



# Proefverslag Anfiteatro: Italiaanse wijnen en Cépages

## Inleiding

Anfiteatro is een vereniging die zich tot doel stelt om mensen samen te brengen die geboeid zijn door 'cultura italiana' in al haar aspecten : kunst en taal, film en muziek, mode en design, geschiedenis en actualiteit, eten en drinken ....

## Geschiedenis

Italië is samen met Frankrijk niet alleen het belangrijkste wijnland in Europe maar tevens ook één van de oudste van het continent. Volgens de meest recente archeologische ontdekkingen deden de Etrusken, reeds in de 7de eeuw voor Christus systematisch aan wijnbouw. De Grieken startten de wijnbouw pas later meer bepaald in de kolonie van Massalia (Marseille).

De Romeinen bevorderden de wijnteelt in het oostelijk en het centrale gedeelte van het rijk en maakten er als eersten een economisch interessante bezigheid van.

Pompeï, havenstad aan de voet van de Vesuvius werd één van de belangrijkste wijnhandelcentra. In '79 echter werd de stad door de uitbarsting van de Vesuvius vernield en namen andere regionale centra deze rol over.

De val van het Romeinse Rijk in 476 veranderde alle gewoonten in Italië en ook de wijncultuur, vooral het maken van fijne wijnen werd niet langer aanzien als een winstgevende activiteit. Pas bij de opkomst van de grote handelssteden, Venetië, Genova en Firenze komen de nobele wijnen terug op de markt, samen met de ontwikkeling van Bordeaux, Bourgogne, Rijn en Donau. Een aantal tot op vandaag erg gekende wijnfamilies, denk maar aan Antinori en Frescobaldi, vestigden hun reputatie reeds in de 13<sup>de</sup> en 14<sup>de</sup> eeuw. De wijncultuur was echter voor een groot stuk verdwenen en in sommige regio's is het louter aan de kloosters te danken dat de wijnbouw overleefde, weliswaar met heel kleine opbrengsten die meestal slechts volstonden voor eigen gebruik. Het is pas in de 19<sup>de</sup> eeuw dat de heropleving begon in streken als Piëmonte en Toscanië. Het duurde nog ruim anderhalve eeuw om met de medewerking van Franse oenologen wijnen als Barolo, Brunello



en Chianti terug aan de wereldtop te brengen. Het wijnbouwareaal werd later nogmaals bijna volledig verwoest door de phylloxera en de wereldoorlogen in de 20<sup>ste</sup> eeuw bemoeilijkten de heropleving heel sterk.

Veel wijnboeren verkozen dan ook om massawijnen te maken van druiven met grote rendementen dan om grote kwaliteit na te streven.

De tendens om wijn eerder te drinken vanwege de gemakkelijke calorie opname dan om fijne wijn te genieten bleef behouden tot rond het jaar 1960.

Op dat moment stapte men in Italië over naar de productie van kwaliteitswijnen en halveerde het gemiddelde jaarverbruik bijna, van 110 naar minder dan 60 liter wijn per jaar, per inwoner. In 1985 was er dan nog het wijnschandaal waarbij er op korte termijn meer dan 20 personen overleden omdat minder scrupuleuze wijnboeren hun wijn verrijkten met methylalcohol.

Toscanië zette de trend in om een nieuwe categorie wijnen uit te brengen. De productie bestond uit uitstekende tafelwijnen, op basis van Franse druivensoorten: cabernet-sauvignon, merlot, chardonnay of syrah en meestal ook gerijpt op kleine eikenhouten vaten. Iets later gooide ook Piëmonte zich in de strijd en begon de Barolo- en Barberawijnen te moderniseren. Intensere kleuren en meer fruitige aroma's waren de inzet. In een eerste fase werd hier vooral in de kelders aan gewerkt om later ook meer aandacht te gaan besteden aan de wijnstokken. Oudere wijnstokken werden verwijderd en bij de aanplant van nieuwe kreeg kwaliteit de overhand.

Het beste idee was echter om opnieuw de plaatselijke druivensoorten te gaan promoten en verwerken. Inderdaad ondertussen waren er meer en meer wijnliefhebbers die iets origineels zochten in plaats van steeds de internationaal verspreide druivensoorten, die echter weinig karakteristieken van de regio hebben, te moeten proeven.

In 1963 werd een eerste stap gezet om de wijnen een herkomst en kwaliteitslabel te geven naar het Franse voorbeeld en in 1990 werden deze regels aangepast omdat vrij veel wijnboeren eigen criteria hanteerden.



Hieronder vind je een overzicht van de geldende hiërarchische niveaus:

- Tafelwijnen zonder vermelding van precieze origine noch jaargang
- De IGT-wijnen, waarvan het etiket zowel de origine, de druivensoort, het type wijn en de jaargang mag vermelden.
- De DOC-wijnen waarbij alle voorgaande kenmerken ook kunnen vermeld worden.
- de DOCG-wijnen die diverse extra omschrijvingen kunnen bevatten zoals: riserva (verlengde rijping op vat), superiore (iets hoger alcoholgehalte dan de DOC en met gelimiteerd rendement), classico (wijnen die geproduceerd werden in gebied van historische oorsprong), en tenslotte vigna/vigneto, gevolgd door de naam van een exclusieve wijngaard.

Italiaanse wijnen zijn eerder vergelijkbaar met Spaanse dan met Franse wijnen.

Volgens een artikel in Wijnrends zouden de stijgende gemiddelde temperaturen binnen grosso modo 50 jaar de doodsteek betekenen voor de Italiaanse wijnbouw. Dus voor de liefhebbers profiteer er nog van zo lang het nog kan.

