

Commanderij Kempen

Kapitteljaar 2025-2026

Proefavond 6

Sanlorenzo - De Ziel van Montalcino

Een verticale reis door de jaren van Bramante



Luciano Ciolfi

Harry Gielen

Jens Van Avondt

Laurens Bakelants

Agenda

- ▶ Introductie Sanlorenzo
- ▶ Terroir & Filosofie
- ▶ TCA - de onzichtbare wijnrover
- ▶ Praktische aanpak proefavond
- ▶ Oogstjaren in de kijker
- ▶ Overzicht van de proefjaren
- ▶ Proeven maar!
- ▶ Wat hebben we vandaag geleerd?

Welkom bij Sanlorenzo!

- ▶ Een authentieke ervaring van Montalcino
- ▶ Focus op traditie, terroir en passie
- ▶ Ontdek de diepte van de Bramante Brunello

“Waar traditie, terroir en familie samenkomen”



Waar ligt Montalcino?

- ▶ Het **hart** van het Toscaanse wijnlandschap
- ▶ Centraal gelegen in de prestigieuze **Brunello di Montalcino DOCG** regio.
- ▶ **Uniek microklimaat** met zachte heuvels en optimale zonexpositie.
- ▶ De historische bakermat van de **Sangiovese Grosso** druif.



Een familieverhaal in wijn

- ▶ Kleinschalig **familiaal** beheer met een obsessieve focus op detail en **kwaliteit**.
- ▶ Gebruik van **traditionele 'botti'** (grote houten vaten) voor een pure expressie van de druif.
- ▶ Diep **respect** voor de natuur en het historische Toscaanse landschap.



Terroir & Filosofie

01

Ligging

Zuidwest-helling van
Montalcino

500 m hoogte - Località
Le Prata

Zacht golvend van
Civitella tot de rivier de
Ombrone

02

Bodem

Galestro (kalkhoudende
leistein)

gemengd met klei en
zand

Perfect voor
diepgewortelde
Sangiovese Grosso vines

03

Bioteelt

Gecertificeerd biologisch

Respect voor terroir en
biodiversiteit staat
centraal in de visie van
Luciano

04

Rijping

3 jaar op Slavonische
eiken

vaten van 30 hectoliter

Maceratie: 25 dagen
Minimale interventie

Luciano Ciolfi

“De visie achter de wijn”

Geen corporate look, maar pure **passie**
Meester in het vertalen van terroir

*“Wijn maken is luisteren
naar het land!”*



Filosofie

“Van de wijngaard naar het glas”

1. Minimale interventie

Inox fermentatie en zorgvuldige maceratie om de pure expressie van de Sangiovese druif te bewaren.

2. Traditionele rijping

Lange rijping in grote Slavonische eiken 'botti' voor een elegante structuur zonder dominante houttoetsen.

3. Geduld in de fles

Essentiële flesrijping in de rust van onze kelders voordat de wijn het domein verlaat

Focus op elegantie, bewaarpotentieel en maximale expressie van het terroir



TCA: de onzichtbare wijnrover

- ▶ Wat is TCA?
 - ▶ 2,4,6-trichloranisol (TCA) is een chemische verbinding gevormd door schimmel op chloorhoudende stoffen in kurk of de kelder. Zelfs in minieme concentraties (2-4 ng/L) maakt het wijn muf en flauw
- ▶ Hoe ruikt het?
 - ▶ Natte karton = beschimmelde kelder, droge kurk = onderdrukt fruit. TCA neutraliseert aromareceptoren in de neus – de wijn verliest zijn karakter volledig.
- ▶ Gevolg voor wijn
 - ▶ De wijn smaakt 'dood': geen fruit, geen expressie, verlies van terroir. Bij Brunello di Montalcino – jaren van rijping – een onherstelbare teleurstelling.

NDtech × Amorim

De elektronische neus die elke kurk individueel besnuffelt



0,5 ng/L Detectiedrempel

Gaschromatografie detecteert TCA-sporen zo klein als één druppel water in 800 Olympische zwembaden. Aangetaste kurken worden automatisch verwijderd.



