



# Commanderij Kempen



## Hoofdstuk 2: Italië in al zijn glorie

## HOOFDSTUK 2: ITALIË IN AL ZIJN GLORIE



**DATUM:** 21 oktober 2023  
**SPREKER:** Harry  
**LOCATIE:** De Notelaar (Kasterlee)

## Agenda

1. Italië als wijnland
2. Wijnen en -streken
3. Solo slim
4. Technische fiches
5. Nabespreking



# Italië als wijnland

• **Kerncijfers 2023:**

- 750.000 hectare wijngaarden
- opgedeeld in 20 regio's en 103 provincies
- 54,8 miljoen HL productie
- 9 jaren op rij grootste producent

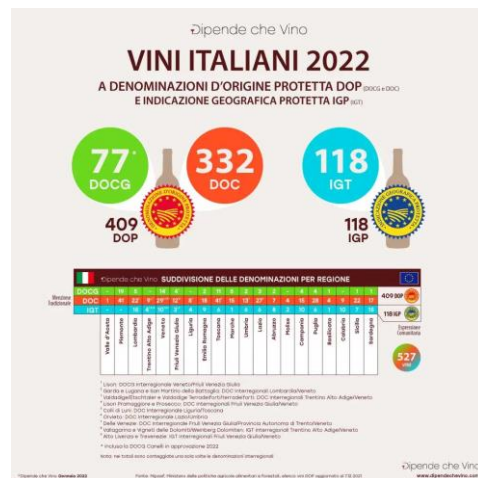
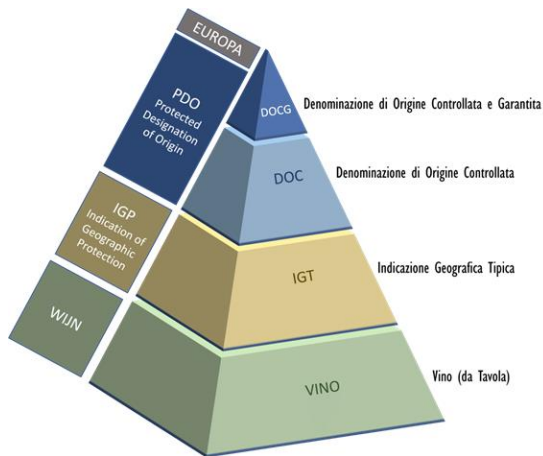


• **Klimaat:**

- Noord-Italië is in grote lijnen continentaal
- Midden- en Zuid-Italië is overwegend mediterraan
- Grote diversiteit van microklimaten wegens Alpen en Apennijnen

# Italië als wijnland

• **Kwaliteit pyramide:**



# Italië als wijnland

- Druivenrassen
  - 2167 geregistreerde druivenrassen
  - 992 unieke druivenrassen
  - 545 autochtone druivenrassen
  - 75% van het wijngaardoppervlakte → 80 verschillende wijnstokken  
(Frankrijk: 80% wordt toegewezen aan 10 verschillende wijnstokken)

# Wijnen en –streken

**Bespreking van wijn, druiven en micro-klimaat**

# Vorberg – Pinot Bianco Riserva

## Wine

**Provenance:** Alto Adige - Italy  
**DOC Denomination:** Alto Adige Terlano  
**Variety:** 100 % Pinot Bianco  
**Vintage:** 2016  
**Yield:** 52 hl/ha  
**Orientation:** South - Southwest  
**Slope:** 5 - 75 %  
**Altitude:** 450 - 650 m a. s. l.

## Vinification

Manual harvest and selection of the grapes; gentle whole cluster pressing and clarification of the must by natural sedimentation; slow fermentation at a controlled temperature in big oak barrels (70 + 30 hl); malolactic fermentation and aging on the lees in traditional wooden barrels for 12 months.

## Wine character

**Color:** sparkling straw yellow

**Smell:** The multifaceted aroma of this wine derives from a combination of ripe fruit, including honeydew melon, white peach, pear and Golden Delicious apple, together with the aromas of quince jelly, camomile and pineapple, on the one hand, and mineral notes of flint on the other.

**Taste:** The interplay of fruity aromatic and salty components is repeated on the palate. The compact structure and elegant creamy elements create a lingering, firmly mineral and spicy character on the aftertaste.



# Alto Adige

## • Geografie

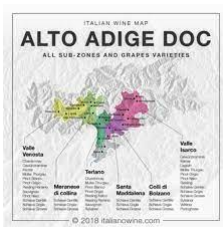
- Klimaat: warm en vochtig in de zomer, ijskoud in de winter
  - 300 dagen zon per jaar
  - Grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht,
  - een gemiddelde temperatuur van 18 °C tijdens de groeifase
- Bodem: zeer mineraal en divers, met in de vallei veel rolkeien
  - vulkanische porfier (in Merano, Bolzano, en Caldaro)
  - verweerde primitieve rotsbodems - kwarts en mica (de Isarco-vallei)
  - kalksteen en dolomiet (de Bassa Atesina)
  - zand mergel (zuiden van Kurtatsch)
- Ligging: plateaus op verschillende hoogtes, op beide flanken van de vallei
  - aangeplant op de hellingen langs de rivier de Adige,
  - liggen tussen de 300 en 650 meter
  - grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht



# Alto Adige

## • Wijnbouw

- Archeologische vondsten van druivenpitjes uit 500 voor Christus
- Vanaf 700 na Christus onder de regie van kloosters en edellieden
- Dankzij “Consortio Alto Adiges Wines” bij de top van Italiaanse wijnbouw
- 98.8% onder het beschermde DOC-keurmerk



# Alto Adige

## • Wijnjaar

- 2016 was koeler en natter dan gemiddeld in Noord-Oost Italië
- een lagere en minder geconcentreerde oogst
- wijnen van hoge kwaliteit, met een goede balans en levendigheid



# Pinot Bianco



- Gemiddeld rijpend
- Milde zuurtegraad
- Licht bittertje in afdrank
- Perfecte zuiverheid en frisheid
- Zalvigheid van fruit
- Schuimwijnen van Franciacortaregio
- Verbouwd Alto Adige, Friulli, Veneto, Molise, Trentino en Val d'Aosta



# La Bisbetica Langhe 2009

**PRODUCTION METHOD:** the harvest takes place in the first days of October, in order to achieve a maturation balance between the three different varieties that make up this grape blend.

After pressing and de-stemming, the grapes are decanted into vats for fermentation. Maceration takes around ten to twelve days at a temperature of around 28 to 30°C, with carefully controlled pumpovers and pressings so that sufficient extraction of polyphenols is achieved. The wine is then pressed, and completes its fermentation in steel vats where malolactic fermentation also takes place. It is then decanted into barriques, where it is aged for 10-12 months. After being bottled (without any filtration treatment), the wine is bottle-aged for at least three months before being put on the market.

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: dense, deep carmine red.

Nose: intense and lingering, with prominent black cherry jam and spicy notes.

Tasting Notes: full, warm and lingering with ripe fruit and vanilla notes.

#### ANALYTICAL DATA

Alcohol: 13.5-14.5% vol.

Net dry residue: 28-30 g/litre

Total acidity: 5.5-5.8 g/litre



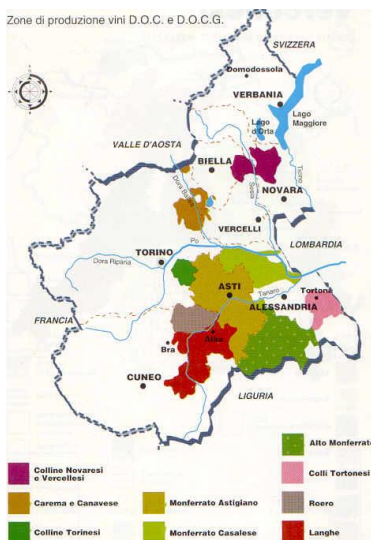
# Piemonte

## • Geografie

- Klimaat:
  - koud met strenge winters en zachte zomers
  - in de heuvels vaak mistig in de lente en herfst
- Bodem: klei, kalk, zandsteen, grafiet en leisteen
- Ligging:
  - glooiende heuvels in de pre-Alpen,
  - steile terrassen aan de voet van de Alpen
  - op hoogten die variëren van 150 tot 600 meter



# Piemonte



## • Wijnbouw

- gekenmerkt door een grote verscheidenheid aan wijnen
- grote diversiteit van wijngaarden en druivenrassen
- 19 DOCG, 41 DOC, 0 IGT

## • Wijnbouw in Langhe:

- Bekende appellaties:
  - DOCG Barolo, DOCG Barbaresco, DOCG Roero.
- DOC Langhe werd erkend sinds 22 november 1994
- Gelegen aan oevers van de Tanaro rivier

# Piemonte



## • Wijnjaar

- wijnjaar 2009 voor Piemonte was goed.
- In mei en september viel weinig regen.
  - grondwaterpeil optimaal door sneeuwval in de winter en regen in de lente
- Warmte zorgde soms voor ongelijkmatige rijping van Nebbiolo
  - handmatige selectie
- Typische kenmerken
  - rijkelijk geconcentreerd rijp fruit
  - lichte overrijpe tonen zoals jam en gekookt fruit
  - een gematigde, evenwichtige zuurgraad
  - verrassend gemakkelijk te genieten in zijn jeugd

# Nebbiolo



- Laatrijpend
- Evenwichtig verwerkt
- Tijdens de rijping vlug evolutie kleur
- Vaak zuurrijke en tannine wijnen
- Geur teer, rozen en soms viooltjes
- Klassieke nebbiolo's vereisen lange rijping
- Geef deze wijnen extra zuurstof voor schenken
- Kwaliteitsdruif Piemonte





# Barbera



- Laatrijpend, heeft een warm klimaat nodig
- Meest aangeplante druif samen met Sangiovese
- Gevoelig voor ziekten
- krijgt krachtige wijnen en beter houdbaar na inperking
- Rijk aan kleur
- Redelijk aan tannine en een hoge zuurtegraad.



# Madonna Nera – Rosso di Montalcino 2013

Brand name: Madonna Nera  
 Wine: Rosso di Montalcino  
 Classification: DOC

Area of Production: Montalcino  
 Soil Composition: Pebbles, gravel and sandy clay  
 Cultivation system: Cordon spur  
 Grapes: 100% Sangiovese  
 Harvest: Manual with careful selection of grapes  
 Bottle: Bordeaux bottle 0,75 lt

Vinification Technique: Pressing ad fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature.  
 Fermentation Temperature: 28 °C Max.

Maceration: from 20 to 30 days  
 Malolactic Fermentation: Yes

Ageing: The wine matures in 5-7 French Oak Tonneaux, first and second stage, for about 12 months



# Toscane

## • Geografie

- Klimaat: mediteraans warm, zonnige herfst – mogelijks met watertekort
- Bodem:
  - Zanderig, klei, kalk, stenig en mineraalrijke bodem en typische 'galestro'.
  - rijk aan ijzer, koper, pyriet, mangaan, kwik calcium en albast
- Ligging: twee geografische gebieden:

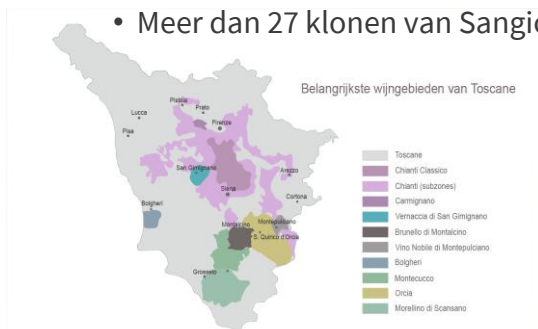


- de Tyrreense kustzone,
  - strekt zich uit van de provincie Livorno,
  - voorbij Grosseto tot de grens met Lazio
- de Centrale Heuvels in de provincies Florence en Siena

# Toscane

## • Wijnbouw

- **Vernaccia di San Gimignano = 1<sup>e</sup> DOC in 1966**
- 11 DOCG-wijnen, 41 DOC-wijnen, 6 IGT wijnen
- **Chianti, Montalcino, Montepulciano, Carmignano en Bolgheri**
- Meer dan 27 klonen van Sangiovese in omgang in Montalcino



# Toscane



## • Wijnjaar

- 2013 kende minder bevruchting wegens regen tijdens de bloemzetting
- Een heel trage en lange rijpingsperiode
  - frisse zuren en een perfecte fenolische rijpheid (rijpheid van de tannines)
- Rode wijnen hebben zelfs lagere alcoholniveaus dan gebruikelijk
- 2013 zal wijnen opleveren die de pure essentie van sangiovese weergeven
- Eén van de allerbeste Toscaanse wijnjaren sinds het topjaar 2001