Genoeg theorie nu, laten we eens proeven wat Italië te bieden heeft.

## Productinfo geproefde wijnen

### Wijnen

Streek	Naam	Prijs	Leverancier
Sicilië	Majus 2002	€ 11.00	Licata / Diepenbeek
Corino	Barbera d'Asti, 2000	€ 17.00	Licata / Diepenbeek
Sardinië	Marchese-di-Villamarina, 1996	€ 32.00	Eurotoscane / Brussel
Chianti	Doge, 2000	€ 20.00	Marconvin / Schaarbeek
Cantina	Brunello di Montalcino, 1995	€ 30.00	Marconvin / Schaarbeek
Marche	Chaos, 2000	€ 33.00	??

De geproefde wijnen kwamen uit een privé kelder, lagen daar al enkele jaren en het kan daardoor best zijn dat ze niet meer te verkrijgen zijn in de handel, de prijzen zijn dus slechts indicatief.



# Den Bloeyenden Wijngaerd

## Proefnota's

1 Majus 2002	
Oorsprong	Sicilië-Ajello: La Fattoria Flamminga
Druivensoort en rijping	100% Nero d'Avola Rijping: De wijn rijpt voor 6 maand in eikenhouten vaten en daarna 3 maanden in betonnen kuipen waarna hij nog 3 maand kelderlagering krijgt op fles.
Bespreking	Rood fruit (braambessen) met een spoortje vanilla. Verraad het licht spiegelen dat er een lichte filtering gebeurde? T-, A++ (14%) Zuren++, Balans –

  

2 Barbera d'Asti 2000	
Oorsprong	Piëmonte, La Spinetta
Druivensoort en rijping	100% Barbera Rijping: De wijn weekt met schil gedurende 6-7 dagen in roterende gistingsskuipen met temperatuurcontrole. De wijn rijpt op franse eikenhouten vaten van 1 wijn gedurende 12 maanden waarna hij nog 2 maanden rijpt op fles.
Bespreking	Bloemig, zoeter dan de eerste en rood fruit komt pas te voorschijn na het walsen. Volgens sommigen waren er ook sporen van hout en na het walsen ook van vanille.  T-, A++ (13.5%), Zuren++, Balans –

  

3 Marchese-di-Villamarina 1996	
Oorsprong	Sicilië, Alghero
Druivensoort en rijping	100% Cabernet Sauvignon De wijn rijpt ongeveer 18 maanden op vaten van Franse eik (Tronçais). Daarna rijpt hij verder gedurende 12 maanden op houten foeders. Na het bottelen zal deze wijn additioneel nog 18 maanden op het domein rijpen. Dit betekent dat de wijn slechts 4 jaar na de oogst op de markt losgelaten wordt.
Bespreking	Beginnend bruin randje wat zeker te verklaren is vanwege de 4



## Den Bloeyenden Wijngaerd

jaar rijping vooraleer de wijn op de markt gebracht wordt. Verder werden er duidelijk pruimen geproefd.

T+, A++ (12.5%), Zuren+, Balans +/-

### 4 Doge, 2000

Oorsprong	Tenuto Torciano, Chianti Classico
Druivensoort en rijping	Sangiovese Grosso afkomstig van wijnstokken die minimum 10 jaar oud zijn.
Bespreking	Rijping gedurende 24 maanden op eikenhouten vaten Smaak geeft duidelijk rood fruit met een lichte kruidigheid (laurier). Volgens mij komen smaak en geur niet overeen. De wijn is gemiddeld van kleur, met redelijk veel body, alcohol, zuur en ook pepertoetsen. T-, A++, Zuren++, Balans -

### 5 Tricorno 1997

Oorsprong	Colli della Toscana centrale
Druivensoort en rijping	San Giovese, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Barbera en een klein % merlot. Niet alle druiven staan op het contra etiket vermeld wat betekent dat er minder dan 15% in verwerkt is.
Bespreking	Heel gesloten neus zelfs na walsen, wel complex. Met veel moeite kunnen we toch heel donker fruit en koffie onderscheiden. Eric vermeldde ook nog een zekere humusgeur. T-, A++ (13.5%), Zuren++, Balans-

### 6 Brunello di Montalcino 1997

Oorsprong	+/- 40km van Sienne
Druivensoort en rijping	Sangiovese Rijping gedurende 3 jaar in eikenhouten vaten van Sloveense origine.
Bespreking	Wat bijna meteen opvalt is de bruine rand en in de neus kruidigheid. Deze wijn geeft een krachtige indruk, in zijn jeugd gemarkeerd door stevige tannines en na voldoende rijping komt er een boeket aan kruiden, wild, leder en zachte tabak tevoorschijn. T-, A++(13%), Zuren++, Balans-

De geproefde Italiaanse wijnen waren naar mijn mening eerder zuur getint en hadden een eerder korte afdronk.



## Den Bloeyenden Wijngaerd

Eric Merny bevestigde het zure karakter, dat volgens hem te wijten was aan minder uren zon per dag in combinatie met koelere nachten. De prijzen variëren vrij sterk, de goedkopere Italiaanse wijnen, dan praten we over prijzen tot maximum 10 euro, vind je in de meeste grootwarenhuizen. Voor de duurder Italiaanse wijnen, dan praten we over prijzen vanaf 20 euro, moet je meestal gespecialiseerde zaken opzoeken.

Walter Lauwers, februari 2005