

Chateau Sans Pretention

16-05-2009

THE SICILIAN TASTING: COS

In onze laatste Siciliaanse tasting paseerde een huis de revue dat meer aandacht waard is. Niet in het minste omdat het een naam is die maar bleef terugkeren: bij Filippo van A Zamara, bij Shingo Nagaj van La Gazza Ladra en bij heel wat andere liefhebbers van Italiaanse wijnen. Wij profiteerden er dan ook van om de wijnen van dit domein in onze Siciliaanse degustatie binnen te loodsen.

De Azienda Cos in Vittoria werd opgericht door een driemanschap bestaand uit Giusto Occhipinti en Giambattista Cilia, architecten en wijnmakers, en Giuseppina Strano, die ondertussen afscheid nam van het project. De naam is dan ook afkomstig van de afkortingen van de namen van de drie stichters. Hun verhaal begon in 1980 als een leuke hobby met enkele ha wijngaard van Giusto's familie die de drie in pacht namen. De eerste 1500 liter pletten ze nog met de voeten om hun eerste wijn te maken. In 1983 introduceerden ze het gebruik van barriques (één van de eersten van Sicilië) en ze waren ook pioniers op het vlak van temperatuurcontrole in de kelder. Het domein is niet zo groot, 25ha, maar het is nu één van de bekendste van Sicilië.

Vandaag worden de wijngaarden volledig biodynamisch bewerkt, met advies van mensen als Jacques Mell, Nicolas Joly en Eloï Durbach. Inox wordt nu nog alleen gebruikt voor de assemblage omdat het volgens hen teveel reductieve noten geeft. Ze gebruiken vandaag vooral cement en amforen en het advies van mensen als Josko Gravner wordt hier zwaar geapprecieerd. Ze blijven verder investeren en experimenteren en ondermeer door de aparte vorm van hun flessen kennen ze ook in de export succes. Ze experimenteren nog steeds volop, soms met veel succes, soms met al wat minder en maken ondermeer een wijn met druiven van dezelfde wijngaard, waarvan de ene cuvée op barrique en de andere op amfoor rijpte. Het domein exporteert 65% van zijn productie maar is goed vertegenwoordigd in de betere restaurants op het eiland.

Alle flessen werden aangekocht bij Swaffou.

Wij begonnen met de witte ***Rami, 2007***. Een blend van 50% inzolia en 50% grecanico, gefermenteerd op cement en meteen de eerste keer dat wij het gebrek aan decanteerkrassen betreurden. In de neus boter en perzik. In de mond droog, complex en héél sec, met een nogal frisse finish. Met zijn 16,26 euro bepaald niet goedkoop, maar geconcentreerd en lekker. Evolueerde mooi in het glas en mocht waarschijnlijk wel wat ouder gedronken worden. Toch goed voor **.

Frappato is de basisdruif van Sicilië, gebruikt voor het maken van hectoliters lichte, gemakkelijke en jong te drinken dorstlessers. We waren dan ook benieuwd wat een huis als Cos ermee zou doen en we vergeleken hem dan ook met een andere frappato, de ***Frappato, Az Agr Cortese, 2006*** van een domein in Vittoria dat al 70 jaar biologisch werkt. Hij geurde naar paddestoelen en heel oude mon chériekes (die al tien jaar ergens in een kast liggen) maar evolueerde naar het aroma van een mooie oude porto, een goeie tawny reserve. In de mond fris, krachtig en mooi, een leuke drinkwijn met frisse afdronk en een leuke finish. ** dus. Aan 7,1 euro (bij Het Moment) ook heel betaalbaar, maar niet geschikt als bewaarwijn. De ***Frappato, Az Cos, 2007*** kostte meer dan het dubbele (16,15 euro). Hij was eerst heel geloten met alleen een vleugje kruiden, maar wat later kwam er een geur van fris fruit in de openlucht. In de mond fris, net als de andere, met een hele subtiele lichte fruitigheid. Eerst heel gesloten en in zichzelf gekeerd, maar evolueerde erg goed in het glas. Ook hier ware de karaf nuttig geweest. Hij kreeg uiteindelijk toch ook **, maar we verkozen toch de Cortese, zeker voor zijn prijs. Leuke druif trouwens, die frappato, maar de Sicilianen kijken er erg op neer.

