

Dinsdag 1 juni 2010: ITALIAANSE WIJNEN door ANDRE POES (LICATA)

PROEFNOTITIES

Vandaag 1 juni 2010 is Andre Poës, freelance bij wijnhandel Licata, gastspreker en zal ons 12 Italiaanse wijnen laten proeven. De wijnen komen uit 2 prachtige Italiaanse streken, Piëmonte en Toscana. Hij heeft voor ons 4 witte wijnen, 7 rode wijnen en 1 zoete wijn meegebracht.

BIANCO :

1. 2008 Blange Arneis – CERETTO (100 % arneis) PIEMONTE

Uitzicht - licht gele kleur, niet diep

:

Neus : - appel, ananas, wat bloemig, lichte citrustoets

Mond : - vol fruitige aanzet van witte perzik, met frisse middensmaak, weinig zuren
- op einde bittere pompelmoessmaak en licht mineraal
- in de wijnzit er CO₂, die moet zorgen voor een frisse tinteling ipv zuren
- na een tijdje in het glas, verdwijnt deze CO₂ en valt de wijn volledig plat

Besluit - Wijn voor lente en zomer, om vlug te drinken bv met schaaldieren

:

Prijs : 15.55 euro

2. 2008 Gavi di Gavi – VILLA SPARINA (100% cortese) PIEMONTE

Uitzicht - zeer lichtgele kleur

:

Neus: - typisch cortese - wit fruit met pit

:

- veel mineraliteit

Smaak : - aangenaam fruitige aanzet, met delicate frisheid in de mond

- zeer mooie, fijne zuren

- mooi minerale afdronk

Besluit - aangename lentewijn om direct te drinken

:

Prijs : 13.25 euro

3. 2008 Vernaccia di San Gimignano Sante Margherita- PANIZZI (100 % vernaccia) TOSCANA

Uitzicht - licht stro-gele kleur

:

- schittert in glas

Neus : - lichte houtlagering

- veel vanille, zeer mineraal, vuursteen en kalk, rijp geel fruit
Smaak : - volle aanzet met wit fruit en veel hout
- zwaar vermoeiende wijn, met een bittere smaak die over gans de lengte aanhoudt
- te weinig fruit in het midden
- onaangename bittere afdronk
Besluit - duidelijk een eetwijn, die niet zo lekker overkomt
:
- typisch vernaccia, voor liefhebbers
Prijs : 15.5 euro

4. 2007 Il Marzocco – Avignonesi (80 % chardonnay en 20 % sauvignon) TOSCANA

Uitzicht - goudgele kleur
:
- mooi blinkend in het glas
Neus : - zeer aromatisch en rijpe neus
- boter geuren, vanille
- zeer mineraal : petrol toetsen
Smaak : - zeer minerale aanzet, met veel rijp wit fruit, lichte botertoets
- zeer krachtige wijn, die nogal vermoeiend overkomt
- afdronk met karamel toets en toch behoorlijk veel zuren
Besluit - misschien is deze wijn te jong en nog niet versmolten ???
:
Prijs : 24.99 euro

ROSSO :

1. 2008 Montebruna Barbera d'Asti – BRAIDA (100 % barbera) PIEMONTE

Uitzicht - lichte kleur, naar oranje toe,
:
- waterachtige rand (minder intens)
Neus : - vleesachtig, rood fruit en zure kersen
Mond : hier valt het panel in twee groepen :
De ene groep vindt het een sappige wijn met veenbessen, bosbessen en veel zuren, die het geheel een frisse smaak geven.
De tweede groep vindt de wijn te zuur. Hij mist body en heeft een zoute afdronk met opnieuw te veel zuren.
Besluit - typische Italiaanse eetwijn, bv met fazant en witloof
:
- volgens spreker, wijn met lange bewaartijd
Prijs : 16.90 euro

2. 2008 Barbera d' Alba – CORINO (100 % barbera) PIEMONTE

Uitzicht - donkerder kleur dan vorige wijn

:

- meer diepgang

Neus : - direct veel rood fruit, beetje lactisch

Mond : - krachtige aanzet met veel zure kersen

- duidelijk aanwezige zuren worden getemperd door veel fruit

- wijn met meer body

- frisse lange afdronk

Besluit - rijke Italiaanse eetwijn, bv met eend en bosbessen

:

Prijs : 11.98 euro

3. 2007.Vino Nobile di Montepulciano – AVIGNONESI TOSCANA

(85 % prugnolo gentile, een kloon van sangiovese, 10 % canaiolo nero, 5 % mammolino)

Uitzicht - licht bruine kleur

:

- deze licht bruine kleur wijst niet op evolutie, zoals in de bordeaux, maar is typisch voor de sangiovese druif, zelfs bij jonge wijn

Neus : - mooie complexe neus : mooi rood fruit, vlezig, kruidig

Smaak : - mooie sappige aanzet met fijne zuren

- zeer veel finesse

- mooi versmolten wijn

- mooie lange afdronk met veel, fijn fruit en mooie kruidigheid

Besluit - zeer mooie fijne wijn van een topjaar in Italië

:

- eten met Iers vlees en een vette saus

Prijs : 19.35 euro

4. 2007 Monsordo Rosso - CERETTO (cabern sauvignon, syrah, merlot, nebbiolo) PIEMONTE

Uitzicht - diepe, zeer donkere kleur

:

Neus: - overmatig veel fruit, blockbuster

- zeer lactisch

Smaak : - veel fruit, zeer veel zoethout, chocolade

- pepermint, drop

- zeer vermoeiend door overrijp fruit, te weinig zuren

Besluit - typisch internationale, moderne wijn

:

- iets voor de fans, vooral voor jonge mensen

- eten met bv kruidige oosterse keuken

Prijs : 19.97 euro

5. 2007 Chianto Classico – CASTELLO DI FONTERUTOLI TOSCANA
(90 % sangiovese, 5 % merlot, malvasia nera en colorino)

Dit huis is het oudste wijnhuis in Chianti en bestaat al sinds 1435. Nu is dit al de 26^{ste} generatie.

Uitzicht - donker kersenrood met veel diepgang

:

Neus : - vlezig neus met veel mooi donker fruit

Smaak : - frisse aanzet, dan veel mooi fruit met fijne, maar pittige zuren

- volle krachtige wijn

- mooie afdronk met zijdeachtige tannines

Besluit - mooie wijn met veel karakter

:

- voor sommige leden te veel zuren, maar is dat niet typisch Italiaans ?

- eten met bv echt schaap, geen lam

Prijs : 18 euro

6. 2005 Barolo Anniversario 35 Annata – PARUSSO PIEMONTE (100 % nebbiolo)

Uitzicht - licht bruine kleur

:

- dit is typisch voor de nebbiolo druif

- de kleur wordt ook rap oranje, maar de kwaliteit van de wijn verandert niet

Neus : - mooie complexe neus met veel aardse tonen, zoals champignons

- ook wat hars en tijd

Smaak : - mooie fijne aanzet met stevige kruidigheid

- veel fruit en mooi zuren, alles mooi versmolten tot een mooie structuur

- pittige afdronk met fijne, maar toch duidelijke aanwezige tannines

Besluit - uitzonderlijk vroeg rijpe Barolo, maar dit schijnt typisch voor 2005

:

- eten bv met kalfsmedaillon

Prijs : 37.99 euro

7. 2004 Brunello di Montalcino – ARGIANO (100 % sangiovese) TOSCANA

Uitzicht - donkerbruine kleur

:

Neus : - lichte reductie

- beginnende animaliteit, een beetje sous bois

- na stevig walsen komt fruit naar boven, beter eerst in karaf ???

Smaak : - zeer fijne complexe aanzet, maar mist wat body in het middenstuk

- licht mondtrekkend en magere afdronk

- duidelijk te weinig fruit

Besluit - deze Brunello ontgoochelt ons toch en komt eerder pover over

:

Prijs : 31.90 euro

DOLCI:

2004 Vin Santo –CASTELLO DI AMA (100 % sangiovese) TOSCANA

Uitzicht - bruin geel

:

- schittert in het glas

Neus : - zeer complex, mirabellen, sherry-achtig

- veel rozijnen

Smaak : - zeer fijne en subtiele aanzet, met een wijn die voortdurend danst tussen zoet en sherry

- prachtige structuur met zeer veel frisheid

- zeer lange afdronk met tintelende fijne zuren

- peperkoek toetsen

Besluit - prachtige en zeer frisse, niet vermoeiende zoete wijn

:

Prijs : 22.20 euro

Grt

ronaldo