

Vinaioli

Aufinum Montepulciano d'Abruzzo DOC



Eerst wil ik een vaak gemaakte **verwarring** plaatsen: de Montepulciano d'Abruzzo is een druif die **helemaal niets te maken heeft met het gelijknamige stadje Montepulciano in zuidoost Toscane**, waar onder meer de heerlijke Vino Nobile wordt gemaakt (zie Toscane – Cantine Innocenti). Wij begrijpen e.e.a. als een soort **marketing avant-la-lettre**: toen de Abruzzodruif een paar honderd jaar geleden een naam moest krijgen koos men voor goedklinkend, bekend, en prestigieus. En waarom niet ...?

De druif heeft een **grote opbrengst** (de wijnen kunnen dus relatief goedkoop worden aangeboden) en brengt **toch zeer donkere wijnen** voort, weinig doorzichtig – bijna zwart. In **Abruzzo** wordt de druif steeds als **monocepage** gevinifieerd (in Marche wordt ze geblend met Sangiovese voor bijvoorbeeld Rosso Conero, Rosso Piceno).

Bij Cantina Valle Tritana gedijt de druif in behoorlijk **rijke kleirijke gronden** en met een relatief hoge opbrengst (ca 100 quintali/ha, ongeveer **één fles per m²**). **Skinmaceratie** en alcoholfermentatie in inox tanks gedurende 7 tot 10 dagen voor de **juiste extractie** van polyfenolen, tannines, antioxidanten en smaakstoffen van fruit. Montepulciano kan jong zijnde soms een beetje streng overkopen (tanninerijk, stug), daarom krijgt deze Aufinum **minstens 8-10 maanden rijping in de fles**.

Intens parfum, rijp fruit, zoethout en zachtjes gebrand. Aangename smaak, behoorlijk lange fruitige afdrank. We vinden **gronderigheid, paddenstoel, pruimen**. Vol, zacht, krachtig, soepel, intens.

Kan **bij vele maaltijden**. Wit en rood vlees, pasta met tomaten/vleessauzen, pizza en belegen kaas.

Relatief fris schenken (16-18°C), indien nodig dus even in de koelkast.

Er kunnen twee redenen zijn om zelfs een jonge Montepulciano d'Abruzzo te **decanteren**. Omdat hij **zoveel materie** bevat is hij enerzijds niet altijd even stabiel: er is **sediment of aanslag** in de fles mogelijk, decanteren scheidt de wijn van de aanslag (en van de in dat geval niet al te fraai uitzijnde fles). Bovendien kan de wijn, eveneens door zijn concentratie, last hebben van **reductie**. Dit is het omgekeerde van oxidatie: er is sprake van een gebrek aan zuurstof. U moet ons niet geloven, maar in zo'n geval doet een kopertje (5 cent) in het glas wonderen: na tien minuten ondervinden we een revolutionaire evolutie ...

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be