

Naam van de wijn: Ama Chianti Classico

Producent: Castello di Ama

Herkomstbepaling: Chianti Classico DOCG, Toscane, Italië

Druivenras(sen): sangiovese 90%, merlot 10%

Wijnbedrijf: In het hart van het wijngebied 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 herbeplanting plaats van de verwaarloosde wijngaarden en het herstellen van de olijfboomgaarden, 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 olijfboomgaarden 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. Sinds de oogst van 2010 wordt door Castello di Ama de Chianti Classico Ama gemaakt, voorheen was dit Chianti Classico Riserva. Voor de Ama Chianti Classico worden druiven van jonge aanplant gebruikt (gemiddelde leeftijd 8 tot 10 jaar) van de wijngaarden Bellavista, Casuccia, San Lorenzo en Montebuoni.



Regio: Met een overdaad aan kunst en cultuur in steden als Florence en Siena, prachtige uitgestrekte heuvelachtige landschappen met cipressen, wijngaarden, middeleeuwse dorpjes 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 wijngebied 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 wijngebied 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): In de eerste twee weken van september worden de druiven handmatig geoogst waarbij zeer selectief gewerkt wordt. In de kelder worden de druiven vervolgens per soort apart

geselecteerd, ontsteeld, gekneusd en gevinifieerd. Allereerst 25 dagen lang een temperatuur gecontroleerde (30-32°C) alcoholische fermentatie met wilde, druifeigen gisten op roestvrijstalen tanks. Daarna volgt de persing en worden de verschillende jonge wijnen overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting. Midden december wordt de wijn geassembleerd en krijgt daarna rijping op eikenhouten barriques, waarvan 20% nieuw, voor een periode van 10 maanden. Hierna wederom een assemblage en krijgt de wijn een korte rustperiode op rvs-tanks waarna de wijn ongefilterd gebotteld wordt. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

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

Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, frambozen, rozenblaadjes en iets van leer. In het smaakpalet tonen van pruimen, kersencompote en toets van specerijen, die gepaard gaan met een afdronk met duidelijk aanwezige tannines en frisse zuren.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Stoofschotels, wildgerechten als wild zwijn, lasagne en rijpe harde kazen als Pecorino en oude Parmezaan.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 92p James Suckling, 91p Vinous, 90p Wine Spectator - 2013 92p Parker, 88p Vinous - 2011 90p Parker, 90p Wine Spectator, 89p Vinous/

Smaaktype: Droog, medium vol, complex, elegant en met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Vinum Brunello di Montalcino, Riedel Sommeliers Chianti/Riesling Grand Cru/