Als de frappato de prins is van Sicilië dan is nero d'avola de koning, maar deze druif heeft veel gezichten. De ***Nero d'Avola, Morgante, 2007*** voldeed aan de cliché's: rubber, chocola met rozijnen, stevige tannines, donker fruit. Een broeierige, donkere wijn die zuurstof had om wat open te komen maar die heel stevig bleef. We kwoteerden hem gelijk met de ***Nero di Lupo, Az Cos, 2007***, en ze kregen alletwee dezelfde score: **, maar ook hier een opmerkelijk prijsverschil: de Morgante kostte 10,95 euro bij Licata, de Cos 17,48 euro. De Cos was een verrassend vriendelijke wijn, met een heel elegant fruitig aroma en heel sympa en rustig in de mond. Hij werd weggeblazen door de Morgante

maar iedereen was het er over eens dat deze op zichzelf misschien wel de leukste wijn van de avond zou kunnen zijn, niet de meest complexe, niet de meest krachtige, maar een goeie om op je gemak leeg te tutteren. Aan het einde van de avond liet de druif zich van haar sterkste kant zien: de **Syre, Az Cos, 2003**, is één van de betere wijnen van Sicilië en bewees dit. Net als de twee andere een 100% nero d'avola en net als de andere Cos gefermenteerd op cement. Daarna verbleef hij 24 tot 35 maanden op hout (30hl). Een zeer complexe wijn, mooi rijpe aroma's, duidelijke tertiaire toetsen al; in de mond complex, elegant maar ook erg overtuigend en expressief met een grootse en magnifieke afdrank. Met een prijs van 31,46 euro niet echt goedkoop maar zijn **** helemaal waard.



Cos maakt ook de traditionele DOC van de regio, de Cerasuolo di Vittoria, een blend van nero d'avola en frappato. Interessant is echter hun experiment waarbij ze druiven van dezelfde wijngaard en met hetzelfde terroir apart vinifieren, eentje heel klassiek, de andere op amforen zoals je hierboven kan zien. Cos koopt zijn amforen in Tunesië, Spanje en Sicilië en ze kunnen 250 of 400 liter bevatten. Zowel de fermentatie als de opvoeding gebeurt zo, eerst zonder enige temperatuurcontrole en met uitsluitend natuurlijke gisten. Na 12 à 15 dagen gaan de amforen toe en blijft de wijn, mét de schillen, nog zes à zeven maanden rijpen. De amforen worden nu natgehouden om ze af te koelen en te voorkomen dat ze barsten. De eerste maal dat Cos zijn wijn zo maakte was in 2000.

We proefden eerst de traditionele variant, de **Cerasuolo di Vittoria, Az Cos, 2006**: hij fermenteerde op cement en daarna werden de twee druiven apart opgevoed, de frappato (40%) verder op cement, de nero d'avola (60%) op eik, ongeveer 20 maanden. De eik was in de neus erg duidelijk in het rokerige en vlezige en vooral toen de wijn wat opwarmde in het glas sprong de vanille duidelijk naar voor. Heel mooi en lekker en heel evenwichtig en goed gestructureerd. Kreeg van ons ***. De **Pithos, Cerasuolo di Vittoria, 2006** was de op amfoor opgevoede variant. Een heel aardse wijn met toetsen van fruit en natte aarde. In de mond voelde hij korrelig aan maar behield zijn mooie fruit. Een echte natuurlijke wijn, maar duur: 28,05 euro tegenover de 18,98 euro van de klassieke versie. De Pithos kreeg daarom maar één * en vroeg eigenlijk naar de hand van een goede kok om er een begeleidende schotel voor te creëren. Het is een heel leuk verhaal dit amforen-ding maar zeker niet aan iedereen besteed en de produktiekost is erg hoog. Maar wijn is een drank met 1000 gezichten en er is zeker plaats voor. Benieuwd wat zo'n fles trouwens in de tijd zou doen...

Besluit ? Een wreed interessant domein, Cos, maar ook al omwille van de prijs niet echt de beste wijnen voor zo'n degustatie. Bij elke fles leek het wat zonde dat we niet meer tijd konden nemen. Eigenlijk wijnen om met twee liefhebbers rustig te ledigen over twee of drie dagen. Ik zal u laten weten wanneer er een huis vrijkomt in mijn straat. Tegelijk ook onze complementen voor het veel minder sexy Cortese. Heel aardige wijnen met een grote drinkability