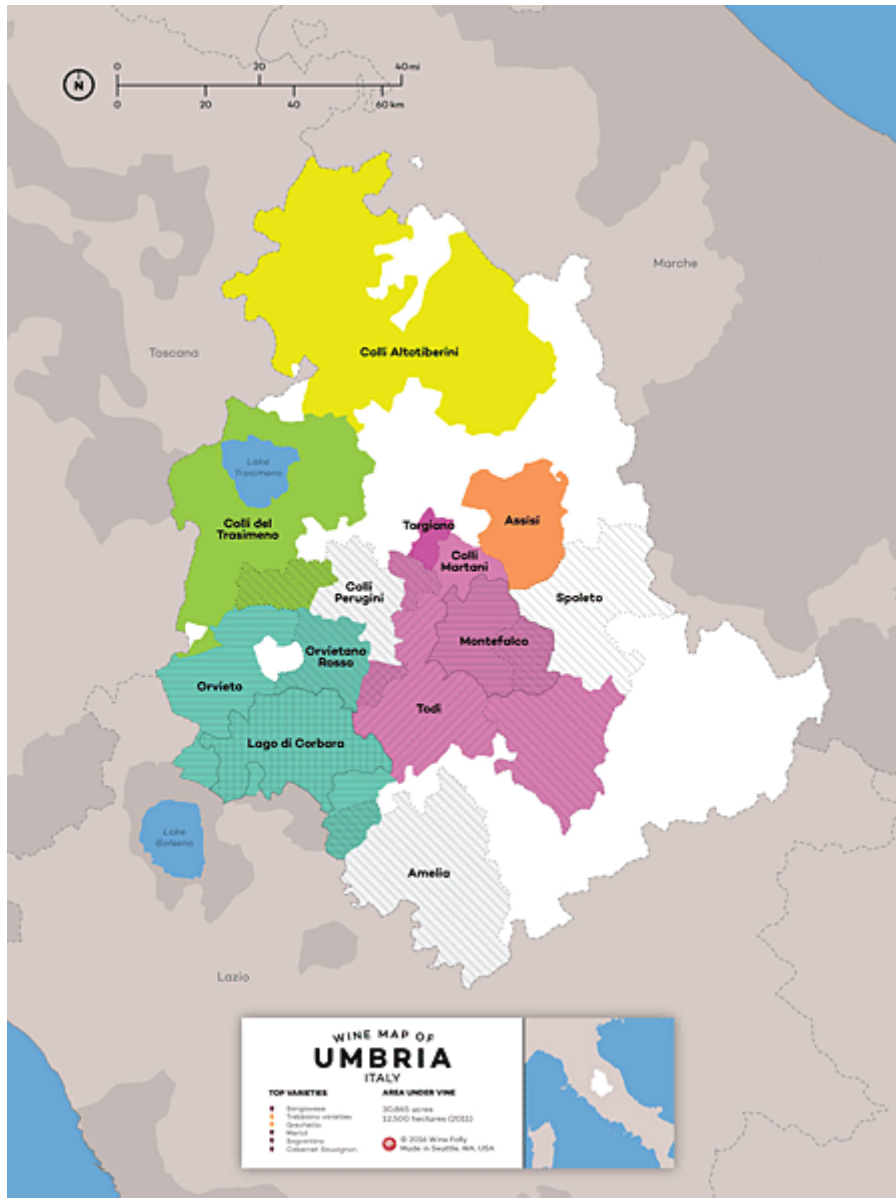


Montefalco, een ondergewaardeerde wijnstreek

Verslag van een bezoek aan de Italiaanse wijnstreek van 25 t/m 28 oktober 2017
Door Paul Op ten Berg

Op uitnodiging van het Consorzio Tutela Vini Montefalco bracht ik voor het eerst een bezoek aan dit wijngebied, op 2 uur rijden ten noorden van Rome. Het middeleeuwse stadje Montefalco ligt op een heuvel en is alleen al prachtig om te ontdekken.



Consorzio Tutela Vini Montefalco

Deze regionale promotie-organisatie werd opgericht in 1981. Ze is verantwoordelijk voor de contacten met de wijnproducenten, waarbij deze worden aangespoord om de kwaliteit van hun wijnen te verbeteren en de wijnen meer bekendheid te geven. Dat laatste is zonder meer nodig: Montefalco wijnen zijn althans op de Nederlandse wijnkaarten onvoldoende vertegenwoordigd.



Wijnproductie

De productie van het wijngedebied Montefalco vormt 16,7% van die van Umbrië. In het heuvelachtige gebied op 220 tot 470 meter hoogte worden wijnen geproduceerd in de gemeentes Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria en Gualdo Cattaneo.

Van 2000 tot 2016 werd de oppervlakte aan wijngaarden vijf maal zo groot. Montefalco telt 74 wijn producerende bedrijven, die samen 610 ha wijngaarden bezitten voor de productie van 2 miljoen flessen Montefalco Sagrantino DOCG en 410 ha voor de productie van 2,5 miljoen flessen Montefalco DOC.

De export van Montefalco wijnen bedraagt circa 60% van de productie. Nederland importeert slechts 4%.

Montefalco DOC

In 1979 werden vier DOC's van kracht voor Montefalco Sagrantino en Montefalco. Twee voor witte wijnen en twee voor rode:

- **Montefalco Bianco DOC** - minimaal 50% trebbiano spoletino, een zeer aromatisch druivenras van Umbrië, aangevuld met 20-35% grechetto, andere rassen 0-30%; fruitige wijnen.
- **Montefalco Grechetto DOC** - minimaal 85% grechetto, eveneens een lokaal ras uit Umbrië; aangevuld met maximaal 15% andere witte rassen; floraal met meer stevigheid.
- **Montefalco Rosso DOC** - 60-80% sangiovese, 10-25% sagrantino en 0-30% andere druiventassen (dit is een nieuwe regel die geldt vanaf de oogst van 2016); opvoeding 18 maanden vanaf 1 november; alcohol minimaal 12,5%.
- **Montefalco Rosso DOC Riserva** - dezelfde regel voor de blend; opvoeding 30 maanden vanaf 1 november (12 maanden op eiken vaten en 18 maanden in tank of fles).



Montefalco Sagrantino DOCG

In 1992 kreeg Montefalco Sagrantino de DOCG status voor twee rode wijnen:

- **Montefalco Sagrantino DOCG** – 100% sagrantino; zeer gestructureerde wijnen met veel polyfenolen en tannines; minimaal 37 maanden rijping vanaf 1 december (12 maanden op eiken vaten en 4 maanden op fles), alcohol minimaal 13,5%.
- **Montefalco Sagrantino Passito DOCG** - 100% sagrantino; van op matten ingedroogde druiven gedurende minimaal 2 maanden; vergist op de schillen, waardoor een halfzoete rode wijn met tannines ontstaat; minimaal 37 maanden rijping vanaf 1 december (12 maanden op eiken vaten en 4 maanden op fles).



Het druivenras sagrantino

Hoewel sagrantino al eeuwenlang wordt beschreven, is dit druivenras pas de laatste 30 jaar doorgebroken en een referentie geworden voor kwaliteit in Umbrië. Daarvoor werd

sagrantino wijn uitsluitend plaatselijk gedronken, bijna uitsluitend in de Passito versie die nu nog maar 5% van de productie omvat.

Er bestaan 2 of 3 klonen van sagrantino en er worden verschillende onderstokken gebruikt. Het is een zeer laat rijpend ras dat exclusief is aangeplant in Montefalco en vaak pas vanaf eind oktober wordt geoogst. De druiven hebben compacte trossen en een dikke schil, die veel tannines bevat. Dit beschermt de druiven tegen schimmels en parasieten. Sagrantino is gevoelig voor vocht binnen in de druiventrossen, rot ontstaat in het midden. Bladverwijdering en veel wind zijn daarom noodzakelijk.

Sagrantino wijnen zijn door het hoge gehalte aan tannines geen wijnen om jong te drinken. Montefalco Rosso is door de basis van sangiovese echter eerder op dronk. Daarmee is de Rosso een concurrent voor Rosso di Montepulciano, Chianti Classico en Rosso di Montalcino.