Elke kurk Individueel getest

Niet steekproeven, maar 100% screening. Elke afzonderlijke kurk doorloopt de NDtech-scan in enkele seconden — een wereldprimeur in de kurkindustrie.

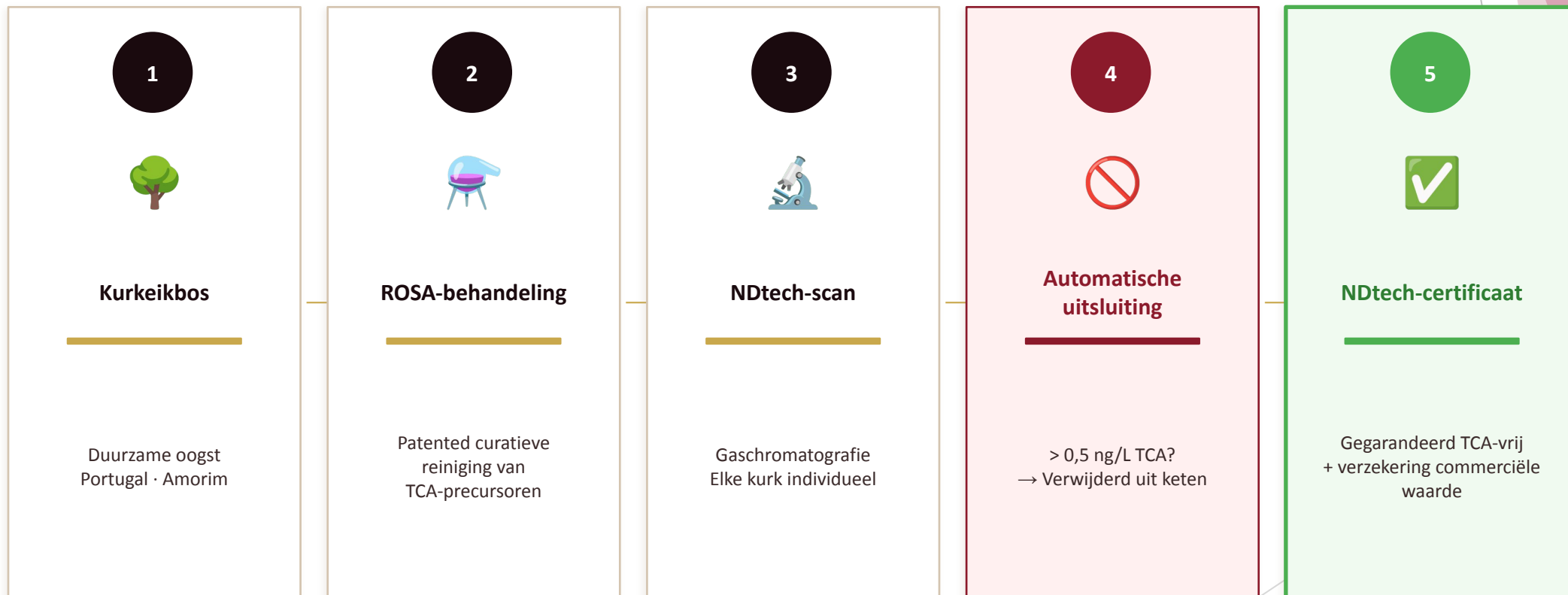


Verzekerd Commerciële waarde

Het NDtech-label garandeert ook een verzekering van de flessen voor hun commerciële waarde. Kwaliteit én financiële zekerheid voor de wijnmaker.

Van de wijngaard tot in het glas:

Voor een Brunello van meer dan 10 jaren telt elk detail.



Terroir & Filosofie

1

Jeugd

Focus op de primaire expressie, frisheid en het prille potentieel van de Sangiovese

2

Maturiteit

De fase waarin balans en complexiteit beginnen te harmoniëren in het glas.

3

Klassiek

De authentieke standaard van Sanlorenzo Brunello di Montalcino.

