



ITALIA, SOAVE CLASSICO Azienda Agricola Suavia

Veneto is gelegen in de noord-oost hoek van Italië, naast Friuli. Bekendste stad hier is natuurlijk Venetië, maar ook Verona en Treviso zeggen u misschien iets. In Veneto wordt jaarlijks zo'n 7 miljoen liter wijn gemaakt waarvan meer dan 30 procent uit D.O.C. wiVeneto is gelegen in de noord-oost hoek van Italië, naast Friuli. Bekendste stad hier is natuurlijk Venetië, maar ook Verona en Treviso zeggen u misschien iets. In Veneto wordt jaarlijks zo'n 7 miljoen liter wijn gemaakt waarvan meer dan 30 procent uit D.O.C. wijnen bestaat. Ten zuidoosten van Verona ligt de bakermat van 'Soave'. Deze wijn, gemaakt van vooral Garganega-druiven, is internationaal waarschijnlijk de meest beroemde Italiaanse witte wijn. De wijnen gemaakt van druiven die afkomstig zijn van het beste stuk van het appellatiegebied, mogen zich 'Soave Classico' noemen. We vonden er een prachtige witte bij een vrij klein familiaal domein in 'Fittà'. De familie 'Tessari' is er al sinds 1887 eigenaar van wijngaarden en het zijn sinds 1982 Giovanni en zijn vrouw Rosetta die hier de wijn maken. Ze lieten in 1990 een splinternieuwe winery bouwen, speciaal ontworpen om alleen witte wijnen te maken en moderniseerden die ondertussen al twee maal, in 1998 en 2004. Hun 12 hectare wijngaarden liggen op 300 meter hoogte, hebben een vulkanische ondergrond en wijnstokken van gemiddeld 35 jaar. De wetgever schrijft voor dat Soave voor het grootste deel moet bestaan uit de 'Garganega' druif. Deze moet minstens 70% van het mengsel uitmaken en mag zelfs 100% zijn als de wijnbouwer dat verkiest. De eventuele andere 30% mag bestaan uit 'Trebbiano', 'Chardonnay' of 'Pinot Bianco'. Giovanni en Rosetta Tessari gebruiken 95% 'Garganega' en vullen voor 5% aan met 'Trebbiano di Soave'. Deze 'Classico' is een frisse witte wijn met een aroma van bloemen en rijp fruit. De mineralige nuances geven de wijn een mooie fijnheid en elegantie. De smaak is rijk en sappig en heeft een aangename, droge afdrank die mooi blijft hangen. U drinkt deze wijn best op 10 à 11 graden tussen zijn eerste en vierde levensjaar als aperitief of bij voorgerechten met vis of groenten en bij allerlei vis- hoofdgerechten of wit vlees.

SOAVE CLASSICO DOC Azienda Agricola Suavia

La Vénétie est située dans le nord-est d'Italie, juste à côté du Frioul. La ville la plus connue est bien sûr Venise, mais les noms de Vérone et de Trévise ne vous sont doute pas inconnus non plus. La Vénétie produit annuellement quelque sept millions d'hectolitres de vin dont plus de 30 % sont constitués de vins ayant droit à la dénomination D.O.C. Le berceau du *soave* se trouve au sud-est de la ville de Vérone. Ce vin, composé essentiellement du cépage *garganega*, est sans conteste le vin italien mondialement le plus connu. Les vins élaborés à base des raisins provenant des meilleures zones de l'appellation ont droit à la dénomination *Soave Classico*. Nous avons déniché un blanc magnifique chez un domaine familial relativement modeste situé à Fittà. La famille Tessari y possède des vignes depuis 1887 et en 1982, Giovanni et son épouse Rosetta ont repris les rênes du domaine. En 1990, ils ont fait construire un chai flambant neuf, conçu spécialement pour la production de vins blancs, et l'ont déjà rénové à deux reprises, en 1998 et en 2004. Leurs vignobles, qui couvrent 12 hectares au total, sont situés à une altitude de 300 mètres sur un sous-sol d'origine volcanique et les vignes sont âgées de 35 ans en moyenne. D'après la loi, le *soave* doit être composé majoritairement de la *garganega* avec un minimum de 70%, mais le vigneron est libre d'aller jusqu'à 100% s'il le veut. La *garganega* peut être complétée des cépages *trebbiano*, *chardonnay* ou *pinot bianco*. Giovanni et Rosetta Tessari utilisent la *garganega* à 95% et la complètent de 5% de *trebbiano di Soave*. Le résultat est un blanc vif et frais aux senteurs de fleurs et de fruits mûrs. La minéralité confère au vin finesse, élégance et équilibre. Le palais est riche et sapide avec une finale agréable persistante. A servir de préférence à 10-11 degrés entre sa première et sa quatrième année à l'apéritif ou sur des entrées avec du poisson ou des légumes ainsi que sur toutes sortes de plats de poisson ou de viande blanche.

Artikelnummer:	782J
Land:	Italië
Regio:	Veneto
Appelatie:	DOC Soave Classico
Druivensoort:	Trebbiano Garganega
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

www.magnuswijnen.be

N°:	782J
Pays:	Italie
Région:	Veneto
Appellation:	DOC Soave Classico
Cépage:	Trebbiano Garganega
Alcohol:	13%
Vieillissement en fûts:	Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be