

Naam van de wijn: Al Poggio Chardonnay di Toscana IGT

Producent: Castello di Ama

Herkomstbepaling: Toscana IGT, Toscane, Italië

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: In het hart van het wijngedebiet Chianti Classico ligt op zo'n 20 kilometer van het stadje Siena het befaamde wijngoed Castello di Ama. In 1972 ontstond Castello di Ama toen enkele Italiaanse families het middeleeuwse vervallen gehucht Ama kochten met de bijbehorende 260 hectare grond. Ze begonnen met de restauratie en in de daaropvolgende jaren vond de eerste herbepanting plaats van de verwaarloosde wijngaarden en het herstellen van de olijfbomgaarden, welke liggen in een schitterende ongerepte omgeving.

Dat de ambities nog groter waren, bleek toen in 1982 de agronoom Marco Pallanti werd aangetrokken om het management over de ruim 80 hectare wijngaarden en 40 hectare olijfbomgaarden op zich te nemen. De juiste keuze; want weliswaar was hij afgestudeerd als landbouwkundige, maar als wijnliefhebber had hij ook uitgebreide stages gelopen in de Bourgogne. De kennis die Marco Pallanti daar had opgedaan, kwam al snel tot uiting bij Castello di Ama. Hij maakte van de wijngaarden een onderverdeling in percelen die een duidelijk eigen karakter en identiteit hebben wat ligging, grondsamenstelling en drainage betreft. Een indeling die vergelijkbaar is met de 'crus' of 'climats' in de Bourgogne. Bij Castello di Ama zijn dat de ondertussen beroemde en gezochte wijngaarden Bellavista, L'Apparita, La Casuccia, Il Chiuso en San Lorenzo. Dat dit, in combinatie met een uiterst goed geoutilleerde vinificatiekelder en het geheel biologisch gaan werken, een buitengewoon goede en belangrijke beslissing was, is sinds 1985 wel gebleken met de waardering en prijzen die de wijnen van Castello di Ama hebben gekregen. Naast constant zeer hoge notities van b.v. Robert Parker werd Marco Pallanti door de wijngids Gambero Rosso uitgeroepen tot wijnmaker van het jaar 2003 en het jaar daarop Castello di Ama als wijngoed van het jaar. De Al Poggio Chardonnay di Toscana IGT is afkomstig van de 5,5 hectare grote Al Poggio wijngaard en die tussen 1982 en 1984 beplant werd met chardonnay. De jaargang 2014 van Al Poggio is de eerste die voor 100% gemaakt is van chardonnay druiven.



Regio: Met een overdaad aan kunst en cultuur in steden als Florence en Siena, prachtige uitgestrekte heuvelachtige landschappen met cipressen, wijngaarden, middeleeuwse dorpsjes en olijfbomen en de befaamde Chianti wijn, is Toscane een streek die voor velen aan het cliché voldoet van het Italiaanse goede leven. Toscane ligt in het hart van Italië aan de Middellandse Zee, grofweg tussen de Po vlakte en Rome. Aan de kust heeft het een mild mediterraan klimaat en in de heuvels, waar zich de betere wijngaarden bevinden, een gematigd klimaat. Dus warme zomers, tamelijk koude winters en voldoende neerslag. De bodemsamenstelling bestaat veelal uit kalk, klei vermengd met zand, mergel of turfsteen. Het is het wijngedebiet waar de rode sangiovese druif heer en meester is en verantwoordelijk is voor DOCG's als, Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Carmignano en Vino Nobile di Montepulciano.

Chianti DOCG is een enorm groot wijngedebiet dat ruim 70.000 hectare groot is en zich grofweg uitstrekt van de steden Florence en Prato in het noorden tot aan Poggibonsi en Siena in het zuiden. Binnen dit gebied bevinden zich 7200 hectare die recht hebben op de herkomstbepaling Chianti Classico DOCG. Dit gebied wordt gezien als het klassieke herkomstgebied en de aanduiding Classico zegt dus op zich niets over de kwaliteit van de wijnen. De eventuele extra aanduiding Riserva daarentegen wel, deze geeft aan dat de wijn minimaal drie jaar gerijpt heeft waarvan tenminste een jaar op hout. Indien een wijnproducent zich, al of niet bewust, niet aan de verplichte DOCG regelgeving houdt, mag de wijn de aanduidingen Vino da Tavola of IGT Toscana krijgen.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige oogst waarbij streng geselecteerd wordt, worden de druiven in de vinificatiekelder meteen uiterst delicaat geperst en het sap sterk afgekoeld, daarna gaat

60% op roestvrijstalen tanks en de rest op barriques, waarvan 50% nieuw is, om een temperatuur gecontroleerde (18-20°C) alcoholische fermentatie met wilde, druifeigen gisten te ondergaan. Vervolgens laat men bij de wijn die in de rvs-tanks zit geen malolactische gisting plaatsvinden en bij de wijn op barriques juist voor ongeveer de helft wel. Na 8 maanden rijping wordt de wijn geassembleerd en krijgt het een korte rustperiode op rvs-tanks, waarna de wijn indien nodig licht gefilterd wordt en vervolgens gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%.

Sprankelend helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, abrikoos, appel, amandelen en subtiel wat nootmuskaat en salie. In het smaakpalet tonen van limoen, witte perzik, verse boter, toast en vanille die gepaard gaan met een lange mineralige afdronk met fraaie nerveuze zuren.

Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, forel met amandelen, gerookte wilde zalm, gegrilde sardientjes, spaghetti met vongole, kip met gekonfijte citroen uit de oven, salades en harde kazen als b.v. jonge Pecorino.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90p James Suckling, 90p Wine Spectator.

Smaaktype: Droog, halfvol, sappig, elegant, subtiel en met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet.