

JAN DE CLERCQ

MASTER of WINE



2025

Brigantino Malvasia di Casorzo

Accornero

Piemonte Italië

€ 14,90



Wijngaard

wijngaarden geplant in 1979, 70 hl/ha



Kelder

De rode Malvasia druiven worden onsteeld, gekneusd en gaan in een grote inox kuip. Gedurende drie dagen weken de schilletjes in het sap en zo komt er wat kleur en tannines vrij. Aan koele temperaturen wel (rond de 10°C) zodat de gisting niet te snel gaat. Na die drie dagen worden de schilletjes verwijderd, de wijn gefilterd en bewaard aan 0°C om de gisting tijdelijk stil te leggen. Dan gaat de wijn in hermetisch afgesloten inox kuipen om zijn gisting verder te zetten tot een alcoholgraad van 5 % vol wordt bereikt (stopzetting door koude en dan heel strenge filtering met tegendruk) . Aangezien het koolzuurgas in deze gesloten kuipen (cuve close) niet kan ontsnappen integreert het zich in de wijn en krijgen we een frizzante stijl. Met slechts 5% vol. alcohol blijft er een pak natuurlijke restsuikers over en dat verklaart de weelderig zoete stijl.

Gastronomie

Kaasschotel, desserts met rood of zwart fruit

Soort	Zoet wit
Druivenras	100% Malvasia
Bewaarperiode	Nu-2029
Volume	750 ml

Beschrijving

In de Monferrato heuvels (Piemonte) ligt het dorpje Casorzo dat zijn naam gaf aan de DOC Malvasia di Casorzo of DOC Casorzo 'tout court'. Zeven dorpjes in de buurt mogen ook deze DOC naam gebruiken en de familie Accornero in Vignale Monferrato maakt daar gretig gebruik van. Hoewel Accornero vooral een Barbera specialist is leggen ze zich ook toe op een aantal lokale specialiteiten. Hun werk met de Grignolino druif trekt de aandacht van de pers (vooral de Vigne Vecchie versie met lange rijping op eiken vaten). Recent smeten ze zich ook op de trendy Ruchè druif (Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG) : een rode druif met stuivende aroma's.

Maar het was de Malvasia di Casorzo druif die onze aandacht trok. Malvasia is eerder een verzamelnaam voor een heleboel druiven die vaak zelfs niet verwant zijn. De meeste soorten hebben een witte schil maar uitzonderlijk vind je roze en zelfs rode varianten. En dan bestaan er zowel niet-aromatische als aromatische soorten. Dat verschil kan groot zijn, denken we maar aan het hemelsbrede verschil tussen een klassieke Traminer/Savagnin en een Traminer

Aromatico/Gewürztraminer. De Malvasia di Casorzo is rood en aromatisch. Dat geeft een heel bijzonder profiel met uitbundige toetsen van rozen en kersen. Een droomdruif om zoete wijnen van te maken. Er bestaat een Spumante versie en een Passito (gedroogde druiven) versie. Maar de meest typische Casorzo is een licht mousserende (frizzante) zoete wijn met slechts 5% vol. Je kunt het...

Domein: Accornero

De Monferrato regio is binnen de Piemonte vooral bekend voor zijn mooie Barbera. De familie Accornero legt zich al vier generaties toe op Barbera en de traditionele, maar weinig bekende, Grignolino druif. Grignolino geeft lichtgekleurde rode wijnen die soms verrassend stevig uit de hoek kunnen komen. De topversie Bricco del Bosco Vigne Vecchie (oude wijnstokken) zit niet minder dan 30 (!) maand op 500 liter vaten maar proeft allerm minst houderig. Vooral finesse en complexiteit overheersen. Maar de hoofd druif blijft toch Barbera die in vier verschillende cuvées wordt gebracht. Alle wijnen komen van eigen wijngaarden en zelfs de instapcuvée Campomoro blinkt al uit door sappig rijp fruit (géén hout hier) en de typische frisse zuren van de Barbera druif. Barbera heeft zachte tannines en toont zich dan ook vaak verleidelijker dan Nebbiolo in zijn jeugd. Maar overproductie kan de smaak zodanig verdunnen dat de hoge natuurlijke zuren pijnlijk bloot komen te liggen. In goedkope, commerciële Barbera wijnen durft men dat dan wel eens te maquilleren met wat restsuikers. In de Campomoro van Accornero wordt niets gefoefeld en proef je zacht fruit en een opwekkende frisheid die deze wijn een perfecte gastronomische begeleider maakt van alle (ook getomateerde) pastabereidingen en rijkere vleeschotels. Een rijpe Barbera (meestal tussen 14 en 15% vol.) is nooit een vederlichte wijn maar door de zuren komt de concentratie zelden vermoeiend over. Barbera is een eerder reductieve (tekort aan zuurstof) druif en de topversies hebben dan ook zeker...