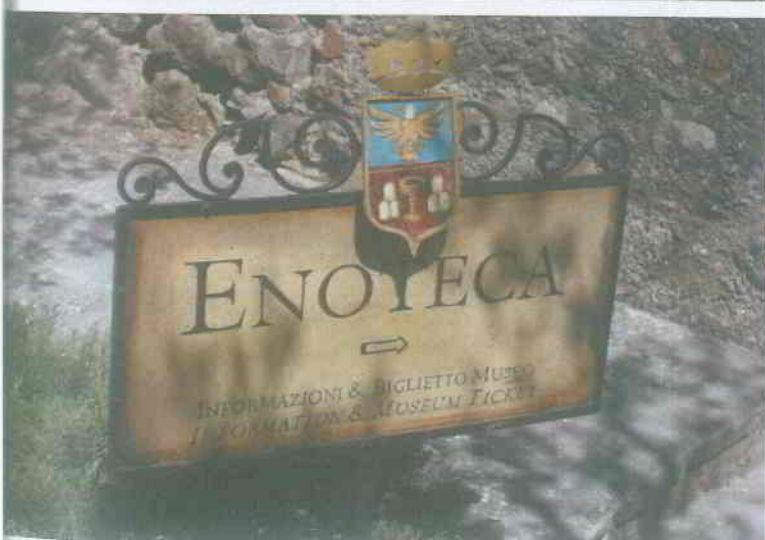




Brunello di Montalcino

17 t/m 20 juli





9,5 Ex Ex 7, Castillo Perelada, Empordà Costa Brava, Spanje 2005

☞ Monastrell, wijngaard op 120 m hoogte, 15 maanden rijping op Frans hout, slechts 2918 flessen geproduceerd, 7e wijn uit de serie Exceptional Experiences; zeer veel kleur, bijna zwart, goede geuraroma's, levendig, fris fruit, crèmig, prachtige houtinbreng, mooie kruidigheid, volledig versmolten, intens, complex, sappig, fijn en elegant, schitterende tannines, verteerbare grootse wijn
Noordman Wijnimport, Leiden,
 071-5221405 – www.noordmanwijn.nl

BRUNELLO DI MONTALCINO

8 Colle degli Angeli, Brunello 2007

☞ Sangiovese; 14 maanden op nieuwe en gebruikte kleine vaten (barriques en tonneaux), daarna 24 maanden op grote vaten en zeven maanden op fles. 15% alcohol. Robijnrood, met bruine verkleuringen aan de rand. Aromatisch, kruidig en complex met een beetje teer, kersen en een vleugje vanille. Voorname wijn, energiek en verteerbaar. Opent zich in het glas verleidelijk. Hout mooi verweven. Zoete tannines. Slechts 2650 flessen van gemaakt.

8 Col d'Orcia, Brunello 2007

☞ Sangiovese. Drie jaar op grote eiken vaten, daarna zes maanden verder gerijpt op fles. 14,5% alcohol. Diep robijnrood. Ingetogen neus; floraal, specerijen, mineralen. Zacht, zijdeachtig; goed fruit, zachte tannines; zuren komen op het eind stevig door. Evenwichtig, elegant. Maaltijdwijn.

8,5 Poggio al Vento, Col d'Orcia, Brunello di Montalcino Riserva 2004

☞ Sangiovese. Vlaggenschip van Col d'Orcia. Van een single vineyard uit 1974 op een winderige heuvel. Wordt alleen in mooiste jaren gemaakt (Sinds 1982 slechts negen keer). Vier maanden

gerijpt op Frans en Slavonisch eiken, daarna twee jaar op fles. 14,5% alcohol. Donkerrood, zonder een spoortje bruin. Intense neus met rijp fruit, toast, mineralen en truffel. Vlezig, sappig en geconcentreerd; donker fruit en kruiden. Levendige wijn met diepte, structuur en balans. Zachte tannine, stevige zuren. Gastronomische wijn.

