

W

WIJNWIJS
BRUNO VANSPAUWEN

AMFOOR

Daarom blijf je gepassioneerd door wijn: omdat je telkens weer op een zintuiglijke sensatie kunt botsen die je verrast en verrukt, die nieuw is, die je nooit eerder hebt ervaren. Het overkwam me toen ik de recent gebottelde Nero di Lupo 2009 van het Siciliaanse domein Cos proefde. Wat een ongelooflijke zuiverheid en smaakprecisie! Had ik ooit al zulke pure impressies van klein rood fruit geproefd? Tegelijk overviel me een zalig gevoel van lichtheid en finesse. De wijn bevat ook maar twaalf procent alcohol. Hoe is die fijn geslepen parel tot stand kunnen komen?

Het geheim ligt in de rijping op amforen van gebakken klei, in plaats van op de gebruikelijke vaten van eikenhout. Daardoor krijg je geen toegevoegde smaak van hout in de wijn. Het zuivere fruit blijft bewaard, er is alleen een subtiele zuurstofuitwisseling die de wijn versoepelt, verfijnt en homogener maakt. De vorm van de fles is trouwens gemodelleerd naar een amfoor. Wat bezielt een wijnmaker om deze oeroude manier van wijnrijping opnieuw toe te passen? Amforen werden immers eeuwen voor onze jaartelling al gebruikt in het antieke Griekenland, zowel voor de gisting en de rijping als het transport en de bewaring. Pas in de eerste eeuw na Christus zouden Romeinse wijnhandelaren houten tonnen introduceren.

Het verhaal wordt nog merkwaardiger als je weet dat er voor de Siciliaanse wijnmaker van het domein Cos eigenlijk geen reden was om zijn methode te veranderen. Ook toen hij nog houten vaten gebruikte, was Giusto Occhipinti al geliefd bij wijnliefhebbers overal ter wereld. In 1980 richtte hij samen met zijn twee vrienden Giambattista Cilia en Cirino Strano het wijndomein Cos op. De naam werd gevormd door de initialen van hun drie familienamen. Occhipinti en Cilia waren eigenlijk architect, Strano was dokter. Maar hun liefde voor de wijn dreef hen naar dit project.

Wijnmaker Occhipinti maakte al snel furore met zijn werk met autochtone Siciliaanse druivenrassen zoals nero d'avora, de enige druif in deze wijn. Sicilië was toen nog een grote producent van bulkwijn. Occhipinti was een van de pioniers om wijnstokken strenger te snoeien en de oogst te beperken.

Daardoor worden de druiven beter, en dus ook de wijn. Maar hij was nog niet tevreden: hij gooide de traditionele wijnbouw overboord en bekeerde zich tot de biodynamie, een filosofie die streeft naar een natuurlijk evenwicht in de wijngaard en naar het maken van wijn zonder artificiële toevoegingen of ingrepen in de wijnkelder. Toen al verklaarde iedereen hem gek, maar zijn wijnen werden nog beter.

Na twintig jaar kon hij eindelijk genieten van de internationale erkenning. Maar net op dat moment veranderde hij opnieuw zijn manier van werken: hij begon op zijn domein amforen in te graven. De reden? 'Ik ben nieuwsgierig van aard', zegt hij. Maar de echte reden ligt dieper: Occhipinti vindt dat de wijntechnologie de uniformisering en vervlakking van wijn in de hand heeft gewerkt. En dat we moeten terugkeren naar

het verleden om de 'ziel van het wijn maken' te herontdekken. Een naïef-romantische visie?

Toen hij pas met amforen begon, bezocht ik zijn domein op Sicilië. Hij durfde het toen nog niet aan om zijn hele productie op amforen te laten rijpen (hij is dus zeker niet gek). Ik kreeg er de unieke gelegenheid om dezelfde wijn, op eikenhout en in amforen, te proeven en te vergelijken. De 'amforenwijn' was duidelijk fijner, lichter en eleganter, de smaak was preciezer gedefinieerd. De wijn op eikenhout was voller, romiger en minder smaakzuiver. Het zette Occhipinti ertoe aan om zijn voorraad amforen alsmat verder uit te breiden.