4

Finale

De monumentale afsluiting met de meest legendarische jaargangen van het domein

Proefvolgorde

Flight 1: De jonge jaren

2021

Flight 2: Balans & Structuur

2015 - 2007 - 2009

Flight 3: De klassiekers

2008 - 2005 - 2006

Finale: Het monument

2010

De oogstjaren

2005

★★★★★

Historisch en Authentiek

Een koude, regenachtige winter vertraagde de uitloop. De typische zomerhitte en een koeler, wisselvallig najaar zorgden voor een trage, evenwichtige rijping. De oogst leverde interessante wijnen op met wat ruwe kanten maar ook oprechte authenticiteit. Dit is de éérste gedeclareerde jaargang van Sanlorenzo die vandaag op tafel staat – een historisch document in flessen. Verwacht: rode bessen, gedroogde kruiden, tabak, met een slanke maar aanwezige tanninestructuur.

2006

★★★★★

De Grote Klassieker

Een regenrijke winter, een krachtige lente en een droge zomer zonder stress leidden tot een opmerkelijk evenwichtig rijpingsproces. Algemeen beschouwd als één van de vijf beste Brunello-jaren ooit. Krachtige, dense wijnen met rijp maar fris fruit, strakke structuur en fenomenale houdbaarheid. Luciano's 2006 toont: goudron, peper, tabak, as, porcini, natte aarde, tamarinde, leer – een episch smaakspectrum van voortschrijdende evolutie.

2007

★★★★½

Rijp en Charmant

Mildere winter, warme lente, gunstige augustusregens – de 2007 is warmer en rijper dan de 2006. Fruit-forward, rijkelijk en elegant, met onmiddellijke charme en zachtere tannines. De wijn lijkt meer Zuid-Italiaans van karakter: kersen, tijm, roest en rijpe specerijen. Minder 'al dente' dan zijn voorganger maar met een diepte en warmte die Montalcino's mediterrane ziel openbaart. Nu heerlijk te drinken.

2008



De Miskende Jaargang

Een koele groeijaargang met regen bij de oogst. Wie geduld had en laat oogstte, beloonde zichzelf: aromatische, evenwichtige en elegante wijnen met kruiden, tabak en specerijen en een volwassen tannine met een licht vegetale staart. De 2008 wordt stelselmatig onderschat maar is nu klaar om te drinken. Een 'underdog' met karakter.

2009



Elegantie en Vrolijk Fruit

De warme zomer leverde in het zuidwesten van Montalcino – precies waar Sanlorenzo ligt – elegante, fruitgedreven en evenwichtige wijnen op. Helderder fruit, minder spiermassa dan 2010, maar met een charme en een verfijnde afdronk. Geniet nu of leg nog 5 jaar weg.

2010



Het Monumentale Jaar

Unanimement erkend als één van de grootste Brunello-jaren ooit, naast 1997, 2004 en 2016. Klassiek klimaat, perfecte balans, enorme structuur. Volle kracht, tannines van staal, explosief zwart en rood fruit, peperkruiden en minerale diepte. De 2010 is nu net in zijn prime – vol en imponerend, maar met nog decennia voor de boeg.

Aromatisch profiel & Drinkvenster

2021	<i>Kers · Bloemen · Mineraal</i> Vers · Elegant · Al dente tannines • Drinken	Nu – 2040 Drinkvenster
2010	<i>Zwart fruit · Peper · Goudron</i> Monumentaal · Tannines van staal • Drinken	Nu – 2040 Drinkvenster
2008	<i>Kruiden · Tabak · Aarde</i> Aromatisch · Subtiel · Verfijnd • Drinken	Nu – 2028 Drinkvenster
2006	<i>Goudron · As · Porcini · Leer</i> Complex · Krachtig · Evoluerend • Drinken	Nu – 2030 Drinkvenster