8,5 Poggio al Vento, Col d'Orcia, Brunello di Montalcino 1998

☞ Sangiovese. Diep donkerrood zonder een spoortje bruin. Donker fruit, donkere pruimen en kersen. Slingert oneindig door je mond. Fris en verteerbaar. Complex, structuur.

8,5 Col d'Orcia, Brunello di Montalcino 1988

☞ Sangiovese. Nog steeds diep donkerrood. Intensiteit van de kleur vergelijkbaar met 1998. Zelfde stijl. Florale aroma's, donker fruit, zachte tannines. Sophisticated. Balans. Nog helemaal levend. Heeft alles.

7+ Banfi, Brunello di Montalcino 2007

☞ Sangiovese. Twee jaar op vat (50% barriques van Frans eiken, 50% grote vaten van Slavonisch eiken) en twee jaar op fles gerijpt. Donker robijnrood. Florale aroma's, paprika, tabak, kruiden. Soepel fruit. Fris en elegant maar mist ook wat vulling. Netjes maar niet groots.

7,5 Poggio alle Mura, Banfi, Brunello di Montalcino 2007

☞ Sangiovese. Van 20 jaar oude wijngaarden op de hellingen onder het historische kasteel. Twee jaar op barriques van Frans eiken (90%) en grote vaten van Slavonisch eiken (10%), gevolgd door twee jaar flesrijping. Donkerrood. Zwoel, rijp tot overrijp donker fruit, specerijen, vanille. Straffe tannines. Voluptueus, vol rijp en zoetig fruit maar mist wat frisheid; beetje wee. Invloed van het hete jaar 2007? Moderne pleaser.

8- Poggio alle Mura, Banfi, Brunello di Montalcino 2004

☞ Sangiovese. Diepdonker. Intense neus; liquoreus, toast, confituur van zwarte kersen, specerijen. Fluwelig, vol en redelijk complex. Bittertje op het eind. Alles zit erin. Zekere frisheid door de zuren maar boeit niet echt. Mist wat elegantie. Meest op het fruit van de drie geproefde Brunello's. Modern gemaakte wijn die internationaal zal aanspreken.

7,5 Cantina di Montalcino, Brunello di Montalcino 2007

☞ Sangiovese. Gerijpte kleur, bruine randen. Specerijen en mokka in de neus. Klassiek Brunello karakter. Specerijen, leer, tabak. Soepel en gestructureerd. Klassieke stijl.

8- Da Vinci, Cantina di Montalcino, Brunello di Montalcino 2007

☞ Sangiovese. Licht bruinrood. Neus nog wat gesloten. Vol, materie, complex. Subtiel kruidigheid. Fris. Goed geïntegreerde tannines. Complex. Prima wijn.

8- Cantina di Montalcino, Brunello di Montalcino Riserva 2006

☞ Sangiovese. Licht bruinrood. Kruidige neus. Zoet fruit, frisse zuren, zekere complexiteit en elegantie. Houdt lang aan.

8+ Tenuta Oliveto, Brunello di Montalcino 2007

☞ Sangiovese. Levendige rode kleur, geen spoortje bruin. Zuivere neus; kersen, delicaat, verfijnd. Mooi rijp fruit, specerijen en een vleugje leer in de smaak. Frisse zuren, zachte tannines. Alles goed geïntegreerd en in balans. Veteerbaar. Elegant, mooi afgerond; lengte.

8- Tenuta Oliveto, Brunello di Montalcino Riserva 2006

☞ Sangiovese. Middelrood, briljant. Zwoel en bedwelmend, met kersenlikeur, specerijen, vanille, en een beetje leer. Voluptueuze wijn, met dik, rijp fruit. Goed geïntegreerd hout en tannines. Zoetje in balans gehouden door pittige zuren. NB: de wijn is licht aangezuurd, wat binnen de regels is toegestaan! Stevige, niet-agressieve tanninen. Smakelijk, fruit gedomineerd glas. Mist wel wat typiciteit.

