VILLA DI CAPEZZANA

Geachte lezers en lezeressen, Leiden, september 2010

De zomer schiet hard op, volgende maand is het alweer oktober en dus tijd voor de jaarlijkse grote **najaarsproeverij.** Traditioneel valt dat evenement op de zondag na de ingang van de wintertijd, dus noteert u **zondag 31 oktober** alvast in uw agenda! In de volgende nieuwsbrief zullen we u verder informeren.Eindelijk, na twee jaar geduldig wachten, kunnen we de nieuwe jaargangen van het Toscaanse wijngoed **Capezzana** aanbieden! Nog altijd behoort het uiterst kleine gebiedje **Carmignano** tot de kwalitatieve top in Toscane, maar mede door de bekendheid van gebieden als Montalcino wordt het nogal eens over het hoofd gezien. Jammer, want Carmignano staat al eeuwen bekend als 'grand cru' van Toscane. Bovendien valt u nu met uw neus in de spreekwoordelijke boter, want de drie grote wijnen van Capezzana stammen allemaal uit de twee beste Toscaanse wijnjaren sinds 2001, namelijk 2004 en 2006. Bovendien hebben we na lange tijd weer **Barco Reale** aan ons aanbod toegevoegd. In het boek 'De wijnen van Toscane' (Huib Brand, 1991) wordt Tenuta di Capezzana getypeerd als '*de oudste, de grootste, de beste'*, en die typering is nog onveranderd van kracht. Over die ouderdom is met een aantoonbare leeftijd van ruim 1200 jaar weinig discussie; ook de grootte is objectief vast te stellen. Of de wijnen ook echt de beste in het gebied zijn, is natuurlijk een kwestie van smaak, maar met slechts een stuk of vijf andere producenten is de concurrentie nogal overzichtelijk; de eerste plaats van Capezzana wordt unaniem erkend. De overheersende druivensoort in Carmignano is, niet verwonderlijk, Sangiovese. Daarnaast echter neemt Cabernet een speciale positie in. Terwijl deze soort taboe is voor Brunello en Rosso di Montalcino, en op kleine schaal toegelaten in Chianti en Vino Nobile di Montepulciano, is in Carmignano een deel Cabernet verplicht. Daardoor zijn een zekere kruidigheid in de geur en rondeur in de mond kenmerkend voor Carmignano. De nu binnengekomen wijnen van Capezzana zijn:

Barco Reale 2008. De lat ligt hoog voor de DOCG Carmignano; voor wijn die niet voldoet aan de eisen voor Carmignano is de DOC Barco Reale ingesteld. Is deze Barco daarmee een mislukte Carmignano of juist een voordelige kleine Carmignano? Hij is het allebei niet. De selectie van de druiven en de wijze van vergisten en opvoeden maken hem tot een ander soort wijn: vol fruit, vief, krachtig, stoer. De druiven zijn 70% Sangiovese, 20% Cabernet en 10% Canaiolo, de wijn rijpt 10 maanden in grote vaten.

Carmignano Villa di Capezzana 2006. Hier zijn de normen voor de DOCG ruimschoots gehaald: diepe kleur, een zeer expressieve, in dit stadium vooral kruidige geur, lekker rulle tannine, lange afdronk. De wijn is nu zeer vitaal bij alle rondeur en zal geleidelijk meer complexiteit gaan tonen. Zeker houdbaar tot 2020, waarschijnlijk langer. 80% Sangiovese, 20% Cabernet, rijping ruim 1 laar in tonneaux (350 à 500 liter, dus 1,5 à 2,5 barrique).

Carmignano Villa di Trefiano 2006. Trefiano is aparte, tweede Renaissance-villa op het enorme terrein van Capezzana, met een eigen perceel wijnstokken dat biodynamisch wordt bewerkt. Zoals altijd is de wijn geraffineerder en complexer dan de Villa di Capezzana, echt hoog niveau, zeker ook binnen zijn prijsklasse. De druiven zijn Sangiovese, Cabernet en Canaiolo, rijping 16 maanden in tonneaux van 350 l.

