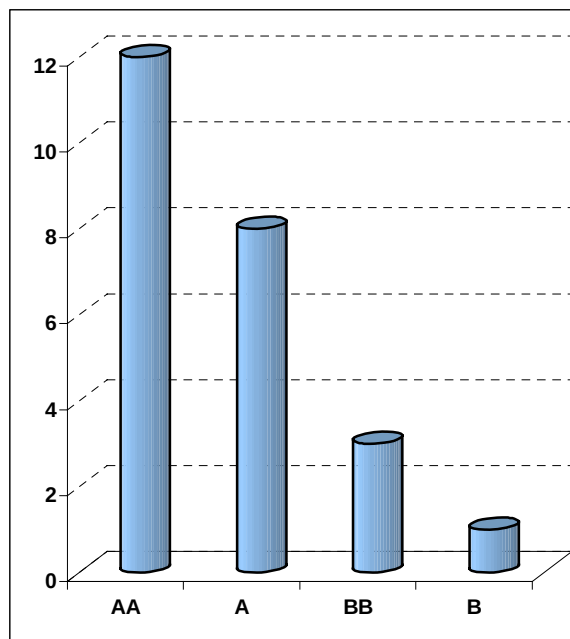


10°) Taurasi 'Vigna dei Goti' 1998 – DOCG – Caggiano (Campania)

100% aglianico.

Deze wijn is zwartrood gekleurd, ondoorzichtig en heeft fijne benen. Direct vallen in de neus de subtiële en complexe aroma's op van kruiden, peper, broccoli, vanille en pruim. Na walsen aangevuld met ceder, alcohol, appelsienschil en grafiet. De mond is fluweelig en fruitig. De wijn is gestoeld op fijne, elegante zuren en een goede molligheid. De zachte, fluwelige tannines zijn duidelijk van een edele soort. Maar wat een afdronk heeft deze wijn te bieden: minstens 13 seconden! Als wijn kunst is, dan is dit een pracht van een kunstwerk!

Prijs : 22,50 €



Nuttige links:

- <http://www.vqprd.it/> eveneens in het Nederlands toegankelijk!
- <http://www.wijninfo.nl/site/gebieden/italie.php>
- <http://winecountry.it/>