# Sangiovese



- Laatrijpend
- Evenwichtig verwerkt
- Zeer veel klonen
- Vaak zuurrijke wijnen
- Vaak geschikt voor lange rijping
- Kan eenvoudig tot topklasse
- Wordt vaak gebruik samen met cabernet-sauvignon
- Kwaliteitsdruif Toscane



# Puglia



## • Geografie

- Klimaat:
  - warm zeeklimaat, met invloed van de sirocco
- Bodem:
  - zanderig, fossielen, krijt en kalk
- Ligging:
  - op lage, vlakke plateaus
  - lokale glooiende heuvels

# Puglia



## • Wijnbouw

- Voornaamste druiven
  - Rood: Negroamaro, Primitivo, Nero di Troia, Bombino Nero
  - Wit: Bombino Bianco, Pampanuto, chardonnay
- wijngaarden liggen op een hoogte tussen 180 en 450
- 4 DOCG, 28 DOC, 6 IGT

## • Wijnbouw in Castel del Monte:

- Vulkanische bodems met veel kalksteen
- Wijngaarden gelegen op de heuvels
- DOCG sinds 2011
  - Castel del Monte Nero di Troia Riserva
  - Castel del Monte Rosso Riserva

# Puglia

## • Wijnjaar

- De lente van 2014 natter en koeler dan gebruikelijk
  - Welkome afwisseling tegenover grote droogtes
- Oogstreductie van 20 % ten opzichte van 2013.
- Warme nazomer tijdens 2<sup>e</sup> helft september
- Homogene goede kwaliteit in de hele regio.



CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC  
CASTEL DEL MONTE  
PUGLIA SVEVA®

# Nero di Troia



- Een druif met weinig vruchtvlees en een dikke schil.
- De trossen zijn compact en van boven breed.
- Ideale rijping tussen eind september en begin oktober.
- Doorgaans fruitig, met aroma's van kers, bes, braam en pruim.
- Floraliteit van viooltjes, kruidigheid en specerijen



# Lombardia



Nebbiolo (Chiavennasca)



Comuni di Castione Andevenno e Sondrio



Sud, 290 - 630 m s.l.m.



60 q.li/ha



*In 25 and 56 hl oak barrels for about 24 months. Assemblage in steel tanks before bottling and left to rest for 2 months. Bottle aging in a dark and cool cellar for one year before being placed on the market.*



*Wine produced only in the best vintages. Ruby red colour. Delicate, ethereal bouquet with hints of walnuts and plums in alcohol. In the mouth it is particularly harmonious, velvety and persistent. Wine suitable for long aging.*



# Lombardia

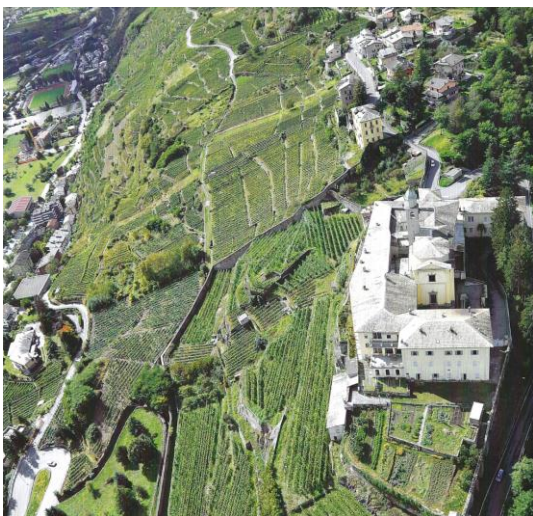
## • Geografie

- **Klimaat:** erg gevarieerd
  - streng in de bergen
  - vochtig en zacht mediterraan in de laagvlaktes
- **Bodem:**
  - mineraal moedergesteente en rolkeien op de heuvels en aan de voet van de Alpen
  - vruchtbare klei en kalk in de vallei
- **Ligging:**
  - zuidelijk gericht aan de voet van de voor-Alpen

# Lombardia – Valtellina



# Lombardije



## • **Wijnbouw**

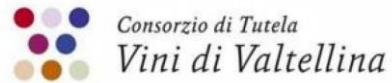
- Voornaamste druiven
  - wit: Chardonnay, Pinot bianco, Trebbiano
  - blauw: Pinot nero, Nebbiolo, Barbera en Sangiovese
- 5 DOCG, 22 DOC, 15 IGT

