

LA MISSE DI CANDIALLE, CHIANTI CLASSICO DOCG

2024

CANDIALLE

Alcohol	13,50%
Bewaarpotentieel	6-8 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Galestro (Zeer harde, rotsachtige bodem van 2/3 klei en 1/3 zand met wat kalksteen)
Druivenras	Canaiolo, Malvasia Nera, Sangiovese, Colorino
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Fijne pasta's, rood en wit vlees
Lagering	12 maanden op beton
Land	Italië
Regio	Toscane
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Medium, structuur



Omschrijving

De “kleine” Candialle is helemaal geen kleine wijn. Om het fijne fruitplezier te garanderen verbleef deze wijn gedurende 12 maanden op betonnen cuves. Geen splinter houtgebruik dus. Dat resulteert in een glas met nuances van klein bessenfruit, hint van pruim. In de smaak een zachte, doch aanwezige structuur met veel puur fruit en speelse frisheid. Mooie textuur en lengte. Naast een groot deel Sangiovese zit er ook een miniem aandeel Canaiolo (4%), Malvasia Nera (2%) en Colorino (2%) in de blend.

CANDIALLE

Einde augustus 2016 trokken we ons een weekje terug in Panzano, hartje Chianti. We leerden het dorp op alle vlakken kennen: de legendarische slagerij van Dario Cecchini, een nog echte schoenenmaker, een fijne markt, het kleine en gezellige historische centrum. We genoten er van de lokale producten, de rust en de betoverend mooie omgeving.

Maar vooral hebben we ons idee over Chianti drastisch moeten bijstellen. Vooral op het vlak van stijl. Panzano geeft voor ons het meest afwijkende type dat we in deze regio kennen. Wijnen uit Panzano zijn een stuk fijner, maar ook meer gestructureerd en hoger in frisheid dan gangbaar in Chianti. Dat maakt dat ze tijd nodig hebben, in het glas en in de kelder. De galestro bodem (type leisteen), de hogere ligging van de wijngaarden, het biologisch werken van quasi alle domeinen,... Het draagt allemaal bij tot die aparte stijl. De omgeving is een postkaart en het ene topdomein ligt naast het andere. Het bekendste hiervan is uiteraard Fontodi, met een terechte dijk van een reputatie.

Wij trokken echter naar het zuiden van het dorp en ontmoetten er de Duitse Josephin Cramer en haar Finse man Jarrko Peränen. Hij Finse socioloog, zij dochter van de Warstein brouwerij uit Sauerland. Beiden werden ze verliefd op wijn en de regio en samen kochten ze in 2002 Candialle, een destijds oud familiedomein. Ze hebben quasi alle stokken gerooid bij overname omdat de wijngaarden niet naar hun zin waren en hebben het domein uitgebreid naar de huidige 12ha.

Ze werken volledig biologisch (ook eigen compost), en wanneer je ze spreekt voel je de liefde voor de natuur en hun omgeving. Sangiovese komt enkel op de galestro bodem, de andere bodemtypes worden bestokt met een minimale aanplant van Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malvasia Nera en Canaiolo. De helft van de wijngaarden is aangeplant als "bush vines" (albarello). Hun stijl is o zo elegant en vol finesse. Structuur (tannine en aciditeit) hebben ze zeker, dat maakt ze klaar voor een lange toekomst. Wijnen die groeien door open te staan, met een duidelijke mineraliteit. Wijnen die ook vragen om ermee bezig te zijn, dat maakt ze net zo boeiend. Geen instant fruitbommen, wel subtiele wijnen die elke keer weer een andere nuance tonen. Je leest het: Panzano heeft als unieke enclave in Chianti indruk gemaakt. En met Candialle brengen we een stukje van deze indruk mee naar België.