



2019

Riecine di Riecine

Riecine

Toscane Italië

€ 58,00



Wijngaard

hooggelegen (400-500 meter)
wijngaarden in Gaiolo, biologische
cultuur, meest stenige, kalkachtige
bodems, 40 hl/ha, 45 jaar oude
wijnstokken



Kelder

streng selectie van druiven, wilde
gisten, start van de gisting is koud
(macération pré-fermentaire) dan
warmer met dagelijkse 'pigeages'
en overpompings, totale duur
wekingsperiode ongeveer 20-30
dagen, veroudering van 36 maand
op betonnen eivormige kuipen
(Nomblot)



Gastronomie

kalfsvlees met saus, pluimwild,
eendefilet

Soort

Rood

Druivenras

100% Sangiovese

Bewaarperiode

Nu-2030

Volume

750 ml

Beschrijving

De nieuwe top cuvée van Riecine noemt simpelweg 'Riecine'. Op het etiket staat 'IGT Toscana' en niet Chianti Classico hoewel het gaat om 100% Sangiovese van 100% Chianti Classico wijngaarden. Dit om het verschil te accentueren met de 'klassieke' Chianti Classico van Riecine. Ongewild roept dit bij ons herinneringen op aan de tijd van de 'Super Tuscans' toen door een kronkel in de wijnwetgeving een 100% Sangiovese de naam Chianti Classico niet mocht dragen. De grootste rommel in een traditionele mandfles (met de treffende naam 'fiasco') mocht Chianti genoemd worden maar niet de pure expressie van de nobelste druif uit de streek. Die nieuwe beweging kende ook wel zijn excessen met een soort Italiaanse 'vin de garage' stijl die aandacht zocht door kracht, extractie, nieuwe eik en de introductie van Franse druiven zoals Merlot, Cabernet Sauvignon en Syrah. Al snel ontdekten veel wijnbouwers dat met een goede scheut van deze donkere, geconcentreerde 'doping' hun lichtgekleurde, flauwe Sangiovese nieuw leven kon ingeblazen worden. Bij Riecine (en andere intelligente wijnbouwers) zagen ze de oplossing eerder in het mooier maken van de natuurlijke kwaliteiten van de Sangiovese liever dan door maquillage de onvolmaaktheden te camoufleren. Zeer goede klonen van Sangiovese, hogere plantdensiteit (en dus lagere opbrengsten per wijnstok), veel werk in de wijngaard, het juiste plukmoment, selectie van de druiventrossen,... Daarmee verander je de wijn nog niet in een zwarte fruitbom maar krijg je wel diepte, intensiteit en harmonieuze zuren. Voor de Riecine...

Domein: Riecine

Chianti, Chablis, Rioja, Beaujolais, Muscadet, Mosel; wie kent deze namen niet? Populariteit in de wijnwereld werkt spijtig genoeg soms averechts op de kwaliteit. Als de vraag groot is voelen de wijnmakers snel aan dat de naam op het etiket volstaat om vlot te verkopen; de inhoud doet er al wat minder toe. De lat wordt lager en lager gelegd tot de wijn nog maar een flauw afkooksel is van het oorspronkelijke ideaal. Méér opbrengsten en lagere productiekosten (mechanische pluk,...) moeten de kassa spijzen. Het commerciële succes van een Appellation resulteert op de duur in hogere grondprijzen wat de druk verhoogt op de AOC wetgevers om de originele zone uit te breiden naar omliggende (maar vaak ook minder interessante) terroirs. Denken we maar aan Petit Chablis, Rioja Baja, de 'platte' stukken van de Mosel,... Toch mogen we niet vergeten dat de oorspronkelijke reputatie of succes van een bepaalde regio werd ingegeven door het bijzondere en onverwisselbare karakter van de lokale wijnen. De expressie van de Sangiovese druif op de hoger gelegen en 'armere' terroirs van de Chianti Classico mag gerust uniek genoemd worden. Uniek omdat de Sangiovese er traag en moeizaam rijpt. De zuren liggen er net iets hoger, de tannines een tikkeltje strakker. De druiven worden rijp mits kleine opbrengsten en zuidelijke exposities, maar zelden overrijp. Het fruit in de wijn blijft klaar en helder, gespannen en precies. Hetzelfde fenomeen van "net" rijpe druiven geeft het unieke karakter aan...