7+ Sherazade, Donnafugata, IGT Sicilia 2011

☞ Nero d'avola; vullende geur, aromatisch en breed, goede frisse balans, fruit en zuren, levendig

7,5 Sedàra, Donnafugata, IGT Sicilia 2010

☞ Nero d'avola, cabernet sauvignon, merlot, syrah; compleet anders, vullend en breed, cabernet zorgt voor structuur, wat meer bite, maaltijdwijn

8- Mille e Una Notte, Donnafugata, Contessa Entellina 2007

☞ Nero d'avola aangevuld met andere druivenrassen; elegante geur en smaak, heerlijk fruit, goede balans, fijne zuren, doordrinkbare maaltijdwijn

8 Ben Ryé, Donnafugata, Passito di Pantelleria 2009

☞ Zibbibo (moscato d'alessandria); prachtige geur, aromatisch, fijn fruit, abrikoos, mandarijn, fraaie zuren
Feudi del Pisciotto

7+ Carolina Marengo, Feudi del Pisciotto, IGT Sicilia 2010

☞ Grillo; beetje vettig, abrikoos, strak, goede zuren, lengte, aangenaam glas

8 Carolina Marengo, Feudi del Pisciotto, IGT Sicilia 2009

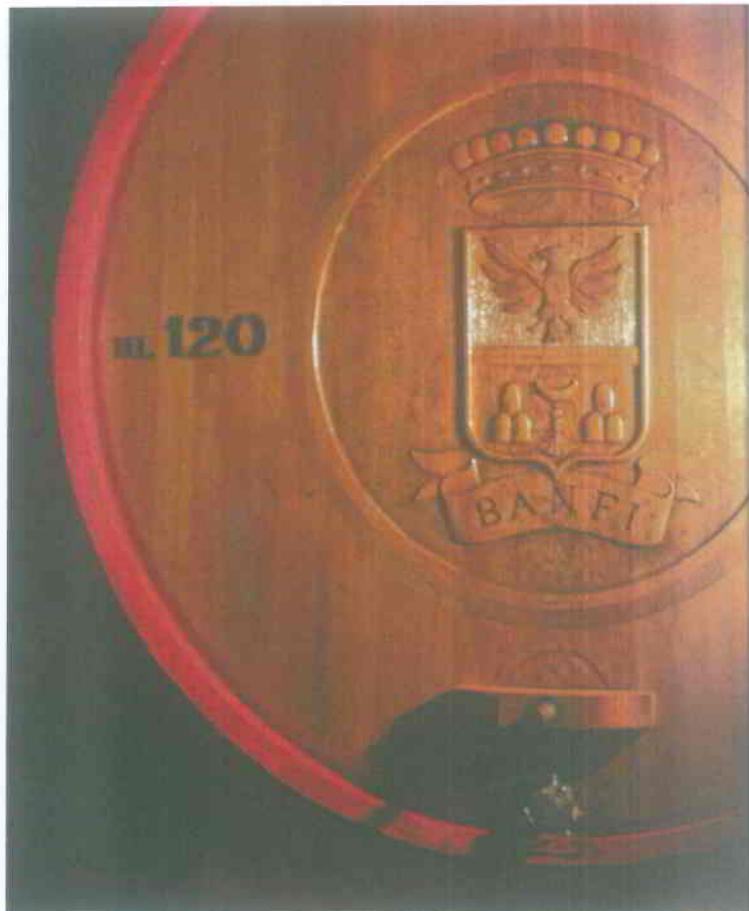
☞ Frappato, 8 maanden rijping op Frans hout; dichte geur, veel tabak, rijp fruit, goed sap, mooie tannine, warm palet, goede spanning, compleet, maaltijdwijn