2015	<i>Rood fruit · Balsem · Kruiden</i> Krachtig · Geconcentreerd · Lang • Drinken	Nu – 2045 Drinkvenster
2009	<i>Rood fruit · Leer · Specerij</i> Elegant · Vrolijk · Evenwichtig • Drinken	Nu – 2030 Drinkvenster
2007	<i>Kers · Tijm · Roest</i> Warm · Rijp · Charmant • Drinken	Nu – 2027 Drinkvenster
2005	<i>Gedroogde bessen · Tabak · Rozen</i> Slank · Authentiek · Historisch • Drinken	Nu – 2027 Drinkvenster

SANLORENZO
VINO DI MONTALCINO

Buon assaggio

Commanderij Kempen wenst u een onvergetelijke verticale toe
met de wijnen van Luciano Ciolfi — Podere Sanlorenzo, Montalcino

"Transparantie in de ogen, traditie in het hart, de toekomst om ons heen."

— Luciano Ciolfi, eigenaar Podere Sanlorenzo

BRUNELLO

poderesanlorenzo.it · Montalcino, Toscana, Italia

2021

Bramante Brunello

“Koele ochtendtonen en violette accenten”

Karakter

Strakke, moderne uitstraling met levendige zuren en verfijnde structuur.

Aroma

Tonen van violet, kers en een lichte kruidigheid.

Inzicht

Een jaar van precisie, frisheid en veelbelovend potentieel



2015

Bramante Brunello

“Warme zon en gouden gloed”

Karakter

Rijpe druiven, volle structuur en zijdezachte tannines.

Aroma

Zwart fruit, tabak en warme mediterrane kruiden.

Inzicht

Een zonovergoten jaar met enorme kracht en diepgang.



2007

Bramante Brunello

“Charmante mediterrane sfeer”

Karakter

Amber licht, toegankelijk, zijdezacht en uiterst elegant.

Aroma

Gedroogd fruit, leer en subtiele toetsen van balsamico.

Inzicht

De perfecte balans tussen primair fruit en tertiaire evolutie.



2009

Bramante Brunello

“Diepe zonsondergang en terracotta”

Karakter

Warm, aards en genereus met een volle, rijpe body.

Aroma

Rijpe pruimen, exotische specerijen en herfstbladeren.

Inzicht

Een jaar dat de gulle warmte van de Toscaanse zon omarmt.



2008

Bramante Brunello

“Mistige ochtend en klassieke elegantie”

Karakter

Subtiel, gelaagd en uiterst verfijnd met een koele elegantie.

Aroma

Verse rode bessen, delicate thee en een toets van natte aarde.

Inzicht

Een jaar voor de liefhebber van finesse en aristocratische rust.



2005

Bramante Brunello

“Herfstbos en tertiaire sfeer”

Karakter

Volwassen, complex en meditatief met een prachtige evolutie.

Aroma

Truffel, paddenstoelen en de geur van een oude, rustige kelder.

Inzicht

De ultieme schoonheid die voortkomt uit geduldige rijping.



2006

Bramante Brunello

“Dramatische lucht en structuur”

Karakter

Streng, krachtig en monumentaal met een indrukwekkende structuur.

Aroma

Donkere chocolade, teer en krachtige, rijpe tannines.

Inzicht

Een jaar met een enorme ruggengraat en een ongekend bewaarpotentieel.



2010

Bramante Brunello

“DE MONUMENTALE FINALE”

Karakter

Episch en legendarisch. Een perfecte balans tussen ongekennde kracht en sublieme elegantie.

Aroma

Complex boeket van zwart fruit, gedroogde bloemen, tabak en verfijnde tertiaire tonen.

Inzicht

Hét referentiejaar van Montalcino. Een wijn die de geschiedenis van het domein belichaamt.



Wat hebben we vandaag allemaal geleerd?

1) Tijd

Geduld in de kelder wordt beloond met een ongekennde complexiteit in het glas.

2) Terroir

De unieke stem van Montalcino, vertaald door de visie van Luciano Ciolfi.

3) Traditie

Vakmanschap en respect voor de historie vormen de ruggengraat van elke jaargang.

4) Harmonie

De ultieme balans tussen kracht en elegantie die Sanlorenzo kenmerkt.





“Alla Salute!”

Bedankt voor uw aanwezigheid en passie.
Geniet van het laatste glas.