CICLOPE, ROSSO TOSCANO IGT

2019

CANDIALLE

Alcohol	14,50%
Bewaarpotentieel	10-15 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Galestro (Zeer harde, rotsachtige bodem van 2/3 klei en 1/3 zand met wat kalksteen)
Druivenras	Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Een topper bij krachtig rood vlees (gerijpt rundsvlees)
Lagering	Gebruikte barrique gedurende 18 maanden
Land	Italië
Regio	Toscane
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, structuur

Omschrijving

Het grootste deel van de percelen van Candialle bevatten de typische galestrobodem, en staat er Sangiovese. Op de weinige plekken waar deze bodem niet aanwezig is worden voornamelijk bordelese druiven aangeplant. Deze worden onder andere geassembleerd in deze Ciclope. Deze blend van 45% Merlot, 35% Petit Verdot en 20% Cabernet Franc is een meer dan smakelijk glas. Nog erg jeugdig, maar wat een complete wijn. Diepe kleur, aroma van zwart fruit (cassis, donkere kers), grafiet en mooie kruidigheid. Hint van zwarte peper. Een krachtpatser in de mond, veel structuur, maar ook veel inhoud met rijp donker fruit en de juiste dosis frisheid en erg fijn hout. Op en top maaltijdwijn bij stevig vlees. Ciclope verwijst trouwens naar hun hond die in een stevig gevecht met een lokaal stekelvarken zijn oog verloor.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

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 kochtten 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.