

Dinsdag 2 juni 2009: Siciliaanse Wijnen

PROEFNOTITIES

De gastspreker vanavond was dhr Hoornaert Luc uit Antwerpen. Terwijl hij zijn witte wijnen nog wat liet afkoelen, gaf hij ons een algemeen beeld van zijn wijnen. De wijnen worden vooral gemaakt van autochtone druivensoorten. Ook de kunstgrepen bij de vinificatie zijn minimaal, geen hightech hier, en sommige wijnen worden zelfs maanden bewaard in stenen potten, amfora's genaamd. Er wordt op een oerklassieke en natuurlijke manier gewerkt.

Witte wijnen.

[RAMI 2007](#)

Druiven : Inzolia en Grecanico

De speciale fles, een zeeroversfles volgens spreker, verrast ons al meteen. De strogeel gekleurde wijn oogt zeer vettig in het glas en heeft een minerale, licht bloemige en vette neus. We krijgen in de mond een frisse aanzet vol wit fruit met mooie minerale toetsen. De grote hoeveelheid glycerol in deze wijn zorgt voor een vettig middenstuk, maar dan zorgen de frisse zuren voor een vrij nerveuze finale vol aromatische kruiden. Deze mooie maaltijdwijn eindigt op een licht ziltige middellange afdronk.

Prijs : 16.26 euro

[Sol e Vento 2007](#)

Druiven : Zibbibo en Grillo

Deze wijn uit het westelijk gedeelte van Sicilië heeft een bleekgele kleur met een lichtgroene schijn. Uit ons glas straalt een fris, fruitig en aromatisch boeket. Muscaat is hier duidelijk aanwezig maar niet storend en wordt begeleid door hinten van citroengras, kortom een erg fijne, maar krachtige neus. Na een frisse, minerale en nerveuze aanzet in de mond, strelen ook hier die muskaatonen op een sublieme manier ons palet. Middenin streelt deze wijn ons gehemelte met vele aromatische aroma's, als munt, tijm. Ook in de mooie afdronk krijgen we veel mineraliteit en fraicheur.

Prijs : 16.49

De volgende drie witte wijnen worden te samengeproefd, omwille van hun gelijkaardige volledige natuurlijke vinificatie. Ze zijn ook allen ongefilterd, duidelijk zichtbaar in het glas.

[Cataratto Integer 2007](#)

Druif : Cataratto

De ongefilterde wijn, die twaalf maanden op lie gelegen heeft, verschijnt troebel in ons glas. We worden nasaal geconfronteerd met een moeilijk definieerbare neus, ongekend, wat caramel en verbrand. Toch is dit een zeer complexe, minerale neus met een toets van vuursteen. We krijgen een zeer volle, massale aanzet in de mond van rijp exotisch fruit, in het midden is de wijn zeer sappig en mollig, maar hij eindigt met een dominant pompelmoes bittertje.

Prijs : 18.15

[Grecanico Dorato Integer 2007](#)

Druif : Grecanico dorato

In de neus ontwikkelt er zich een rijk boeket van overrijp fruit, omfloerst met een botertoets en nootjes. De sappige wijn bekoort ons met een stevige aanzet, waarin duidelijk geroosterde toetsen aanwezig zijn. Het mollige middenstuk is mooi kruidig en de redelijke afdronk verrast ons met een sherry-einde.

Prijs : 25.71

[Grillo Integer 2007](#)

Druif : Grillo

Deze wijn heeft een stevig sherry boeket en ruikt zeer droog. De frisse, sterk minerale aanzet bevat veel fruit, zoals groene appel en rabarber. Midden in etaleert deze wijn veel vetzigheid en kruidigheid, met in de verte wat karamel. Dit alles eindigt in een lange sherry-achtige finale verrijkt met mooie kruidigheid. Een grote wijn met veel bewaarpotentieel.

De 3 laatste wijnen evolueren duidelijk langzaam in het glas en worden best een of twee dagen voordien gekaraffeerd, waardoor de wijn veel mooier wordt.

Prijs : 38.42

Rode wijnen.

[Frappato 2007](#)

Druif : Frappato die Vittoria

Deze Siciliaan kleurt in het glas zeer licht kersenrood, bijna doorschijnend. Zijn fijne neus geurt naar fris rood fruit, aardbeien, frambozen en krieken. De wijn glijdt elegant in de mond met opnieuw een korf rood fruit, ditmaal mooi gekruide. Middenin is de wijn sappig, mooi evenwichtig en elegant. Deze eenvoudige wijn sluit af op een mooie pepertoets. Een mooi slaapmutsje.

Prijs : 16.15

[Cerasuolo di Vittoria 2006](#)

Druiven : Frappato di Vittoria en Nero d'Avola.

Hier wordt onze neus verleid met een zeer mooi complex boeket. We ervaren veel zeer gerijpt fruit, met fijne ledertoetsen. Ook in de mond is deze zeer sappige elegante wijn mooi fruitig (zure kersen), evenwichtig en bovendien zeer liefelijk. Dat alles loopt uit in een aanhoudende frisse, prachtige en lange finale. Bourgondisch type !!!!!!!!!!!!!!!

Prijs : 18.98

[Pithos 2005 \(magnum \)](#)

Druiven : Frappato di Vittoria en Nera d'Avola (100 % anfora)

Net zoals 2000 jaar geleden worden deze druiven bewaard in amfora's. De druiven worden in conische stenen vaten gedaan, licht gekneusd en dan laat men de natuur zijn gang gaan. De wijnen worden tegenwoordig wel afgedekt met hout, om de vliegen uit de wijn te weren.

Alhoewel men hier dezelfde druiven gebruikt als de vorige wijn, krijgen we hier toch een nog beter boeket in ons glas. (door de amfora techniek ?)

Een prachtige, fijne, zeer minerale neus, geprikkeld door fijne kruiden. Onze mond wordt overweldigd door een volle fruitige aanzet, die in de kern zeer sappig blijft, maar door de fijne zuren zeer fris aanvoelt. Deze gastronomische wijn eindigt met een lange afdrank vol finesse.

Prijs voor een gewone fles : 28.05

[Rosso di Marco 2006](#)

Druiven : Syrah en Merlot

Deze zeer donkerrode wijn van 14 ° alcohol, uit in het glas meer vertrouwelijke geuren. Een boeket van zwarte bessen, aardse tonen, vanille en mooie mineralen begeestert onze neuspapillen. Ook de aanzet in de mond is een echte zwarte fruitbom, maar fijne zuren zorgen in het middenstuk voor mooi evenwicht en veel sappigheid. Voor het eerst vanavond, zijn er in de lange afdrank duidelijke sappige tannines. (De Syrah is duidelijk aanwezig). Eerder een moderne wijn.

Prijs : 35.21

[Syre 2003](#)

Druif : Nero d'Avola

Deze licht donker gekleurde wijn heeft een neus van gekonfijt fruit doorspekt met vele kruiden, lavendel, tijm, laurier. Eerst wordt onze mond overweldigd door massa's zwart fruit, maar de sterke zuren verfrissen de wijn en zorgen voor een zeer sappig middenstuk.

In de lange finale van deze mooie wijn, krijgen we ook hier sappige tannines.

Een mooie wijn in een nochtans heet 2003.

Prijs : 31.46

[Labirinto 2004](#)

Druif : Nero d'Avola

Deze donkere wijn geeft ons in het glas een zeer vlezige neus, overgoten met een coulis van zwart fruit, lichte hint van cederhout en fijne kruiden.

Een schitterende aanzet in de mond van rood fruit, dat precies een chocoladepraline omringt, cumuleert in een zeer subtiel en sappig middenstuk, gedragen door fijne zuren. Deze reus eindigt dan ook in een ellenlange fijne afdrank. Een topwijn, jammer van de prijs !!

Prijs : 60.68

Zoete witte wijnen.

[Ventennale zonder jaar](#)

Druif : grillo

Dit is een niet versterkte, droge likeurwijn van 18.5 °. Dit is de oorspronkelijke marsala druif, die tegenwoordig gebruikt wordt om versterkte wijnen te maken. Het boeket van deze wijn is zeer aromatisch, met veel nootjes en appelsienen.

Deze donkere grote dessertwijn heeft veel finesse en een droge, zeer lange afdronk met hint van appelsienen en krentenbrood. Schitterend bij kazen met noten.

Een beetje madeira type.

Prijs : 45.69

[Passito di Bukkuram 2004](#)

Druif : Zibbibo

De neus van deze zoete wijn is eveneens zeer aromatisch, met een hint van muskaat.

De zoete fijne aanzet in de mond vol gekonfijt fruit, gaat over in een zeer complex middenstuk met veel caramel, vol fijne zuren, waardoor de wijn niet plakkerig aanvoelt. De afdronk is hier iets korter dan die van de vorige wijn.

Prijs : 60.68 euro