

VERSLAG DEGUSTATIE ITALIAANSE WIJNEN OP 5 MAART 2013 .

Vanavond brengt de heer Stefan Vandenbosche van DIVINO uit Dendermonde een degustatie over Italiaanse wijnen. Het is onze eerste degustatie na het afsterven van onze vriend Paul en de secretaris leest een dankwoord voor van Mia, waarin ze iedereen bedankt voor het oprecht medeleven. Wij zullen Paul steeds dankbaar blijven voor al wat hij voor de academie gedaan heeft.

Wij proeven 4 witte wijnen en 9 rode wijnen.

1.SASSIA ANGIOLINO MAULE VENETO. 10.95 euro

Kleur: licht goudkleurig met roze schijn

Niet helder

Aroma: - biergist, siroop van ingelegde peren

- Calvadosgeur

Smaak: - lichte aanzet met rijpe appeltjes

-eenvoudig met sterke bitterheid in afdronk

2.BIANCO QUINTO QUARTO FRANCO TERPIN FRIULI 2011 13.50 euro

Kleur: - mooi geel kleur , bekomen door schilmaceratie

Aroma: - zeer mineralig

- Hooigeur, kweepeer

- Rijp wit fruit ,rubbertoetsen

Smaak: - zeer volle minerale aanzet ,mooi rijp fruit

- Middenstuk zeer zuiver en mooie aciditeit

- Lange afdronk met alcoholbitter op het einde

3. BIANCO MASSA VECCHIA TOSCANE 2010 28.50 euro

Kleur : - intens bruin geel kleur

- Niet helder

Aroma : - mooie neus met veel exotisch fruit , zoet

-lichte gist toets

Smaak : - fijne aanzet met abrikozen en mirabellen

- Deze wijn heeft een mooi evenwicht met fijne zuren en mooi fruit
- Zeer sappig en ook krachtig
- Mooie sappige afdronk ,op het einde lichte prik op de tong.

4. RIBOLLA GIALLA GRAVNER 2003 48 euro

Kleur: - bruine kleur

- Zeer helder

Aroma: - nog gesloten

-mineraal

Smaak :- zeer mooie aanzet,

- middenstuk zeer complex en ook veel finesse
- zeer mineraal , nootachtig en botertoets
- lange afdronk , op het einde droogtrekkend ,
- deze wijn is opgevoed in amfora met schilmaceratie, vandaar die droogtrekking
- sommige leden zijn negatief over deze wijn :te weinig fruit in deze wijn ,teveel calvados type

5. CHIANTI CLASSICO RODANO TOSCANO 2007 10.25 euro

Kleur: - licht bruin en helder

Aroma : - mooie neus met rood fruit, kruidnagel, beetje zoethout

Smaak: - zeer aangename aanzet

- Dan volgt een zeer pittig en sappig middenstuk ,met mooie kruiden
- In afdronk zijn de tannines duidelijk aanwezig
- Op het einde een licht bittertje en een warmtegloed van de alcohol
- Deze wijn is nu reeds lekker om te drinken

6. MUNJEBEL FRANK CORNELISSEN SICILIE 2007

23.95 euro

Kleur: - licht rood

-wijn is niet helder

Aroma : - veel rood fruit

- Over maat aan zuren

Smaak : -heeft wel wat rood fruit, maar bevat teveel zuren ,

- smaakt naar azijnzuur
- Is niet meer lekker,moest vroeger gedronken worden

7. ROSSO DARIO PRINCIC FRIULI 2010

Kleur : -robijnrood

- Niet helder

Aroma : - zeer mooie complexe neus : zwarte kersen , lichte aardse toets , wat alcohol

Smaak: - een super sappige aanzet met dan een korf vol mooi rood fruit ,maar de wijn blijft fris door

de perfecte zuren ,die de wijn een zeer mooi evenwicht bezorgen

- Afdronk blijft zeer zacht en elegant
- Wijn om vlug te drinken

8. BARBERA CASCINA TAVIJJN PIEMONTE 2010

11.50 euro

Kleur:- paarsrood

Aroma: - zeer lactisch met neus van karnemelk

-lichte kruidigheid

Smaak : - zeer frisse aanzet met veel rood fruit

-dan krijgen we mooie rode kersen gedragen door pittige zuren ,die niet droogtrekken

-deze wijn is duidelijk mooi in balans

-de wijn eindigt met een pittige, kruidige ,maar aangename afdronk

-dit is een typisch mooie Barbera

9. VINO NOBILE MONTEPULCIANO SANGUINETO TOSCANA 2010 17.90 euro

Kleur:- licht paars

-zeer helder

Aroma :-fluwelen neus , schitterend

Smaak : - een zeer elegante aanzet ,

-de wijn blijft zeer zacht, aangenaam en toch sappig

- hij heeft een zeer evenwichtige structuur

- een schitterende lange afdronk mooie tannines en veel fruit

Dit is een zeer mooie wijn .

10. ROSATO MASSA VECCHIA TOSCANA 2010 28.50 EURO

Kleur :- rose achtig ,licht rood

-niet helder

Aroma:- speciale neus, met zilte toetsen en wat rood fruit

Smaak: - fijne aanzet

- daarna volgen discrete toetsen van rood fruit met een fris en sappig middenstuk

- de wijn blijft mooi evenwichtig en fris door zijn fijne zuren

- zeer fijne en zuivere afdronk

11. BRUNELLO LA MAGLIA TOSCANA 2007 31.50 EURO

Helaas was dit een foute fles .Wij kochten deze wijn reeds van het jaar 1999 en waren benieuwd naar

deze jaargang. Frank zal de volgende degustatie een 2006 meebrengen uit zijn kelder.

12. BAROLO CANNUBI RINALDI PIEMONTE 2008

58 euro

Kleur :- licht bruin , zeer helder

Aroma:- rozen (typisch barolo)

- zurig rood fruit

Smaak: - fijne ,maar scherpe aanzet met veel fruit en zeer sterke zuren die mooi verweven zijn in een krachtig geheel ,dat toch elegant overkomt.

- in deze wijn is alles zeer mooi in evenwicht

- een zeer lange en mooie afdronk

Dit is een topwijn uit de mooie streek van Piemonte.

13. VALPOLICELLA QUINTARELLI VENETO 2004

45 EURO

Kleur :- zeer helder , licht bruin rood

Aroma: - zeer complexe rijke neus

Smaak :- we krijgen een zeer sappige en geconcentreerde aanzet

- de wijn blijft zeer krachtig met veel extractie en lichte zoete toets (door vele fruit)

- de wijn behoudt ondanks zijn power een mooi evenwicht

- we eindigen met een zeer lange afdronk en wat alcohol

- een wijn die typisch is voor de "appassimento" manier van wijn maken.

Wij danken de heer Vandenbosche Stefan voor zijn mooie degustatie. Wie wijnen wil bestellen doet dit langs onze voorzitter .

Grt

ronaldo