Ghiaie della Furba 2004: geen Carmignano, maar een IGT-wijn vanwege de gebruikte druiven, nl. 60% Cabernet, 30% Merlot en 10% Syrah. Rijping 1 jaar in barriques. Zeer diepe, kruidige, opulente wijn met een pepertje; zwoeler dan de vorige wijnen. Hoe zou zo'n wijn zich ontwikkelen? De '83, dit jaar geschonken in de stand van Capezzana op de Vinitaly, lijkt nu juist een heel klassieke Toscaanse wijn, zij het opvallend zacht van smaak; granaatrood,

zeer rijp maar nog in grote vorm. 1983 was een goed jaar, maar geldt vanwege de warmte niet als groot; Syrah ging er nog niet bij, de Ghiaie uit die tijd is gemaakt uit Cabernet en Merlot. Heel Toscaans zonder Sangiovese… De Fransen hebben daar een uitdrukking voor: C'est le terrain qui a le dernier mot. Ook de Ghiaie 2004 kan zeker 25 jaar oud worden. Le terrain n'a pas changé.

Behalve aan Capezzana wijden we een woordje aan twee minder pretentieuze rode wijnen en aan twee welbekende witte, twee Verdicchio's. Uit het zuiden van de Marken, bijna uit Abruzzo, komt de **Rosso Piceno Superiore 2007** van **De Angelis,** al jaren een toonbeeld van betrouwbaarheid. Deze blend van Sangiovese- en Montepulciano-druiven is nog altijd een geduchte concurrent van vergelijkbare wijnen uit bijvoorbeeld Toscane; concentratie, kruiden, donker rood fruit en een flinke lengte. Uit het diepe zuiden stamt een relatieve nieuwkomer in ons assortiment: **Primitivo Tarantino Segnavento 2009.** Primitivo, de druif, is verwant aan de Californische Zinfandel en houdt van warmte. De naam betekent zoveel als vroeg rijpend. Het hete Apulië is bij uitstek zijn bakermat. Met de juiste (geen primitieve!) behandeling in wijngaard en kelder krijg je een verleidelijke, zachte gulle wijn, en dat voor een verleidelijk zacht prijsje met tijdelijk een gulle korting.

Verdicchio dei Castelli di Jesi 'Pignocco' van Santa Barbara is waarschijnlijk de spannendste wijn in zijn prijsklasse. In 2009 hebben we te maken met een uitzonderlijk goede oogst voor witte wijnen in Italië; de Pignocco (de naam verwijst naar een oude den naast de wijngaard) is heerlijk levendig met wit fruit, bloemen, een licht amandeltje en verkwikkende frisse zuren. Typisch zo'n wijn die u na laatste slokje uit een glas nieuwsgierig maakt naar wat het volgende glas zal prijsgeven…..
Verdicchio dei Castelli di Jesi 'Le Vaglie' van Santa Barbara is de vergrotende trap van de Pignocco; een selectie uit de betere stukjes wijngaard en een hele lichte, delicate houtopvoeding. De geur is compacter, rijker en rijper. Naast bloemen ook honing en kruiden. Zeer verleidelijk en verfrissend (en jaren houdbaar).

Aanbieding geldig t/m zaterdag 17 oktober

		van	voor
WIT			
Verdicchio dei Castelli di Jesi 'Pignocco' 2009 Santa Barbara	€	8.30	6.95
Verdicchio dei Castelli di Jesi 'Le Vaglie' 2009 Santa Barbara		12.95	10.95
Primitivo Tarantino 2009		5.90	4.90
Rosso Piceno Superiore 2007, De Angelis		7.85	6.70
ROOD, CAPEZZANA			
Barco Reale 2008		11.60	9.90
Carmignano Villa di Capezzana 2006		22.15	19.90
Carmignano Villa di Trefiano 2006		27.50	24.50
IGT Toscana Ghiaie della Furba 2004		33.50	29.50

Als u de wijn laat toezenden, gelden de aanbiedings- en uitverkoopprijzen alleen voor zestallen flessen per soort en veelvouden. Voor wijnen van de aanbieding vervalt de korting per dozijn.

Proeven aan de Haagweg: in de winkel kunt u op zaterdag steeds enkele wijnen proeven, de komende weken vooral uit de bovenstaande aanbieding. Graag tot ziens aldaar!

Met vriendelijke groet,

Joris Kleijs Huib Brand

Zie voor een volledige prijslijst de vernieuwde website www.brand-wijn.com

Prijzen incl. BTW. Aflevering gratis binnen Nederland vanaf factuurwaarde € 150. Bij lagere factuurwaarde afleveringskosten € 10. Winkel: Haagweg 77 Leiden, geopend maandag 13.00 – 18.00, dinsdag t/m vrijdag 10.00 – 18.00, zaterdag 10.00 – 17.00 uur.