JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2022

Chianti Classico Riserva

Riecine

Toscane Italië

€ 39,00

Soort	Rood
Druivenras	100% Sangiovese
Bewaarperiode	Nu-2032
Volume	750 ml

Wijngaard

biologische cultuur, klei-kalk, 450-500 meter hoogte, 40 hl/ha, 25-45 jaar oude wijnstokken

Kelder

volledig ontsteeld, lichte kneuzing, 15 dagen weking met dagelijkse overpompingen, 24 maand veroudering op grote vaten van Franse eik van de tonnelier Grenier.

Gastronomie

gerijpt rundsvlees met saus, lamsvlees, pelswild

Beschrijving

Bij het woord Riserva worden sommige wijnliefhebbers al kriebelig. Riserva zou voor BETER moeten staan maar hoeveel keer proef je een uitgedroogde wijn met véél hout die een pak duurder is maar die je onmiddellijk doet betreuren dat je niet voor de gewone maar smakelijkere versie hebt gekozen (een beetje zoals sommige versleten Gran Reserva versies van Rioja). Niets van dit alles bij Riecine. Tijdens de vinificatie gaat men niet voor zoveel meer tannines (15 dagen macération in plaats van 10 dagen). Het verschil in concentratie en diepte komt uitsluitend van de wijngaard (oudere wijnstokken en lagere rendementen). En dan de opvoeding gedurende twee jaar in grote Franse eiken vaten van de tonnelier Grenier. De Riserva behoudt alle kwaliteiten van de 'gewone' Chianti Classico (evenwicht, juiste proporties, frisheid, drinkplezier) maar alles is nog intenser, dieper, gelaagder. Als je houdt van de Chianti Classico dan zul je gek zijn van de Riserva.

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...