## • **Wijnbouw in Valtellina:**

- Italië's meest uitgestrekte verticale wijng gebied
- Meeste terrassenbouw van Italië
- Voornamelijk rode wijnen
- Valtellina superiore DOCG sinds 1998
- Sfurzato DOCG sinds 2003

# Lombardia

## • Wijnjaar



- Valtellina heeft een **toendraklimaat**.
  - De gemiddelde jaartemperatuur voor Valtellina is 6°C
  - Er valt in een jaar tijd 807 mm regen.
  - Het is 146 dagen per jaar droog
  - Een gemiddelde luchtvochtigheid van 86% en een UV-index van 2.
- De oogst voor wijnjaar 2016 was van zeer goede kwaliteit
- koeler en natter dan gemiddeld in Noord-Oost Italië,
- lagere en minder geconcentreerde oogst
- de wijnen zijn van hoge kwaliteit, met een goede balans en levendigheid.

# Pietradolce – Contrada Rampante

Classification: DOC

Area of Production: Solicchiata, Northern slopes of Etna.

Altitude: 800 m.a.s.l.

Grape variety: Nerello Mascalese.

Soil: stony, light sandy soil.

Growing method: bush (albarello).

Harvest: second ten days of October.

Vinification: manual picking of the grapes, soft pressing.  
Maceration on the skins for 18 days.

Aging: 3 months in French oak tonneaux. Natural malolactic fermentation.

Alcohol content: 13%.





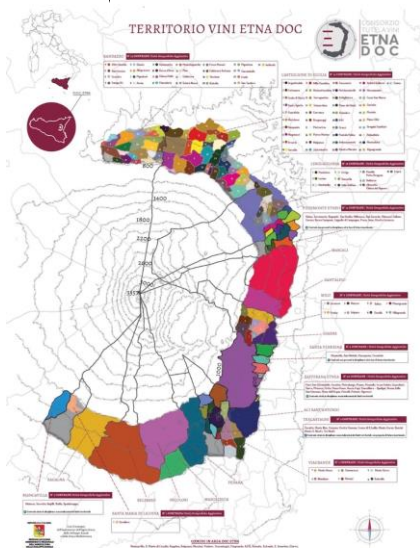
# Sicilië



## • Geografie Etna

- Klimaat:
  - ten noorden van de Etna is het gematigd fris
  - ten zuiden is het bijna subtropisch door invloed van de Sahara
- Bodem: vulkanisch
- Ligging:
  - Tussen 400 en 1000 meter hoogte
  - zowel op de noordelijke als zuidelijke flanken

# Sicilië



## • Wijnbouw

- 1 DOCG-wijn, 22 DOC-wijnen, 7 IGT wijnen
- **DOC Etna:** 142 cru's over 11 gemeenten
- In tien jaar tijd: opp. van 680ha naar 1300ha
- Geen Phillosseraplaag op de hellingen van de Etna
- Oprichting van de Maestranza dei Vigneri in 1435
- Contrada Rampante:
  - Noordelijke helling
  - +/- 800m

# Sicilië

## • Wijnjaar

- abnormale klimatologische gebeurtenissen
  - temperaturen over het algemeen hoger tot het begin van de lente
  - koelere zomermaanden, zomerregens
  - warmere herfst
- langzame en volledige rijping van de druiven
  - Goede aromatische eigenschappen in de witte druiven
  - structuur in de rode druiven



# Nerello Mascalese



- Aromatische druif van Sicilië
- Floreert op de flanken van Etna
- Krachtig en vol ras
- Licht gekleurde frisse aciditeit en een geparfumeerd floraal karakter
- Fles rijping kan de wijn verheffen tot complexe wijnen
- Jonge wijnen kunnen stroeve tannines bevatten
- Zacht aardbeifruit



DRIED CHERRY



ORANGE ZEST



DRIED THYME



ALLSPICE



CRUSHED GRAVEL

# Campania

**Grape variety**  
100% Aglianico di Taurasi

**Production area**  
Vineyards in Contrada Macchia dei Goti in Taurasi

**Exposure and Altimetry**  
South-West exposure – Hilly lands at 350 m. above sea level

**Soil typology**  
Clayey - calcareous

**Growing method**  
Espalier with Guyot pruning

**Vine planting density and yield per hectare**  
5000 plants/ha - 50 q./ha - Kg 1 /plant

**Grape harvest method and season**  
End of Oct. /beginning of Nov. – Manual harvest

**Vinification process**  
Grapes are harvested when fully ripe and, after the destemming and the crushing, subjected to a fermentation with maceration. A malolactic fermentation and an 18 month aging in French oak barriques follow. The must obtained is fermented in steel tanks at a controlled temperature. Aging bottle for 12 months.