Brunello di Montalcino: *een tiener met toekomst*

Brunello di Montalcino wordt over de hele wereld in één adem genoemd met grootse klassieke Italiaanse wijnen als Barolo, Amarone, Sagrantino di Montefalco, Vino Nobile di Montepulciano en Chianti Classico. En dit klopt eigenlijk maar gedeeltelijk.

tekst **Roderick Ros**
proefnotities **Johan Veenstra**

De geschiedenis van Brunello di Montalcino is aanzienlijk korter dan die van de bovengenoemde klassieke gebieden. De eerste jaargang Brunello werd gebotteld in 1888 door Biondi-Santi, die de wijn later in 1891, 1925 en 1945 ook produceerde. Het is dan ook geen wonder dat Brunello di Montalcino toen een zeldzame wijn was die een cultstatus verkreeg met een hoog prijskaartje. En met dit succes kwamen de andere producenten die dit succes ook nastreefden. Van één producent tot net na de Tweede Wereldoorlog tot 11 in 1960, 25 in 1970 en 53 in 1980 (het jaar dat Brunello di Montalcino als eerste regio in Italië de DOCG-status verkreeg) zijn er nu 208 producenten actief. Ongeveer 8,5 miljoen flessen Brunello di Montalcino en 4 miljoen flessen Rosso di Montalcino worden nu per jaar geproduceerd, waarvan 65% wordt geëxporteerd naar voornamelijk Amerika.



Sangiovese

De druiven voor deze eerste wijnen kwamen van een wijngaard waar Biondi-Santi een bepaalde kloon sangiovese had geïsoleerd die de naam Brunello kreeg, gebaseerd op de kleur van de wijn die er uit voortkwam. Er is uitgebreid onderzoek gedaan naar 36 verschillende sangioveseklonen door o.a. het Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, met als resultaat dat 12 klonen geschikt waren voor het produceren van Brunello di Montalcino. Uiteindelijk worden er vandaag maar drie gebruikt. In vroegere jaren doopte men ze tot sangiovese grosso, ter onderscheiding van de andere regio's waar sangiovese staat aangeplant. Dit was meer een marketingexercitie dan de werkelijkheid, want sangiovese is sangiovese.

Grote verschillen in kwaliteit

Gezien de recente explosieve groei is er een aantal opmerkelijke zaken. Als eerste de ouderdom van de wijngaarden. Rond de 80% is niet ouder dan 12 jaar. Een wijngaard van onder de 15 jaar is jong te noemen en geeft nog niet het gewenste terroirexpressie. Dit verklaart gedeeltelijk het grote kwaliteitsverschil tussen de oudere producenten en de nieuwe generatie.

De kleinere, nieuwe producenten kijken liever achter- dan vooruit, zeker als het gaat om houtgebruik en vinificatie



De landsgrenzen van de regio Brunello di Montalcino liggen al sinds 1968 vast en zijn daarna niet meer gewijzigd. Door de snelle groei onderzocht men niet goed welke grond en plek de beste positie is, waardoor een groot aantal wijngaarden is aangeplant op ongunstige locaties. Ook dit is een verschil met de oudere producenten, wat zich weer vertaalt in kwaliteit.

Verder is het al sinds de start van de DOCG toegestaan om de wijnen aan te zuren, aangezien een Brunello volgens de DOCG minimaal 5 gr/l zuur moet bevatten. Gezien de laatste, voornamelijk warme jaren als 2003 en 2007, is het dan ook gebruikelijk om de wijnen aan te zuren met maximaal 1 gram zuur. Ook dit heeft met de ligging en de ouderdom van de wijngaarden te maken. Andere technieken die we tegenkwamen bij voornamelijk de grotere producenten zijn micro-oxidatie, omgekeerde osmose en gebruik van Amerikaanse vaten bij de eenvoudigere Rosso di Montalcino. Dit alles zorgt mede voor het verschil in bewaartermijnen van de wijnen.

