



**ITALIA, PUGLIA IGT,
AMANO Rosato**



**PUGLIA IGT `Rosato' A-
Mano**

Het Zuid-Italiaanse 'Puglia' is de hak van de laars en de warmste streek van het land. Je zou het misschien niet verwachten, maar het is tevens de vlakste regio van Italië. De economie van deze streek drijft op landbouw, ondanks de beperkte beschikbaarheid van water aangezien er geen bergen zijn en er wel veel mediterrane droogte is. Maar de kalkgrond is zeer vruchtbaar en dus zijn er volop groenten, fruit en ook wijn en olijfolie. Al rond 2000 voor Christus werd er in heel Puglia wijn verbouwd en reeds in de oudheid waren deze wijnen befaamd. Desondanks is deze streek door een gebrek aan dynamisme eigenlijk nooit doorgebroken, terwijl het met de moderne vinificatietechnieken en technische mogelijkheden (gecontroleerde gistingstemperaturen e.d.) perfect mogelijk is hier voortreffelijke wijnen te maken voor weinig geld. Dit gegeven heeft gelukkig de laatste jaren wel al vele nieuwe initiatieven en energieke mensen naar deze streek gelokt en stilaan beginnen er meer en meer interessante wijnen uit deze regio op de markt te komen. Een goed voorbeeld van zulke dynamische mensen met de nodige ervaring in het maken van kwaliteitswijn zijn de Noord-Italiaanse 'Elvezia Sbalchiero' en de in Canada geboren Amerikaan 'Mark Shannon'. Deze gediplomeerde oenoloog is werkzaam geweest als wijnmaker in Californië, Texas, Slovenië en Washington. Dit koppel heeft zich in 1998 in Puglia gevestigd en heeft sindsdien bewezen dat je hier inderdaad fantastische wijnen kan maken mits het willen doen van al de nodige inspanningen en investeringen. 'Inspanningen' en 'investeringen', twee termen waar de plaatselijke bevolking in dit zuidelijk puntje van Italië niet meteen veel mee heeft. Onafgezien van het feit dat we die onbezorgde 'pluk de dag' levensstijl nu net zo charmant vinden aan Zuid-Italië, is het toch een beetje zonde om die mogelijkheden tot het maken van mooie wijnen onbenut te laten. Aangezien Marc en Elvezia geen eigen wijngaarden hebben en al hun druiven in de streek moeten kopen, kan u wel begrijpen dat het werken met de juiste mensen in het begin niet eenvoudig is geweest. Ondertussen loopt dat allemaal heel vlot en weten ze dat 'il Americano' zoals ze hem daar noemen, veel hogere prijzen betaalt voor hun druiven dan de plaatselijke coöperatieven, maar het moet wel echt goed zijn. En echt goed is voor Mark Shannon echt goed! Hij proeft bij aankomst van de druiven die druiven en beslist of hij ze koopt of niet. Niet de beste manier om vrienden te maken in streek maar wel heel efficiënt om goede wijnen te produceren. Een rosé die de zon in huis brengt, gemaakt van 100% 'Primitivo'. Het is een ronde rosé met de volheid van een rode wijn en de delicate frisheid van een witte. Schenk hem tussen zijn eerste en tweede jaar op 9 à 10 graden bij lichte, zomerse gerechten of allerlei pikantere schotels, of die nu Italiaans, Chinees, Thais, Indisch of Mexicaans zijn. De zomer in uw glas!

La région des Pouilles en Italie méridionale constitue au fait le talon de la botte de la péninsule. C'est la région la plus chaude du pays et assez curieusement aussi la région la plus «plate» de l'Italie avec ses vastes plaines fertiles. L'économie de la région est principalement basée sur l'agriculture, en dépit de la pénurie d'eau due à l'absence de montagnes et à la sécheresse méditerranéenne. Mais le sous-sol calcaire est très fertile et on y trouve donc une abondance de fruits, de légumes, de vins et d'huiles d'olive. Déjà vers 2000 avant Jésus-Christ, la région des Pouilles cultivait des raisins et ses vins avaient acquis une grande réputation dans l'Antiquité romaine. Néanmoins, cette région n'a jamais pu forcer les portes du succès, faute de dynamisme, alors qu'avec les techniques de vinification modernes et les moyens techniques d'aujourd'hui (contrôle des températures de fermentation, etc.), il est parfaitement possible de produire des vins fins pour peu d'argent. Heureusement, ces dernières années, le grand potentiel de la région a attiré des vigneron énergiques et d'innombrables initiatives nouvelles, si bien que petit à petit, elle commence à produire des vins de plus en plus intéressants. Deux personnes qui se targuent de posséder une riche expérience en matière de vinification, fournissent un bel exemple de ces nouveaux venus débordant d'énergie et d'enthousiasme : Elvezia Sbalchiero, originaire de l'Italie du Nord, et Mark Shannon, Américain né au Canada. Cet oenologue diplômé a été à l'oeuvre comme vinificateur en Californie, au Texas, en Slovénie et dans l'État de Washington. Le couple, qui s'est installé dans la région des Pouilles en 1998, fournit la démonstration qu'il y a en effet moyen d'élaborer des vins magnifiques si l'on est prêt à consentir les efforts et les investissements nécessaires. Même si 'le dolce far niente' est une de ces caractéristiques du mode de vie méridional qui nous attirent tellement, il serait dommage de ne pas exploiter pleinement les possibilités qui y sont présentes pour élaborer des vins fins. Comme Marc et Elvezia ne possèdent pas de vignes et sont obligés d'acheter leurs raisins dans la région, vous comprendrez qu'au début, il n'a pas été simple de trouver les bons vigneron. Mais entre-temps, tout s'est arrangé et les vigneron avec qui cet homme, appelé «il Americano», travaille, savent qu'il paie pour leurs raisins un prix bien plus élevé que les coopératives locales, mais à condition que la qualité soit au rendez-vous. Et pour Mark Shannon, 'excellent' signifie plus qu'excellent ! Il goûte les raisins à l'arrivée et décide quels raisins il achètera. Ce n'est peut-être pas la meilleure manière de se faire des amis dans la région, mais c'est une méthode extrêmement efficace pour élaborer de bons vins. Un rosé qui annonce le printemps et l'été, fait à base de 100% Primitivo. Voilà un rosé tout en rondeur avec l'ampleur d'un vin rouge et la fraîcheur délicate d'un vin blanc. A servir entre sa deuxième et sa troisième année à 9-10 degrés pour accompagner des plats d'été légers ou des mets plus relevés, qu'ils soient italiens, chinois, thaïs, indiens ou mexicains. L'été dans votre verre quoi!

Artikelnummer:	829I
Land:	Italië
Regio:	Puglia
Appelatie:	IGT Puglia
Druivensoort:	Primitivo
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	Geen

www.magnuswijnen.be

N°:	829I
Pays:	Italie
Région:	Puglia
Appellation:	IGT Puglia
Cépage:	Primitivo
Alcohol:	13%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be