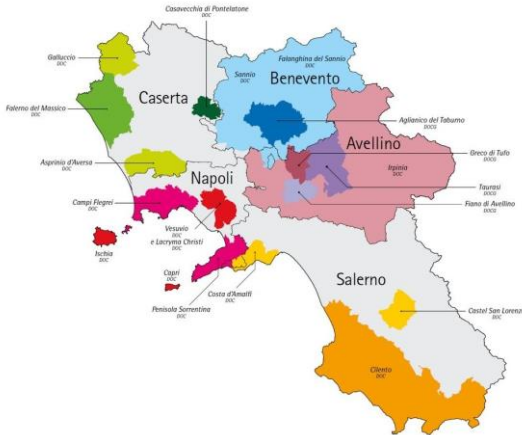
# Campania

## • Geografie

- Klimaat:
  - maritiem mediterrane met warme zomers en zachte winters
- Bodem:
  - vulkanisch en vruchtbaar rond de Vesuvius,
  - elders kalkrijk met klei
- Ligging:
  - heel divers naargelang druivensoort en beoogde wijn



# Campania



## • Wijnbouw

- Voornaamste druiven
  - Falanghina, Fiano, Aglianico, Greco
- 47% wit en 53% rood
- 4 DOCG, 15 DOC, 10 IGT

## • Wijnbouw in Taurasi:

- Vulkanische bodems met veel kalksteen
- Wijngaarden gelegen op de heuvels
- DOC sinds 1993

# Campania



## • Wijnjaar

- De oogst voor wijnjaar 2009 was iets kleiner
- Potentieel om rijke wijnen te produceren
- Vroege kiem, latere pluk
  - Het gemiddelde suikergehalte is hoger, tannine hoger, de zuurtegraad lager
- Goede temperatuurschommelingen tussen dag en nacht
  - witte wijnen zijn goed gestructureerd met een aromatisch bouquet.
  - rode wijnen hebben een mooie en evenwichtige structuur.
- Op het vlak van kwaliteit
  - zéér goede wijnen met enkele uitstekende uitschieters

# Aglianico



- Laatrijpend, aangeplant in Campanië, Basilicata,
- Diepgekleurde, donkerfruitig en rijpe wijnen immens geconcentreerde wijn met een flinke dosis tannines.
- Gedijt enorm op vulkanische bodem
- Bij hoge temperatuur toch een behoorlijke zuurtegraad
- Daardoor bewaren ze krokant karakter
- DNA analyse toont aan dat dit een autochtone druif is



## Proeflijst

1. Terlan - Pinot Bianco Riserva Vorberg 2016 – Alto Adige
2. Massolino - Langhe Nebbiolo Serraluga d'Alba 2012 - Piemonte
3. Madonnanera - Rosso di Montalcine 2013 - Toscane
4. Torrevento - Nero di Troia Riserva 2014 - Puglia
5. Aldo Rainoldi - Sassella Riserva Valtellina Superiore 2016 - Lombardia
6. Pietradolce - Contrada Rampante Etna Rosso 2016 - Sicilia
7. Cantine Antonio Caggiano - Vigna Macchia dei goti Taurasi 2006 - Campania

# Italiaanse oogst 2023

- In mei zware stortregens, gevolgd door zwoel, warm weer.
- Voedingsbodem voor de plasmopara viticola (valse meeldauw)
- Sloeg toe net wanneer de druifvorming plaatsvindt.
- Italiaanse wijnproductie valt terug naar 44 mio HL
- Kwaliteit:
  - Stabiel in het noorden; sterk variabel in het centrum en zuiden.

De Italiaanse wijnproductie daalt dit jaar naar schatting met 12 procent. Frankrijk wordt na negen jaar opnieuw 's werelds grootste wijnproducent.



Commanderij  Kempen