Merk of regio

Kortom, in Montalcino bepalen de verschillen de uiteindelijke prijs. Men kan lokaal een fles Brunello di Montalcino aanschaffen vanaf € 10 tot meer dan € 200, een fenomeen dat we in andere premiumgebieden als Bordeaux (bijvoorbeeld Margaux) niet tegenkomen. Oudere jaargangen en Riserva's kunnen een nog hoger prijskaartje hebben.

Door dit alles kan men Brunello di Montalcino meer een brand noemen dan een regio. Het is immers recentelijk gecreëerd en kent een explosieve groei die gebaseerd is op intensieve marketingbezigdheden (door voornamelijk het rijke Consorzio del Vino Brunello di Montalcino). De grote waarde van de herkomstnaam is echter niet alleen op kwaliteit gebaseerd

Een factor hierbij is dat de grootste verkopers van Brunello di Montalcino geen kelder bezitten in Montalcino zelf, maar sangiovesedruiven en wijn uit Montalcino kopen, dit op andere plaatsen in Italië verwerken, de wijn de vereiste 3 jaar in houten vaten binnen de grenzen van Montalcino opleggen en daarna de wijn verkopen als Brunello di Montalcino. Zo produceert de grootste bezitter van eigen wijngaarden Banfi ruim 600.000 flessen Brunello di Montalcino, terwijl een spiritbedrijf in Noord-Italië per jaar meer dan 1 miljoen flessen Brunello di Montalcino exporteert naar de Amerikaanse markt. Een bekend schandaal is het uit 2003 bekende 'Brunellopoli' toen een aantal grote producenten illegaal andere druivenrassen dan sangiovese blendde in Brunello di Montalcino. Het argument was o.a. om de wijnen aan te passen aan het smaakprofiel van bepaalde markten, wat toch op merkgericht denken lijkt.

Top 5

- 3,5 Poggio al Vento, Col d'Orcia, Brunello di Montalcino Riserva 2004
- 3,5 Poggio al Vento, Col d'Orcia, Brunello di Montalcino 1998
- 8,5 Col d'Orcia, Brunello di Montalcino 1988
- 8+ Tenuta Oliveto, Brunello di Montalcino 2007
- 8 Colle degli Angeli, Brunello 2007

Proefprofiel Brunello di Montalcino

Klassiek: minder kleur, aards, animaal, vacht, rassig, mooie zuren, terroir, mineralen, complex en verfijnd, mooie lengte. Modern: veel kleur, opeengepakt, duidelijke invloed barrique/vanille, vol, vullend, afgerond, aromatisch, gepolijst, internationaal, rijk

Back to basics

Er is gelukkig ook een beweging de andere kant op, al is die nog klein te noemen. De kleinere, nieuwe producenten kijken liever achter- dan vooruit, zeker als het gaat om houtgebruik en vinificatie. Deze producenten kiezen weer voor de 'in bottle' (grote Sloveense vaten), natuurlijke gistculturen en natuurlijke fermentatie. Back to basics dus.

Een mooi voorbeeld hiervan is een quote van de Milanese heer Attilio Locati die in 2007 zijn eerste Brunello di Montalcino (9- PS) produceerde onder de naam Colli degli Angeli: 'Wij zijn geen grote fans van wat wij noemen 'de modeste-reotypen', wijnen op maat van de heersende smaak van ieder moment, met het oog op de markt en een oog op de winst. Wij geloven in de moedertaal van de diversiteit, de onderscheidende kenmerken van een bepaalde wijngaard, bodem en microklimaat, in inheemse druivenrassen die spreken van de smaken en aroma's van het land dat hen voedt.'

Zijn we nog te vroeg met oordelen over Brunello di Montalcino? Het is nog maar een baby, dus laten we maar rustig afwachten tot het kind volwassen is. Pas dan komt het ware karakter naar voren en laten we hopen dat het uniek is. PS