Qua aroma's en polyfenolen is sagrantino een uniek druivenras. Maar de kunst is om de uitermate krachtige tannines te temmen, en dat lukt tegenwoordig. Sagrantino wijnen hebben door verbeterde technieken in wijngaard en kelder nu behalve kracht ook zachte, rijpe tannines, die fraai in balans zijn met het vaak vrij hoge alcoholgehalte. En dat alles met behoud van levensduur. De meeste aromasubstanties zijn aan suikers gebonden en zijn voorlopers van aroma's (aroma precursors). Montefalco Sagrantino DOCG is de Italiaanse wijn met het meeste extract en de meeste structuur. Het is juist die structuur die voor de balans zorgt.

Klimaat

In Montefalco heerst een Mediterraan klimaat met warme, droge zomers en tamelijk koude winters. De jaarlijkse neerslag ligt tussen 750 en 1.300 mm.

Grape Assistance System

Dit ecologische project in het Sagrantino gebied werd in 2016 opgezet door het Consorzio. Diverse deskundigen en organisaties, zoals de universiteit van Piacenza, zijn bij dit project betrokken. Het blijkt zo succesvol te zijn dat het volgend jaar zal worden uitgebreid naar de andere wijngebieden van Umbrië.

Doel van het Grape Assistance System is het gebruik van pesticiden in de wijngaard in drie jaar met 20% te reduceren, waardoor de kwaliteit van de wijnbouw zal verbeteren. En dat terwijl de oogst wordt beschermd, rekening houdend met milieu-, economische- en sociale aspecten. In het groeiseizoen 2015-2016 werd al 5% minder gespoten.

Van 10 weerstations worden online meteorologische gegevens verstuurd naar aangesloten wijnbedrijven. De stations zijn voorzien van sensors voor regen, temperatuur, relatieve luchtvochtigheid en vochtigheid van de bladeren. Bijkomend voordeel is dat de microklimaten van de wijngaarden van Montefalco in kaart kunnen worden gebracht, inclusief eventuele gevoeligheid voor ziektes.

Oogstjaren

***** 2016, 2011, 2005, 1998, 1990, 1985
**** 2013, 2012, 2010, 2007, 2006, 2003, 2001, 2000, 1999, 1997, 1995, 1993, 1988, 1979
*** 2014, 2008, 1996, 1994, 1991, 1987, 1983, 1981, 1980, 1977
** 2009, 2004, 2002, 1989, 1986, 1984, 1982, 1978, 1976, 1975
* 1992



Blinde proeverij

Het Consorzio hield als eerst een blinde proeverij van acht Montefalco Rosso DOC wijnen en negen Montefalco Sagrantino DOCG wijnen. Daarna werd een lijst uitgedeeld waarop de wijnproducenten stonden vermeld van de geproefde wijnen. Deze producenten kwamen zich vervolgens persoonlijk voorstellen met overhandiging van documentatie en/of visitekaartje. Tot slot van deze bijeenkomst kon ieder zijn favoriete 6 producenten opgeven om deze te gaan bezoeken. Hier volgen mijn notities van de blinde proeverij:



Maruska Passeri en haar collega van het Consorzio presenteren de proeverij

***** Montefalco Rosso DOC 2015, Arnaldo Caprai**

K diep paars

G gemiddeld geconcentreerd, iets leer, floraal

S vlezig, fris fruit, kruidigheid, levendige zuren, jeugdig, mist wat fruitvulling, eenvoudig met een zoetje

*****(*) Montefalco Rosso DOC 2015, Scacciadiavoli**

K iets lichter met iets meer evolutie, minder paars

G kruidiger maar minder geconcentreerd

S krachtiger met meer schakeringen, meer vulling en betere balans, karaktervol

*****(*) Montefalco Rosso DOC 'Ziggurat' 2014, Tenuta Castelbuono – Tenute Lunelli**

K licht tot gemiddeld geconcentreerd

G ontwikkeld, animaal, leer, boeiend!

