

ITALIA, PECORINO DOC 'Pecorino' Colonnara

Tussen 'Emilia-Romagna' en 'Abruzzo' ligt de Marche-streek, best te beschrijven als lieflijk in al zijn aspecten: zacht klimaat, prachtig landschap en een rustig levensritme met nogal lange middagdutjes en vrij uitgebreide aperitieven. De meest beroemde wijn van deze schilderachtige heuvels is ongetwijfeld de Verdicchio, wiens origine tot in de 14e eeuw kan nagetrokken worden. Deze grote anciënniteit heeft evenwel niet echt bijgedragen tot de uitstraling van de Verdicchio over de wereld heen. Het grootste probleem van de Verdicchio is de overproductie: de reeds vrijgevlige Verdicchio-stok staat veelal geplant in rijke, vette terroirs. Dit leidt tot zeer hoge oogstkwantiteiten. Slechts enkele wijnbouwers hebben ingezien dat zo'n hoog rendement de kwaliteit absoluut niet ten goede komt en 'Colonnara' is daar een van. De naam van de druif 'Pecorino' doet denken aan de kaassoort met dezelfde naam, maar is een oude witte autochtone variëteit uit de Marken. De lage opbrengst per hectare heeft veel wijnproducenten lang weerhouden om deze bijzondere wijn te produceren. Pecorino behoort tot de Trebbiano familie en gedijt het beste op koele hoge heuvels van de provincie Ascoli Piceno, in het zuiden van de Marche-streek. De druiven voor deze wijn staan aangeplant op zo'n 200 meter hoogte. De wijn is strogeel van kleur met groene reflecties. De aangename neus doet denken aan exotisch en citrus fruit, bloemen en kruiden als Basilicum. Hij heeft een zeer verrassende smaak waarin frisheid, aangename zuren en rondheid mooi samengaan en de afdronk is lang en aangenaam. Door zijn frisheid is dit een ideaal aperitief maar zijn rijke aroma's zijn mooi te combineren met aromatisch gerechten als gegrilde vis of gevolgelte zoals kip of duif. Schenk hem jong, in zijn eerste of tweede jaar, op 9 à 10 graden. Lekker!

Artikelnummer:	323I
Land:	Italië
Regio:	Marche
Druivensoort:	Pecorino
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

FALERIO DOC 'Pecorino' Colonnara

Les Marches, coincées entre l'Émilie-Romagne et les Abruzzes, sont une région aux charmes indéniables : un climat doux, un paysage d'une beauté inouïe et un rythme de vie marqué par de longues siestes et des pauses apéritif interminables. Le vin le plus renommé de cette région vallonnée pittoresque est sans conteste le verdicchio, dont l'origine remonte au 14e siècle. Pourtant, cet âge respectueux n'a pas contribué au rayonnement international du cépage. Le grand problème du verdicchio est en effet la surproduction : les ceps du verdicchio sont généralement plantés sur des terroirs riches et gras, ce qui favorise les rendements élevés. Heureusement, quelques rares vigneron ont compris que ces rendements nuisent à la qualité et Colonnara est un de ceux-là. Le nom du cépage, le pecorino, fait penser au fromage du même nom, mais il s'agit d'une variété de raisin blanc autochtone des Marches. Les faibles rendements à l'hectare ont longtemps retenu beaucoup de vigneron de produire ce vin assez particulier. Le pecorino fait partie de la famille du trebbiano et trouve son terrain de prédilection dans les collines au climat plus frais de la province d'Ascoli Piceno, dans le sud de la région des Marches. Les vignes dont est issu ce vin ont été plantées à une altitude de 200 mètres. Le vin affiche une robe jaune paille aux reflets verts. Le nez séduisant fait penser à des fruits exotiques aux impressions d'agrumes, de fleurs et d'herbes (du type basilic). La bouche surprenante allie fraîcheur, une acidité agréable et une jolie ampleur. La fin de bouche est longue et agréable. Voilà le vin d'apéritif idéal grâce à cette fraîcheur étonnante, mais par la richesse de ses arômes il se mariera aussi avec des plats riches en arômes comme les grillades de poisson ou de volaille (poulet ou pigeon). A servir dans sa jeunesse, dans sa première ou deuxième année, à 9-10 degrés. Un blanc surprenant!

N°:	323I
Pays:	Italie
Région:	Marche
Cépage:	Pecorino
Alcohol:	14%
Viellissement en fûts:	Pas vieilli en fûts