Occhipinti is een van die eeuwige zoekers in de wijnwereld. Je begrijpt niet altijd wat hen drijft, maar gelukkig bestaan ze.

Invoerder: www.swaffou.com



Elke week maakt Bruno Vanspauwen u wat (eigen)wijzer over wijn.

SUPERMARKT

SAN GIORGIO ROSSO CONERO 2008

★★★★ | PRIJS: € 6,85

De Marche is een van de laatste ongerepte Italiaanse wijnregio's en een must voor iedere fijnproever.

WIJN EN SPIJS
Lekker bij vleesbereidingen.

WIJNGAARD
De Marche produceert een breed gamma wijnen, opgedeeld in dertien appellaties. Druiven als sangiovese en montepulciano zijn de gebruikelijke inheemse blauwe rassen. De meest bekende zone is Rosso Conero, net ten zuiden van Ancona, een zonnige, heuvelachtige strook met mediterrane invloeden. Experimenteel werk en de introductie van moderne technologieën resulteerden op het wijnbedrijf Umani Ronchi in een reeks wijnen die de identiteit van de regio perfect weergeven. San Giorgio is gemaakt met 100% montepulciano.

ALCOHOLGEHALTE
13,5%



KARAKTER

KLEUR | Diep paarsrood met veel kleurextract en een jong opzicht.

GEUR | Heel expressief, met rijke nuances van donkere kers en bosbes. Nadien ontwikkelen zich vooral kruiden, zoethout, een toets van zwarte peper en hints van getoast hout.

SMAAK | Begint zacht en boordevol fruit. De smaak is breed, meer rond dan vet, maar tegelijk rijp en fijn, onderbouwd door zachte gekruide tannine en frisse zuren. Geroosterde elementen en zoethout bezorgen de wijn een lange nasmaak. Geen gecompliceerde wijn, maar een voldoende volle versie met een bijzonder mooie prijs-kwaliteitverhouding.

TE KOOP BIJ
Colruyt

WIJN VAN DE WEEK

Elke week selecteert wijnkenner Simonne Wellekens twee wijnen: een uit de supermarkt en een uit de wijnhandel. Deze week: nieuws uit Italië.

★★ matig ★★★ goed ★★★★ zeer goed ★★★★★ uitzonderlijk

WIJNHANDEL

COLOGNOLE CHIANTI RUFINA 2007

★★★★ | PRIJS: € 12,50

Ook deze appellatie is een eerder vreemde eend in de bijt in hartje Toscane.

WIJNEN SPIJS
Uitstekend bij gegrild lamsvlees of harde kazen zoals pecorino.

WIJNGAARD
Het productiegebied voor Rufina strekt zich uit in de heuvels van Toscane, aan de buitenzijde van Florence. Het is een van de kleinste subregio's met minder dan een derde van de totale chiantistreek. Het voornaamste kenmerk van deze wijnen is het grote bewaarpotentieel, soms meer dan dertig jaar. Colognole heeft 23 hectare wijngronden en produceert 105.000 flessen per jaar.

ALCOHOLGEHALTE
13,5%



KARAKTER

KLEUR | Wat somber granaatrood met een evolutierandje.

GEUR | Een rijp boeket van specerijen en kruiden, tabak en ceder, gevolgd door kers.

SMAAK | Een zachte, vlezige mondvulling met gekonfijte kers gaat over in een lenige structuur, sappig en krachtig, gedragen door een flinke zuurheid. De smaak is nog stoer met heel wat kruidige tannine en houtaroma's die elkaar naadloos aanvullen. Een elegante wijn met een mooie samenhang, heeft nog toekomstpotentieel.

TE KOOP BIJ
Cantucci (Buizingen),
0496/22.12.15,
info@cantucci.be