S vol en rijp, goede vulling, wat meer hout, krijgt meer schakeringen met openstaan maar neigt wat naar droging, eetwijn

******- Montefalco Rosso DOC 2014, Còlpetrone**

K licht tot gemiddeld geconcentreerd met wat minder evolutie

G leer, animaal, gesloten, compact fruit, rozen

S vrij stevige, vlezige fruitstructuur met goede vulling, karaktervol, prima balans



******- Montefalco Rosso DOC 2014, Perticaia**

K gemiddeld geconcentreerd robijnrood

G de meest geconcentreerde Montefalco Rosso, boeiende geur van rozen

S uitstekende inzet, elegant, complex, evenwichtige klasse

*****+ Montefalco Rosso DOC 2014, Lungarotti**

K meer geconcentreerd robijnrood

G levendig en speels fruit, chocolade en balsamico

S mist de complexiteit en de balans van de vorige Rosso

*****(*) Montefalco Rosso DOC 2014, Antonelli**

K geconcentreerd robijnrood met iets paars

G tamelijk gesloten, zuivel

S vrij goede inzet, maar daarna wat onevenwichtig met prikkelijke alcohol en wat droging; dit verdwijnt echter met openstaan en de smaak wordt wat zoetig

*****+ Montefalco Rosso DOC 2014, Tenuta Rocca di Fabbri**

K gemiddeld geconcentreerd robijnrood met neiging naar bruin
 G puur fruit
 S nogal ver ontwikkeld, geeft wat minder drinkplezier



****** Montefalco Sagrantino DCG 2010, Còlpetrone**

K ontwikkeld robijnrood met gemiddelde concentratie
 G vrij complex, veel aroma's
 S volle inzet met rijpe tannines en veel structuur, vlezig en compleet met schakeringen als aardse tonen, tabak en truffel, zeer lange finale

*****(*) Montefalco Sagrantino DCG 2011, Scacciadiavoli**

K iets meer paars met gemiddelde concentratie
 G wat ingetogen, impressie van metaal
 S een stap omlaag na de vorige wijn: mist de complexiteit en de balans, kruidig en peperig, eet tikje grof houtgebruik, amarene kersen op alcohol, paddenstoelen, tabak

*****(*) Montefalco Sagrantino DCG 2012, Antonelli**

K iets minder paars met meer evolutie
 G gemiddeld geconcentreerd, aroma van tabak
 S lichter en frisser, krenten en pruimen, mist vulling en stijl, flinke bitters van het hout

******- Montefalco Sagrantino DCG 2012, Lungarotti**

K meer concentratie en iets evolutie

G krachtig, finesse en balans

S vol en krachtig, veel houtinvloed en minder fruitvulling, interessante schakeringen van tabak, ceder, truffel en kreupelhout, bij krachtige gerechten is dit de wijn

******- Montefalco Sagrantino DCG 2012, Tenuta Bellafonte**

K nog meer concentratie en minder evolutie

G complexiteit en klasse, prachtige tonen

S zalvende inzet, zacht en fris tegelijk, wat merkbare vluchtige zuren en balsamico, neigt naar droging



****** Montefalco Sagrantino DCG 2012, Perticaia**

K goede concentratie met iets paars

G nogal diep, flink geconcentreerd fruit

S smeugige inzet met veel vulling, kracht, balans en complexiteit

*****(*) Montefalco Sagrantino DCG 2012, Arnaldo Caprai**

K meer concentratie met iets paars

G jeugdig fruit, floraal, wat vluchtige zuren

S zeer veel aroma, complex, machtige structuur van rozen, kersen, gedroogde pruimen en rozijnen met bitters in de finale

*****(*) Montefalco Sagrantino DCG 2012, Tenuta Rocca di Fabbri**

K goede concentratie en iets evolutie

G gesloten, vineus, donker fruit

S robuust en vrij ernstig, mist wat spel en complexiteit

******(*) Montefalco Sagrantino DCG 'Carapace' 2013, Tenuta Castelbuono – Tenute Lunelli**

K veel concentratie met iets paars

G zeer complex, met o.a. tabak

S bijzonder, overtuigt direct met de meeste complexiteit, fantastische wijn!

Mijn keuze

Alles optellend kwam ik tot de volgende bedrijven die ik graag wilde bezoeken, in volgorde van de beste score:

- Tenuta Castelbuono - Tenute Lunelli

- Perticaia
- Còlpetrone – Tenute del Cerro
- Lungarotti
- Tenuta Bellafonte
- Scacciadiavoli