

Naam van de wijn: l'Apparita Toscana IGT

Producent: Castello di Ama

Herkomstbepaling: Toscana IGT, Toscane, Italië

Druivenras(sen): merlot

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 herbeplanting 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 l'Apparita wijngaard is 3,84 hectare groot en de l'Apparita Toscana IGT wordt sinds 1985 enkel in de allerbeste jaren gemaakt.



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): In de loop van september worden de druiven handmatig geoogst waarbij zeer selectief gewerkt wordt. In de kelder worden de druiven vervolgens per soort apart geselecteerd, onsteeld, gekneusd en gevinifieerd. Allereerst 25 dagen lang een temperatuur gecontroleerde (30-33°C)

alcoholische fermentatie met wilde, druifeigen gisten op roestvrijstalen tanks, daarna persing en worden de verschillende jonge wijnen overgestoken op Franse eikenhouten barriques, waarvan 50% nieuw, om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 18 maanden wordt de wijn geassembleerd en krijgt een korte rustperiode op rvs-tanks waarna de wijn ongefilterd wordt gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Ondoorzichtig donker paarsrood van kleur. In de neus intense aroma's van bramen, rijpe rode kersen, balsamico, jeneverbessen en tabak. In het smaakpalet tonen van rijpe kersen en ander rijp klein zwart fruit, cacao, kruiden en vanille, die gepaard gaan met een zeer lange mineralige afdronk met satijnige tannine en elegante zuren.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 20 jaar na de oogst.

Culinair advies: Bistecca alla Fiorentina, speenvarken, wildzwijnbout, konijn uit de oven en gerijpte harde kazen als Comté d'Alpage, Pecorino, Ossau-Iraty en Parmezaan.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 94p James Suckling, 98p Vinous, 93p Wine Spectator - 2011 98p James Suckling, 96p Parker - 2010 94p Parker, 93p Wine Spectator, 95p James Suckling.

Smaaktype: Droog, vol, zeer complex, intens, verfijnd en met duidelijke houtopvoeding.

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