

### **Patrimonio – een boeiende wijnstreek**

Samen met Raphaël Pierre-Bianchetti,  
sommelier-consultant en voorzitter van de Corsicaanse sommelieervereniging,  
bezoek ik in 2011 vier wijnproducenten in de AOC Patrimonio.

Door Paul Op ten Berg

Het Franse eiland Corsica heeft een boeiende wijncultuur, verspreid over diverse gebieden. Dat bleek in april 2006, toen twee Corsicaanse sommeliers in restaurant Het Seminar te Zenderen voor een – helaas erg klein – gezelschap van NGS leden een zeer interessante proeverij presenteerden met wijnen uit diverse AOC's. Om de herinnering op te halen zijn hier enkele feiten:

#### **Geschiedenis**

In de 6<sup>e</sup> eeuw voor Chr. begonnen de Feniciërs op Corsica met het aanplanten van de wijnstok. Pas in de 14<sup>e</sup> eeuw werd door de bewoners van Genua een begin gemaakt met het verhandelen van de wijn. Toen Corsica in 1768 Frans werd ging het voorspoedig. Tegen het midden van de 19<sup>e</sup> eeuw telde het eiland 20.000 ha aan wijngaarden. Maar Corsica bleef niet gespaard voor de phylloxera en de wereldoorlogen hadden hun impact. Daarna zette het herstel in en het totale oppervlak aan wijngaarden bedraagt momenteel 5.623 ha, waarvan 2.759 ha AOC. Corsica telt 450 wijnproducenten. 250 hiervan leveren aan de zes coöperaties en circa 200 zijn zelfstandig. De jaarlijkse productie bedraagt circa 370.000 hl, een waarde van 140 miljoen euro vertegenwoordigend.



#### **Geografie**

Corsica is met 10.000 km<sup>2</sup> in grootte het derde eiland van de Middellandse Zee. Het landschap is bergachtig, meer dan 20 toppen van boven de 2.000 meter verdelen het eiland in valleien met diverse terroirs en klimaatzones. De hoogste berg is de Monte Cinto, die 2.710 meter bereikt. Door de bergen is er veel neerslag, dus geen tekort aan water. De wijngaarden liggen overwegend aan de kust en niet zo hoog, tussen 40 en 600 meter (Clos d'Alzetto, AOC Ajaccio).

- In het oosten vinden we bodems van leisteen, met veel calciumcarbonaat. Delicate, mollige wijnen.
- In het westen granietbodems, goed voor 2/3 van het eiland, met silicium, aluminium, potassium en vaak calcium. Hier staat merendeels sciaccarellu, die hier licht van kleur is, veel finesse heeft met een intens aroma van o.a. bloemen en vuursteen.
- In het midden alluviale afzettingen
- In het noorden en zuiden kalkbodems. Ronde, vlezige, minerale, wijnen van de niellucciu met veel fruit en florale eigenschappen.

Vooraf van arme bodems met overwegend kiezelarde komen uitstekende wijnen met veel karakter, die in hun jeugd aantrekkelijk zijn maar ook voortreffelijk kunnen ouderen, waarbij ze delicate aroma's ontwikkelen. Het eiland is niet te groot en niet te klein om een uitstekend natuurlijk evenwicht in stand te houden.



*Vermentinu druiven*

### **Klimaat**

Op Corsica zorgt de wind voor een gemiddeld maritiem mediterraan klimaat met zachte temperaturen. 's Zomers is het overdag erg heet maar de nachten zijn fris, met als gevolg een krachtige aromatische ontwikkeling in de druiven. Dat is vooral het geval in Ponte Leccia, in een dal midden op het eiland, waar het Domaine Vico is gevestigd. Er is vrij veel neerslag in het voorjaar en Corsica telt de meeste zonuren van Frankrijk (gemiddeld 2.885 uur per jaar). De wind speelt bij de wijnbouw een regulerende rol en brengt de druiven in een prachtige fytosanitaire staat. Door de 7 verschillende winden die op het eiland waaien, libecciu (van Spanje), tramontane, mistral (van Frankrijk), scirocco (in augustus, van Afrika), levante, gregale en ponente, wordt de zomerse hitte getemperd, waardoor de zuurgraad van de druiven opmerkelijk goed is. Verder is er door de wind nauwelijks sprake van ziektes in de wijngaarden en zijn er maar weinig bestrijdingsmiddelen nodig. Biodynamie is op Corsica dan ook een vanzelfsprekende zaak.

### **Appellations d'Origine Contrôlées**

In 2010 werd in totaal 370.000 hl wijn geproduceerd, waarvan 112.000 hl AOC. Van de AOC wijnen was 56% rosé, 32% rood, 11% wit en 2% muscat. Corsica kent door de geologische en klimatologische diversiteit 9 verschillende AOC's. Ze vertegenwoordigen 30% van de productie. Het gemiddelde rendement voor AOC wijnen is 40 hl/ha.

Twee Appellations Génériques:

- **AOC Corse.** Deze wijnen – ruim de helft van het totaal - kunnen uit alle AOC gebieden komen, behalve Patrimonio. De AOC Corse omvat 1.603 ha in 60 gemeentes, met 17 zelfstandige producenten en 4 coöperaties. In de praktijk komen echter de meeste van hogere gelegen hellingen in het oosten. De productie bedraagt 70.000 hl rode en 7.000 hl witte wijn. Voornamelijk van niellucciu, sciaccarellu en vermentinu, maar ook grenache, cinsault, syrah en carignan zijn toegestaan. De wijnen hebben minder finesse, zijn erg fruitig en minder stevig. Bedoeld om binnen 2 jaar te drinken.
- **AOC Muscat du Cap Corse.** 74 ha wijngaarden op kleine, ontoegankelijke terrassen. Dit zijn vins doux naturels, delicate wijnen van muscat à petits grains met veel rijpheid, die zich met de beste muskaatwijnen kunnen meten. De productie is klein - slechts een handjevol producenten maakt deze wijn - en het rendement is laag. Tot de meest gereputeerde muscats behoren die van Clos Nicrosi, Clos Marfisi, Domaine de Catarelli, Domaine Giudicelli, Domaine Orenga de Gaffory, Domaine Lazzarini, Domaine de Pastricciola en Domaine San Quilico. Domaine Orsini maakt een kleine hoeveelheid mousserende muscat.

Vijf Appellations Corse-Village (rendement max. 45 hl/ha):

- **AOC Corse Calvi.** 227 ha, 12 zelfstandige producenten. Stevige, eigenwijze rode wijnen, verfijnde witte en frisse rosé uit de streek Balagne, altijd zeer aromatisch, met een gemiddeld rendement van 25 hl/ha. De bodem bestaat uit morenen (gruiswallen uit de ijstijd) met zwerfkeien.
- **AOC Corse Coteaux du Cap Corse.** Het kleinste AOC gebied met 30 ha wijngaarden. Rode bewaarwijnen, maar vooral uiterst elegante witte wijnen met geprononceerde florale aroma's.
- **AOC Corse Figari.** 130 ha, 6 zelfstandige producenten. De meest zuidelijke, tevens de oudste wijnstreek van Frankrijk (4<sup>e</sup> eeuw voor Chr.), ten zuiden van de plaats Sartène. Hier staan nog oude rassen zoals carcajolu neru, die verfijnde rode, witte en rosé wijnen opleveren. Een dorre, droge, schrale streek met bodems van graniet en wat leisteen. Er waait een stevige wind, waar vooral robuuste rode wijnen worden geproduceerd, die tot de beste van Corsica worden gerekend.
- **AOC Corse Porto Vecchio.** 88 ha, 4 zelfstandige producenten. Ten noorden van de plaats Porto Vecchio en in de omgeving van Bonifacio worden op kalkbodems voornamelijk elegante, ronde rode wijnen geproduceerd van niellucciu, sciaccarellu en grenache noir.
- **AOC Corse Sartène.** 226 ha, 10 zelfstandige wijnproducenten. In het zuiden, boven Figari. Bodems van graniet en wat leisteen. De rode wijnen zijn hier zeer getypeerd, vooral van het ras muntanaccio, een lokale variatie van sciaccarellu.

Twee Appellations de Cru:

- **AOC Ajaccio.** 260 ha wijngaarden op hellingen met granietrotsen leveren vurige rode wijnen en rosé, die van minstens 60% sciaccarellu afkomstig moeten zijn, en een maximaal rendement mogen hebben van 45 hl/ha. Aroma's van frambozen, cassis, peper, koffie en geroosterde amandelen. De witte wijnen van vermentinu zijn hier erg floraal. 14 zelfstandige producenten.
- **AOC Patrimonio.** Dit is de streek van de niellucciu, die hier zijn ultieme bodem heeft, en waarschijnlijk op termijn als enige ras zal overleven. Patrimonio omvat 413 ha op de wat landinwaarts gelegen hellingen van Saint-Florent. Er zijn 38 zelfstandige wijnproducenten.

### **Vin de Pays de l'Ile de Beauté.**

Deze wijnen vormen driekwart van de Corsicaanse wijnproductie en zijn afkomstig van 237.500 hectare aan wijngaarden. Er zijn voor deze productie 4 coöperaties actief, een groep van zelfstandige producenten en enkele kleine handelaren. Het maximum rendement hiervan ligt met 66 hl/ha aanmerkelijk hoger dan bij de AOC wijnen. Niet al deze wijnen zijn interessant, maar er zijn steeds vaker verrassingen te vinden tegen

aantrekkelijke prijzen, vooral op het vlak van cépage wijnen als chardonnay, merlot en cabernet sauvignon en zelfs pinot noir.



*Muscat druiven*

### **Witte wijnen**

De witte wijnen vormen 20% van de totale productie. Ze worden vrijwel uitsluitend gemaakt van de **vermentinu** (rolle, malvasia) en soms van de **ugni blanc**. De naam vermentinu komt van het Franse vermeil, wat goudkleurig betekent. De bleekgele wijnen zijn kristalhelder, licht, fris, droog en spannend, hebben veel finesse en elegantie met aromatische kracht, zijn altijd wat wild en soms zeer apart. Aroma's zijn die van bloemen, geel fruit, honing, hazelnoten en amandelen. De goudgele exemplaren, met een nasmaak van appel en amandelen en af en toe een tikje pétrol, doen soms denken aan witte Hermitage of viognier en kunnen tot 15 jaar oud worden. De meeste vermentinu wijnen krijgen geen houtopvoeding maar wel malolactische gisting; toch zijn ze opvallend fris. Pas na 2 jaar flesontwikkeling is in deze wijnen de invloed van de minerale bodem te proeven. Ze combineren uitstekend met geitenkaas (de Corsicaanse is rond van smaak), gegrilde vis (loup de mer au fenouil), St.-Jacobsschelpen met citrussaus en charcuterie. Een hoofdstuk apart is de **Muscat du Cap Corse** (2% van de totale productie), die behalve typiciteit een geheel eigen karakter heeft.

### **Rode wijnen**

Rode wijnen vormen 50% van de totale productie. Ze bezitten een opmerkelijk aroma, zijn bijna altijd stevig en krachtig maar hebben daarnaast een bijzondere verfijning. Een vergelijking met Côtes du Rhône, vooral met Châteauneuf-du-Pape, dringt zich op. Twee rode rassen beheersen het beeld:

- De **niellucciu**, een broertje van de sangiovese. Dit is de ideale druif op de kalkbodems. Staat op 35% van de wijngaarden, vooral in Patrimonio. Veel kleur en tannine (niellu = donker, zwart), compact, temperamentvol, vettig en fruitig, heeft minstens 5-6 jaar nodig om zich te ontwikkelen. Aroma's van viooltjes, rood en zwart fruit op brandewijn, abrikozen, kreupelhout, drop en hazenbout of wildzwijn. Stevige, rijke, vette, vlezige smaakstructuur en veel ontwikkelingspotentieel. Niellucciu is het visitekaartje van Corsica. De dag na het openen van de fles is de wijn vaak nog mooier. Niellucciu heeft zoveel tannines dat er in feite geen houtopvoeding nodig is. Met opvoeding op barriques is het dan ook oppassen geblazen, het is al snel te veel van het goede. De wijnboeren zijn gewend aan foeders, maar er wordt op Corsica sinds kort druk met barriques geëxperimenteerd. Als dit doorzet, zal de verandering in stijl enorm zijn.
- De autochtone **sciaccarellu** (knapperig) heeft weinig kleur maar veel geur, kruidigheid en levendigheid. Staat op 15% van de wijngaarden. Geeft op de granietbodems van Ajaccio en Sartène de wijnen met de meeste finesse. Elegante, gedistingeerde geur van rood fruit (cassis, frambozen en aalbessen) en perziken met, amandelen, geroosterde tonen, peper, specerijen, wilde bloemen, koffie en karamel. Ook de smaak is elegant en spannend, met fijne zuren. De zuurgraad is hoog, waardoor de wijnen zeer goed ouderen. De beste serveertemperatuur ligt tussen 12 en 14°C.



*Niellucciu druiven*

Verder vinden we op Corsica de rode druivenrassen aleatico, barbarossa, carcajolo en elegante (= grenache).

### **Rosé**

Deze wijnen - 36 % van de totale productie - bezitten verrukkelijk fruit en geven een warme impressie met peperige en rokerige tonen. Ze nemen een derde van de totale AOC productie in beslag. Niellucciu en sciaccarellu zijn zeer geschikt voor rosé.

### **Jaargangen**

<b>jaar</b>	<b>kwaliteit wit</b>	<b>potentie el</b>	<b>kwaliteit rood</b>	<b>potentie el</b>
2011	zeer groot	zeer groot	groot	groot
2010	groot	groot	zeer groot	zeer groot
2009	exceptioneel	zeer groot	zeer groot	groot
2008	groot	gemiddeld	groot	gemiddeld
2007	exceptioneel	zeer groot	exceptioneel	zeer groot
2006	zeer groot	groot	correct	gemiddeld
2005	gemiddeld	drinken	zeer groot	groot
2004	zeer groot	groot	zeer groot	groot
2003	groot	groot	groot	groot
2002	gemiddeld	drinken	gemiddeld	drinken
2001	exceptioneel	zeer groot	exceptioneel	zeer groot
2000	correct	gemiddeld	groot	gemiddeld
1999	groot	gemiddeld	groot	gemiddeld
1998	zeer groot	groot	zeer groot	groot
1997	exceptioneel	zeer groot	exceptioneel	zeer groot
1996	groot	gemiddeld	groot	gemiddeld
1995	zeer groot	groot	zeer groot	groot

Oudere grote jaargangen zijn 1990, 1987, 1985, 1977 en 1974.

## **Promotieplannen**

Wat maakt de wijnen van Corsica zo bijzonder? Dat is de combinatie van eigen druivenrassen, klimaat en terroir. Vroeger stonden de wijnen bekend als rustiek en alledaags. De laatste 20 jaar echter werden wijnstokken met gemiddelde kwaliteit vervangen door betere, en verbeterde de verzorging van de wijngaard en de vinificatie. Door traditie met moderne techniek te combineren is de gemiddelde kwaliteit van Corsicaanse wijn sterk verbeterd. Het CIV-Corse heeft een stappenplan ontwikkeld om de wijnen van Corsica internationaal meer bekendheid te geven en de export te bevorderen. Geen uitbreiding van areaal, maar verschuiving van kwantiteit naar kwaliteit. Zo wil men in 10 jaar tijd het aandeel van 25% AOC wijnen naar 45% verhogen. Ook moet de kwaliteit van de rosé worden verhoogd, een wijn die immers associaties oproept aan zonovergoten strandvakanties.

## **Export**

Van de AOC wijnen blijft 60% op Corsica zelf (ruim 5 miljoen toeristen per jaar), 30% gaat naar Frankrijk (vaste land) en 10% wordt geëxporteerd. Bij de Vins de Pays zijn deze cijfers resp. 18%, 56% en 26%.

## **Onderzoek**

Het CRVI (Centre de Recherche Viticole de Corse) in San Giuliano houdt zich bezig met wetenschappelijk onderzoek en de toepassing ervan op gebied van wijnbouwkunde, oenologie en microbiologie. Voorzitter is Antoine Arena en directeur is Laurent Bourde. De vijf hoofdpunten van het onderzoeksprogramma zijn:

1. Herontdekking, behoud, studie en selectie van het druivenerfgoed van Corsica.  
Tot nu toe zijn  
23 oude en vergeten autochtone druivenrassen ontdekt en vermeerderd.  
Voorbeelden zijn de rode barbarossa (barbirossa) en de witte biancu gentile. Ook heeft men twee wilde gistsoorten ontdekt.
2. Typering en herwaardering van de diverse terroirs qua morfologie, klimaat en bodemkunde, alsmede studie van het gedrag van de voornaamste druivenrassen van de 9 verschillende AOC's.
3. Herontdekking, behoud en selectie van het erfgoed aan autochtone gisten. Hierbij wordt gezocht naar gisten die op natuurlijke wijze bij bepaalde druivenrassen een tekort corrigeren aan b.v. zuren en aroma's.
4. Oenologisch onderzoek van de verschillende processen van vinificatie en opvoeding, met vergelijking van de inzet van de diverse commerciële gistsoorten en bacteriën voor verschillende lokale cépages.
5. Wijnbouwkundig onderzoek. Op talrijke domaines wordt de bodem van de wijngaard opnieuw tot leven gebracht. De irrigatie wordt beter gedoseerd en alternatieve of biologische methodes worden ingezet tegen ziektes en schadelijke insecten. Men gebruikt bij de ontwikkeling hiervan wiskundige modellen van de groeycyclus van de schadelijke insecten.

## **Patrimonio**

### **Bodem**

De kwaliteit van de wijnen wordt in Patrimonio mede bepaald door de veelheid aan bodems. De meeste bodems zijn rijk aan kalk en klei. Die laatste regelt de waterhuishouding, daardoor is er geen stress. Op sommige plekken vinden we leisteen, op andere weer alluviale afzettingen. Twee domaines op de grens van het woestijngebied *Désert des Agriates* hebben wijngaarden met granietbodems. De wijngaarden zijn gunstig gelegen op de hellingen van de Conca d'Oro.

## **Druivenrassen**

De rode wijnen en rosé dienen voor minstens 60% respectievelijk 40% van niellucciu te zijn gemaakt. De andere toegestane rassen zijn de rode sciaccarellu en grenache noir, en de witte vermentinu. De beperking van het aantal toegestane druivenrassen en het maximaal toegestane rendement van 50 hl/ha zorgen voor unieke wijnen. De weelderige rode wijnen hebben veel kleur en body en geuren naar viooltjes. Ze hebben veel lengte, zijn na 2 of 3 jaar op dronk en 6 tot 8 jaar houdbaar. De witte wijnen moeten sinds 2000 voor 100% van vermentinu afkomstig zijn. Ze zijn bleekgeel, droog en fris met aroma's van bloesem en appel en zijn na 1 tot 2 jaar op hun mooist. De Patrimonio rosé wordt algemeen als de beste van Corsica beschouwd. De wijn geurt heerlijk, is stevig en bevat behoorlijk wat alcohol.

### **Domaine Santamaria**



*Jean-Louis Santamaria, paysan-vigneron*

Jean-Louis Santamaria, vijfde generatie - *paysan-vigneron* staat er op zijn visitekaartje - is net klaar met het oogsten van zijn witte vermentinu druiven en heeft al wat niellucciu geplukt voor de productie van rosé. De niellucciu voor de rode wijn - 50% van de productie - komt later aan de beurt. Het domaine in het plaatsje Oletta dateert van 1850 en bezit 13 hectare wijngaarden. De bodem bestaat hier uit leisteen en primaire kalk. De wijnstokken zijn 15 tot 25 jaar oud, de plantdichtheid bedraagt 4.000 stokken/ha.

### **Biologisch**

Sinds een jaar is Jean-Louis in het bezit van een certificaat van Ecocert voor biologische wijnbouw. In feite een bevestiging van een al lang bestaande toestand. Zo weinig mogelijk bestrijdingsmiddelen, geen pesticiden of herbiciden, uitsluitend gecomposteerde dierlijke mest. Maar er is hier wel sprake van een heel apart probleem. De wilde zwijnen, die verzot zijn op rijpe druiven, vreten de onderkant van de druiventrossen aan. Het speeksel tast dan de rest van de druiventros aan en die moet worden weggegooid. Jean-Louis hakt buiten een cirkel van 30 cm doorsnee de wortels van de wijnstokken weg, om het wortelstelsel te dwingen dieper in de bodem te groeien.

### **Muscat**

De vader en de ooms van Jean-Louis kwamen op het idee om muskaatwijnen te gaan maken van de muscat à petit grain. In het begin waren ze okerkleurig, maar tegenwoordig fonkelend goudgeel. Er wordt momenteel van 2 hectare een versterkte en een niet versterkte versie geproduceerd.

### **Vinificatie**

Er wordt handmatig geplukt met selectie van druiven. Vergisting vindt plaats op rvs tanks, met temperatuurcontrole. Er worden geen enzymen gebruikt bij de vinificatie en er wordt alleen gewerkt met autochtone gisten. De rode wijnen worden niet geklaard of aangezuurd, precipitatie verloopt op natuurlijke wijze door koude. Zo min mogelijk zwavel wordt toegevoegd. Domaine Santamaria maakt 30.000 flessen wijn per jaar. Hij heeft in Nederland geen importeur.



### **7,5 Domaine Santamaria Blanc 2010, AOC Patrimonio**

*100% vermentinu. Uit de lieu-dit Moresco-Parata, met een kalk-klei bodem op een leisteen en kalk bevattende onderlaag. Van 17 en 40 jaar oude stokken. Rendement 40 hl/ha. Vergisting op rvs tank bij 18-20°C gedurende 15-18 dagen, geen malo. Opvoeding op cuve gedurende 8-12 maanden. Geur van appel, peer, witte perzik en bloesem, met een tropisch accentje. Stevige, minerale smaak, wat getypeerd door de schillen van de druiven. Fris en zuiver. Flinke lengte met aangenaam bitter.*

### **7 Domaine Santamaria Rosé 2010, AOC Patrimonio**

*100% niellucciu. Uit de lieu-dit Moresco-Parata, met een kalk-klei bodem op een leisteen en kalk bevattende onderlaag. Rendement 40 hl/ha. Officieel is dit een rosé de saignée, maar er wordt ook vin de presse toegevoegd, afhankelijk van het oogstjaar. De rosé van 2009 had bijvoorbeeld de kleur van pelure d'oignon. Jean-Louis geeft zijn rosé altijd meer kleur dan zijn collega's. Alc. 13%. Flinke frambozenkleur. Net op fles, dus nog veel koolzuur. Geur van rijp rood fruit. Pittige, stevige smaak met veel materie. Mooi spel van kruidig fruit met vitale zuren. Een dropje in de lange finale. Om bij te eten.*

### **7,5 Domaine Santamaria Rouge 2006, AOC Patrimonio**

100% niellucciu. Uit de lieu-dit Moresco-Parata, met een kalk-klei bodem op een leisteen en kalk bevattende onderlaag. Rendement 40 hl/ha. Vergist op rvs tank met temperatuurcontrole gedurende 15-18 dagen. Inclusief naweking 15-30 dagen op de schillen, met dagelijks oversteken. Opvoeding gedurende 18 maanden op cuve. De kersenrode kleur is nog opvallend diep. Diepe geur van bosfruit, leer en wild met iets jodium. Stevige, fenolische smaak met taaie tannines. In zijn jeugd had deze wijn ook tonen van chocolade. Het is een prachtige wijn bij wildgerechten.

### **8 Domaine Santamaria Rouge 2007, AOC Patrimonio**

100% niellucciu. Uit de lieu-dit Moresco-Parata, met een kalk-klei bodem op een leisteen en kalk bevattende onderlaag. Rendement 40 hl/ha. Vergist op rvs tank met temperatuurcontrole gedurende 15-18 dagen. Inclusief naweking 15-30 dagen op de schillen, met dagelijks oversteken. Opvoeding gedurende 18 maanden op cuve. Diepe kleur, robijnrood met nog wat paars. De geur heeft meer karakter en meer fris fruit. Ook hier erg animaal, maar minder leer en medicinale accenten. In de smaak nog mooier afgeronde tannines, met specerijen, kreupelhout en prachtig versmolten zuren. Elegante finale, mineraal en lang.



### **8 Domaine Santamaria Blanc 2006, AOC Patrimonio**

De witte wijnen krijgen nooit malo bij Jean-Louis. De autochtone gisten geven de wijn immers een fraai mineraal karakter, en malo zou dat wegnemen. Fascinerende geur die doet denken aan mandarijnen, nectarine en vanille. Rijke smaak met o.a. rabarber, droog en breed maar niet overdreven. Fijne balans, ronde smaak, de wijn is volkomen vitaal.

### **6,5 Domaine Santamaria Blanc 1993, AOC Patrimonio**

Een vergeten half flesje. Fonkelende kleur van oud goud met een zweem oranje. In de geur citrusjam, flensjesbeslag, walnoten en pétrol. De kurken waren destijds slecht, waardoor de wijn een lichte azijnsteek heeft opgelopen.

### **8,5 Domaine Santamaria Blanc 1989, AOC Patrimonio**

Van 100% vermentinu, sélection massale. Fonkelende gouden kleur. Geur en smaak van honing, pétrol, kweeper, boter, bittere amandelen en saffraan. Zeer lange finale met prachtige tonen van oude sherry. Ook deze wijn is nog volkomen vitaal.

## **8 Muscat de Cap Corse 2010, Domaine Santamaria**

*100% muscat à petit grain. Uit de lieu-dit Moresco-Parata, met een kalk-klei bodem op een leisteen en kalk bevattende onderlaag. Van gemiddeld 20 jaar oude stokken. Rendement 30 hl/ha. Vergisting op rvs tank bij 18-20°C gedurende 15-18 dagen, geen malo. Opvoeding op cuve gedurende 12 maanden. Versterkt met alcohol tot 15,5%. Fonkelend goudgeel. De geur is uitgesproken floraal en heeft de typiciteit van rijpe muskaatdruiven, maar ook van abrikozen, perziken, appels en peren. Weelderige, iets fenolische smaak met sappige balans en goed extract. De lange finale is fruitig, nerveus en mineraal met verfijning. Zeer zuiver, erg elegant.*

**Domaine Orenga de Gaffory** [www.orengadegaffory.com](http://www.orengadegaffory.com)



Dit familiebedrijf – anno jaren 60 - wordt geleid door Pierre en Henri Orenga de Gaffory. Ik word in het moderne bedrijf te Patrimonio ontvangen door Henri, samen met zijn oenoloog Philippe Rideau. De familie is liefhebber van moderne kunst, wat te zien is aan de expositie in de ontvangstruimte.



*Henri Orenga de Gaffory*

**Wijngaarden**

Dit domaine bezit 72 ha aan wijngaarden, sterk verdeeld in kleine percelen over de gemeentes St. Florent, Patrimonio, Oletta, Barbaggio en Poggio d'Oletta, elk met hun eigen micro terroir. De bodem bestaat uit kalk en klei met meestal grind en hier en daar leisteen. Al die verschillende eigenschappen bieden de mogelijkheid om bij het blenden meer complexiteit te krijgen qua structuur, balans en aroma's.

### **Clos San Quilico**

Dit 35 ha grote domaine van de families Orega de Gaffory en Piazza Alessandrini werd in 1989 door hen gevestigd in Nebbio, gemeente Poggio d'Oletta, vlak naast de romaanse kapel van San Quilico. Het microklimaat en de minerale bodem met kalk, klei en leisteen, zijn zeer geschikt voor de druivenrassen vermentinu (witte wijn), niellucciu (rood en rosé) en muscat à petits grains (muscat). Er gelden voor deze uit een stuk bestaande wijngaard twee AOC's, Patrimonio voor wit, rood en rosé en Muscat du Cap Corse (sinds 1993) voor muscat.

### **Druivenrassen**

Orega de Gaffory werkt met de traditionele cépages van Patrimonio. Van vermentinu wordt de AOC Patrimonio Blanc geproduceerd, van niellucciu de AOC Patrimonio Rouge en rosé en van muscat à petit grain de AOC Muscat du Cap Corse. Bovendien grenache noir, maar het gebruik daarvan is bij de wet beperkt tot maximaal 10% voor de AOC Rouge en 20% voor de AOC Rosé.

### **Vinificatie en opvoeding**

Er wordt gewerkt met moderne uitrusting en apparatuur. De kelder heeft een klimaatregeling. Geselecteerde lots muscat en vermentinu rijpen op barriques, niellucciu op foeder. Er wordt geen gebruik gemaakt van microbullage om de tannines van de rode wijnen te verzachten, de resultaten daarvan waren teleurstellend. Dit domaine is op zoek naar een importeur in Nederland.



*Cuvée Orega de Gaffory Blanc 2010*



*Cuvée des Gouverneurs Blanc 1992*

**7- Cuvée Orenga de Gaffory Blanc 2010, AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory**

*Van 100% vermentinu. Handmatige pluk. Direct geperst, vergist bij 18-20°C. Opvoeding op rvs tank.*

De wijn geurt naar citroen en bloemen. Lichte, vrij sappige smaak met balans en een bittertje na. Keurig glas.

**8 Cuvée des Gouverneurs Blanc 1992, AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory**

*Dit was het eerste productiejaar voor deze wijn, en de wijn wordt nog steeds zo gemaakt, bijna ieder jaar. 100% vermentinu van de oudste stokken. Handmatige oogst. Direct geperst, vergist op barrique van Frans eiken (1/3 nieuw) bij 21-23°C. Op dezelfde barriques opgevoed op de fijne lie gedurende 6-7 maanden, met af en toe batonnage. 13,5% alc. Groen goudgeel. Zeer elegante neus. Romige smaak met fijne, licht kruidige tonen. Sukade, saffraan, boenwas. Veel lengte met o.a. droogbloemen.*

**7,5 Cuvée Félice Blanc 2004, AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory**

*Deze wijn stond ook op de NGS proeverij in 2006. Van 100% vermentinu, oude stokken.*

*Handmatige oogst, wat later. Inweking op de schillen, daarna vergisting bij 18-20°C. Opvoeding op tank gedurende 4-5 maanden, op de fijne lie. Verfijnde geur van droogbloemen en alpenweide, met honing, rook en wit fruit. Vrij brede, vette smaak met mooie en stevige zuren, waaiert uit. Kruidigheid en rook van de minerale bodem. De wijn heeft zich in deze vijf jaar prachtig ontwikkeld. Bij gevogelte, zwezerik, schaaldieren of krachtige kaas.*



**8 Cuvée des Gouverneurs Blanc 2010, AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory**

*100% vermentinu van de oudste stokken. Handmatige oogst met kleine opbrengst van zeer geconcentreerde druiven. Direct geperst, vergist op barrique van Frans eiken (1/3 nieuw) bij 21-23°C. Op dezelfde barriques opgevoed gedurende 4-5 maanden, met regelmatige batonnage. Zeer aromatisch. Tropische aroma's en bloesem kenmerken de minerale, eveneens elegante geur. Heeft nu nog wat kenmerken van de houtopvoeding (munt en angélique), maar die zijn op elegante wijze in evenwicht met het geconcentreerde fruit. Zal zich vanaf 2013 volledig hebben ontplooid. Niet te koud drinken.*

**7 Cuvée Orenga de Gaffory Rosé 2010, AOC Patrimonio, Domaine Orenga de Gaffory**

*100% niellucciu. Handmatige en mechanische pluk. Klassieke rosé van directe persing, vergist bij 18-20°C. Opvoeding op rvs tank. Bleek roze. Aalbessen en frambozen, iets bloesem. Sappige, vlezig stijl met gemiddelde kracht. Prima horecawijn, een serieuze vin plaisir.*

**7,5 Cuvée Orenca de Gaffory Rosé 2010, AOC Patrimonio, Domaine Orenca de Gaffory**

100% niellucciu. Handmatige en mechanische pluk. Rosé de saignée, vergist bij 18-20°C. Opvoeding op rvs tank. Bleek roze. Aalbessen en frambozen, iets bloesem. Elegante geur met flink rood-fruit aroma. Stevige smaak met verfijning en terroir karakter. Meer geschikt voor bij de maaltijd.

**7 Cuvée Orenca de Gaffory Rouge 2009, AOC Patrimonio, Domaine Orenca de Gaffory**

100% niellucciu. Meestal geblend met 10% grenache noir, maar dit jaar niet. Handmatige en mechanische pluk. 15-20 dagen op de schillen. Vergist bij 27-30°C met regelmatig oversteken. Opvoeding op tank. Leer en iets animaal. Niet te veel tannines en zuren. Wat glad, mist het karakter dat bij Domaine Santamaria te proeven was.

**7,5 Cuvée Orenca de Gaffory Rouge 2010, AOC Patrimonio, Domaine Orenca de Gaffory**

Voor zo'n jonge wijn erg toegankelijk. Zachte tannines dankzij dit prachtige oogstjaar. Meer concentraat en balans dan die van 2009.

**8- Cuvée Félice Rouge 2007, AOC Patrimonio, Domaine Orenca de Gaffory**

100% niellucciu. Handmatige pluk. 25-30 dagen op de schillen. Vergist bij 27-30°C met regelmatig oversteken. Dit is een selectie van cuves met de meeste complexiteit en lengte. Opvoeding op tank gedurende 12-18 maanden. Elegante geur, iets animaal en wat kreupelhout. Zeer mooi rood fruit, zowel fruitig als gekonfijt, zonder leer en met niet al te veel aroma van specerijen. Alles is er, gedoseerd en op elegante wijze in balans.

**7 Cuvée des Gouverneurs Rouge 2008, AOC Patrimonio, Domaine Orenca de Gaffory**

2008 was een moeilijk jaar met gebrek aan materie. 100% niellucciu, oude stokken. Handmatige pluk. 25-30 dagen op de schillen. Vergist bij 27-30°C met regelmatig oversteken. Dit is een selectie van cuves met de meeste complexiteit en lengte. Opvoeding op Franse barriques, waarvan 30% nieuw, gedurende 8-10 maanden. De geur is een tikje groen, met pruimedanten en chocolade. Dat zet zich voort in de smaak, die wat stroef is en een kern van fruit ontbeert. Chocolade komt terug aan het eind.

**7 Cuvée des Gouverneurs Rouge 2010, AOC Patrimonio, Domaine Orenca de Gaffory**

Blend van 70% minustellu - een oud druivenras uit het zuiden van Corsica dat hier en daar weer wordt aangeplant - en 30% niellucciu. Dit is de 2<sup>e</sup> oogst, met een productie van 2.000 flessen. Van de oogst van 2011 zullen 8.000 flessen worden gevuld. Zeer interessante geur met o.a. witte peper. De minustellu verzacht de tanninestructuur van de niellucciu, waardoor deze versie soepeler is dan de vorige.

**8 Muscat du Cap Corse AOC 2010, Clos San Quilico**

Van 100% muscat à petits grains. Rendementsbeperking met zo nodig groene oogst in juli. Handmatige pluk. De wet vereist minimaal 90 gram restsuiker per liter, maar deze bevat 95 gram. Er wordt hier geen droge muskaat gemaakt. Dan moeten de druiven vroeg en onrijp worden geoogst, en dat wordt hier te commercieel gevonden. De fijne, elegante geur doet denken aan crème brûlée en venkel. Florale smaak, fris met een pittig extract. Erg mooie muscat.

**8+ Cuvée Orenca de Gaffory Muscat 2010, AOC Muscat du Cap Corse, Domaine Orenca de Gaffory**

*Van 100% muscat à petits grains. Handmatige pluk, direct geperst bij binnenkomst. Vergist op rvs tank bij 27-30°C en gemuteerd met wijnalcohol. Opgevoed op rvs cuve gedurende 4-5 maanden, nodig om alcohol en suiker in balans te brengen. Na twee jaar ontwikkeling op fles krijgt deze muscat tonen van citrusjam, honing, witte bloemen en een mineraal accent. Nog gesloten qua geur. De smaak echte explodeert in de mond, met veel elegantie en een excellente balans. Van deze prachtwijn zijn op het moment van proeven – eind september 2011 – nog 1.000 flessen te koop.*

**8,5 Cuvée Oregna de Gaffory Muscat 2006, AOC Muscat du Cap Corse, Domaine Oregna de Gaffory**

Hier is de geur ook explosief. Zeer floraal en complex. Superelegante smaak met een prachtig extract. De kracht van deze prachtwijn komt uit de ziel!

**7,5 Cuvée des Gouverneurs Muscat 2008, AOC Patrimonio, Domaine Oregna de Gaffory**

*Van 100% muscat à petits grains. Handmatige pluk, direct geperst bij binnenkomst. Vergist op barrique bij 21-23°C, gemuteerd met wijnalcohol en opgevoed op barrique. Restsuiker 105 gr/l. Rijke, ontwikkelde geur van bloemen en zeer rijp fruit, de vanille van het vat is inmiddels geabsorbeerd. In de smaak sukade, boter, ananas, verveine maar ook een tikje groen/medicinaal als gevolg van het jaar. Apart glas wijn.*

**8+ Muscat "Impassitu", Domaine Oregna de Gaffory**

*Van 100% muscat à petit grain 'passerillé' (overrijpe druiven die aan de wijnstok ingedroogd zijn). Handmatige pluk met selectie in de wijngaard. Inweking op de schillen, daarna persing en vergisting op rvs tank bij 21-23°C en mutage met wijnalcohol. Half-oxidatieve opvoeding op tank, daarna verdere rijping op fles. Rendement maximaal 30 hl/ha. Alc. 17%. Donkerder van kleur. Complexe geur en smaak met prachtige tonen van gekonfijte abrikoos en perzik en van gekarameliseerde ananas. Andere fruittonen dus dan de typische muskaat. Houdt het midden tussen tardive en grains nobles. Zeer veel lengte.*

**7,5 Le Rappo, Domaine Oregna de Gaffory**

*Een zoete rode Vin de Liqueur van 100% aléatico. De helft van de druiven werd ontsteeld en alles werd gekneusd. Totaal verblijf op de schillen 15-20 dagen, inclusief vergisting met regelmatig oversteken. Mutage met wijnalcohol tot 15,5%, restsuiker 80 gr/l. Opvoeding op fusten van Frans eiken. Assemblage van verschillende jaren, tot 10 jaar oud. Rood fruit, chocolade, leer, koffie en kruiden, maar ook veel tannines en zuren. Deze curiositeit doet denken aan Banyuls en Port.*

**Domaine d'E Croce – Yves Leccia [www.yves-leccia.com](http://www.yves-leccia.com)**

Je hoeft Yves Leccia vroeger nooit te vragen wat hij wilde worden. Hij stamt immers uit een wijnbouwers familie en is opgegroeid op het ouderlijk bedrijf Domaine Leccia. Na zijn studie oenologie liet Yves de leiding over aan zijn zus en begon hij in 2005 een eigen bedrijf in de lieu-dit Morta Piana onder de naam Domaine d'E Croce.

**Wijngaarden**

Yves kreeg een deel van de familiewijngaarden en pachtte er andere bij. Het huidige bezit telt 15 hectare en bestaat uit de percelen E Croce en Partinelone, beiden AOC Patrimonio. Ze bevinden zich op hellingen aan de voet van de bergketen die zich voortzet in de Cap Corse, met ligging op het zuidwesten en bodems van kalkhoudende klei met een ondergrond van leisteen. Het microklimaat met invloed van de zee aan de Golfe de St. Florent zorgt voor een goede rijping van de druiven.

**Druivenrassen**

In de wijngaarden staan 5 cépages:

- vermentinu voor witte wijn;
- niellucciu en grenache voor rode wijn;
- ugni blanc voor witte Vin de Pays;
- biancu gentile voor witte Vin de Pays.

De plantdichtheid bedraagt 4.000 stokken/ha en het gemiddeld rendement 40 hl/ha. De stokken zijn gemiddeld 20 jaar oud.

### Wijnbouw

De bodem wordt op traditionele wijze bewerkt. De wortelstelsels worden rondom de stokken weggestoken, zodat ze hun weg naar beneden zoeken. Er worden geen insecticiden en pesticiden gebruikt. De wijnstokken worden met de hand kort gesnoeid volgens de methode Cordons de Royat, met 4 scheuten. De pluk is handmatig met selectie van uitsluitend gezonde en rijpe druiven.

### Vinificatie

Yves Leccia beschikt over een moderne kelder met de laatste technologie en rvs tanks. De druiven voor de witte wijnen worden direct geperst en na bezinking van de most wordt deze vergist bij gecontroleerde temperatuur. Daarna rijpen de witte wijnen enkele maanden op de fijne lie. Yves Leccia staat bekend als een van de beste vinificateurs van Corsica.

### Proeverij

Ik proefde een serie van 6 wijnen tijdens een uitstekende lunch in **Bar à Vin & Restaurant La Mer à Boire in St. Florent**, een exploitatie van Yves Leccia.

WIT



#### **7+ Biancu Gentile 2010, Domaine d'E Croce**

*IGP (Indication Géographique Protégée), voorheen Vin de Pays, van 100% biancu gentile uit de E Croce wijngaard. Rendement 50 hl/ha. Vergist bij 18°C gedurende 15-20 dagen. Geen malo. Rijping 6 maanden op rvs tank. Alc. 13,5%. Licht goudgeel van kleur. Rustieke geur van bloemen en honing. Zachte minerale smaak, wat mollig en vet, vrij lage zuurgraad. Rokerig en plantaardig.*

#### **7,5 Yves Leccia Blanc 2010, AOC Patrimonio, Domaine d'E Croce**

*100% vermentinu uit de E Croce wijngaard. Rendement 40 hl/ha. Vergist op rvs tank bij 18°C gedurende 15-20 dagen. Geen malo. Rijping 6 maanden op rvs tank. Alc. 13,5%. Heldere groengele kleur. Elegante geur van*

*meidoorn en honing. Frisse, levendige smaak met een dropje in de vrij lange finale. Dorstlessend.*

**7+ Cuvée YL Rosé 2010, Domaine d'E Croce**

IGP. Blend van 80% grenache noir en 20% niellucciu uit de wijngaard Partinelone. Rendement 40 hl/ha. Vergist op rvs tank bij 18°C gedurende 10-15 dagen. Geen malo. Rijping 6 maanden op rvs tank. Alc. 13%. Bleek zalmkleurig. Fruitige neus van rood fruit. Frisse inzet met levendige zuurgraad en wat koolzuur. Mooie elegante blend, sappig en rond.



**7,5 Cuvée Osée 2010, AOC Patrimonio, Domaine d'E Croce**

Van 100% niellucciu uit de E Croce en Partinelone wijngaarden.

Rendement 40 hl/ha. Lichte saignée na 12 uur inweking op de schillen

van de cuves die bestemd zijn voor rode wijn. Vergist op rvs tank bij 18°C gedurende 15-20 dagen. Geen malo. Rijping 6 maanden op rvs tank. Alc. 13%. Meer kleur dan de vorige. Florale geur. Strakker en frisser dan de vorige, met meer extract en ook weer iets koolzuur. Mooie rosé.



**7,5 Cuvée YL Rouge 2010, Domaine d'E Croce**

IGP. Blend van 90% niellucciu en 10% grenache noir uit de wijngaard Partinelone. Rendement 50 hl/ha. Na ontsteling en kneuzing, inweking op de schillen op rvs tank bij 25-30°C gedurende 12-15 dagen, met dagelijks een uur lang oversteken. Na persen vergist de most op rvs tank bij 18°C gedurende 10-15 dagen. Opvoeding op rvs tank gedurende 12 maanden. Alc. 13%. Gemiddeld geconcentreerd kersenrood. Aantrekkelijke neus van frambozen, kersen en drop. Lichte, sappige, soepele smaak met niet al te veel

tannines. Goede lengte. Al vrij goed te drinken. Een dropje na.

**8 Yves Leccia Rouge 2009, AOC Patrimonio, Domaine d'E Croce**

Blend van 90% grenache noir en 20% niellucciu uit de wijngaard E Croce. Rendement 40 hl/ha. Na ontsteling en kneuzing, inweking op de schillen op rvs tank bij 25-30°C gedurende 12-15 dagen, met dagelijks een uur lang oversteken. Na persen vergist de most op rvs tank bij 18°C gedurende 15-20 dagen. Opvoeding op rvs tank gedurende 12 maanden. Alc. 13,5%. Diepe robijnrode kleur. Fraaie neus met cassis, bramen en drop. Rijke smaak met veel rijp fruit, prima gestructureerd en uitstekend in balans. Mooi glas wijn met finesse, fraaie tannines en een royale lengte.

## **Domaine Gentile** [www.domaine-gentile.com](http://www.domaine-gentile.com)

In 1970 besloten Viviane en Dominique Gentile, dochter en zoon van wijnboeren, om een eigen domein te beginnen. Tot die tijd werden de druiven van het familiewijngoed geleverd aan de 150 leden tellende coöperatie. De Gentiles waren niet de enigen die uit de coöperatie stapten, er bleven er nog maar 32 over. Velen waren ontevreden met de ongeconcentreerde bulkwijnen van slechte kwaliteit die werden geproduceerd. Na een recessie werden veel wijngaarden geroid. Dominique Gentile nam zitting in een commissie van overdenking. Ze gingen het gevecht aan met de coöperatie met als inzet een goed wijnproduct voor Patrimonio. De coöperatie derfde het onderspit en werd opgeheven. Sindsdien is Dominique Gentile ambassadeur voor Patrimonio, meer nog dan voor zijn eigen bedrijf.



### **Groei**

Dominique had geen wijnopleiding genoten en wilde aanvankelijk hotelier worden. Hij wist niets van wijn, maar ontmoette iemand die hem kennis en vaardigheden bijbracht. Hij bezat in het begin het 10 hectare grote Clos de Bernard, en begon van daar uit beetje bij beetje met aanplantingen op steile hellingen. De winery werd uitgebreid en de wijnen werden op de markt gebracht. Sinds 1994 is zoon Jean Paul, die een opleiding deed als oenoloog, op het domein werkzaam.

### **Wijngaarden**

Het huidige Domaine Gentile omvat 30 hectare, op heuvelachtig terrein. De bodem heeft de in Patrimonio gebruikelijke samenstelling van kalkhoudende klei. Door dit terroir ontstaan evenwichtige, goed geconcentreerde wijnen die goed kunnen ouderen. In de wijngaard wordt eerst sélection massale verricht, daarna sélection clonale. Het rendement wordt laag gehouden.



*Vader Dominique Gentile en zoon Jean Paul*

## **Biologisch**

Er wordt op Domaine Gentile vanaf het begin biologisch gewerkt, de laatste jaren gecertificeerd door Ecocert. In het begin werd nog met koeien in de wijngaard gewerkt. Intussen zijn deze vervangen door machines. Er wordt nooit gespoten en er wordt geen kunstmest gebruikt. Nachtvorst komt hier nooit voor, maar hagel wel. In 1960 werd de complete oogst door hagel verwoest.

## **Vinificatie**

De oogst is handmatig, met zeer strenge selectie. Bij aankomst worden de druiven voor witte wijn en muscat op sorteertafels uitgezocht. Die voor de muscat ondergaan eerst skin contact, de druiven voor droge witte wijn worden direct geperst. De druiven voor rode wijn en rosé worden voor 100% ontsleed. De vinificatie is modern, met respect voor de traditie. In de geklimatiseerde vinificatieruimte staan 5 roterende Vinimatic cuves voor rood en rosé. De eerste dagen draaien deze 3 maal per dag, daarna minder vaak. Er staat een tangentiële cross-flow filter van Buecher-Vaslin, type Flavy FX3, en de nieuwste peristaltische CWM pomp.



*Roterende Vinimatic tanks*

### **Opvoeding**

Barriques worden alleen gebruikt voor de beste droge witte wijnen en muscats, terwijl de rode wijnen rijpen op 10 jaar oude foeders van 33 hl, gemaakt door Seguin Moreau en Vicard. Van het terroir van Patrimonio komen niellucciu druiven die veel tannines bevatten, waardoor opvoeding op barrique teveel van het goede zou worden. In de ondergrondse geklimatiseerde kelder rijpen de wijnen nog 3 tot 4 jaar op fles, waardoor de wijnen 5-6 jaar oud zijn voor ze op de markt komen.

### **Productie**

Op Domaine Gentile gelden twee appellations, AOC Patrimonio voor rood, rosé en wit, en AOC Muscat du Cap Corse voor zoet wit. Van de wijnproductie is 40% rood (niellucciu), 30% rosé (niellucciu), 20% droog wit (malvoisie) en 10% droge en zoete muscat (muscat à petits grains).



*Jean Paul Gentile op zijn 43<sup>ste</sup> verjaardag*

### **Proeverij**

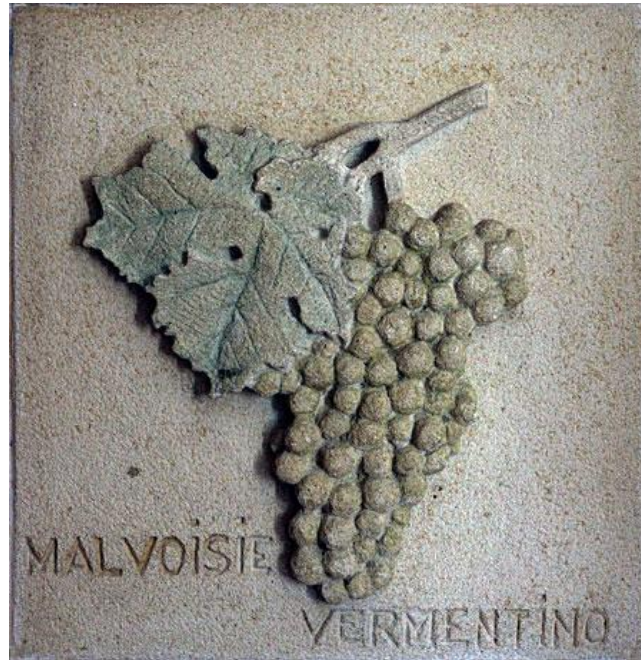
Tijdens deze proeverij presenteren vader Dominique en zoon Jean Paul, die vandaag zijn 43<sup>ste</sup> verjaardag viert, een boeiende serie wijnen. De hieronder vermelde exportprijzen ex BTW gelden voor 120 flessen, vanaf Dépôt Transcauss te Marseille. Voor 240 of 504 flessen gelden lagere prijzen.

#### **7+ Blanc AOC Patrimonio 2010, Domaine Gentile**

*Van 100% malvoisie. Direct geperst, vergist met temperatuurcontrole, opgevoed op rvs tank. Bleke, kristalheldere kleur. Ingetogen geur, zeer fruitig en floraal. Stevige, strakke smaak met veel minerale materie, maar niet dik of vet. Zilte finale. € 8,15. Halve liter € 6,65.*

#### **7+ Rosé AOC Patrimonio 2010, Domaine Gentile**

*Rosé de saignée van 100% niellucciu. Zalmkleurig. Kruidige geur van rood fruit. De smaak is beendroog, levendig, krachtig, vrij vet en zeer mineraal. Bij kruidige gerechten. Kan 3 jaar ouderen. € 8,15. Halve liter € 6,65.*



**7,5 Blanc AOC Patrimonio Cuvée Grande Expression 2010, Domaine Gentile**

*Van 100% malvoisie, geselecteerd tijdens verschillende plukgangen. Inweking op de schillen bij 5°C gedurende 24 uur. De ene helft rijpte op rvs tanks op de fijnen lie, de andere helft op barrique, waarvan een klein deel nieuw. Iets batonnage. Goudgele kleur van de schillen. Bijzondere geur, een mand vol bloemen met een flinke minerale invloed en wit eiken. Zeer florale smaak van eiken en geel fruit. Vader en zoon zijn liefhebber van witte Bourgogne, witte Côtes-du-Rhône en witte Madiran, en dat is te proeven aan deze wijn: in de finale komen fruit en mineralen terug, maar niet het hout. € 12,55.*



**6,5 Rouge AOC Patrimonio 2010, Domaine Gentile**

*Van 100% niellucciu. Vergist en opgevoed op rvs tank. De florale geur vertoont iets reductie (chocolade, iets dat veel voorkomt bij jonge niellucciu) met jeugdig rood en zwart fruit. De smaak is wat groen en onrijp. Geen beauty. € 8,15. Halve liter € 6,65.*

**7,5 Rouge AOC Patrimonio Cuvée Grande Expression 2006, Domaine Gentile**  
*Van 100% niellucciu. Streng selectie in percelen met een zeer laag rendement. Lange inweking op de schillen. Opgevoed gedurende 12 maanden op foeder. Flinke kleur. Geur van bramen, leer, animaal en specerijen. De smaak biedt veel materie. Stevig en aangenaam. Krachtig en traditioneel. € 13,10.*



**7,5 Muscat du Cap Corse 2010, Domaine Gentile**  
*Van 100% muscat à petits grains. Inweking op de schillen, daarna geperst en vergist op rvs tank met temperatuurcontrole. Mutage met wijnalcohol. Restsuiker 100 gr/l. Opgevoed op rvs tank. Goudgeel, gemiddeld van concentratie. Florale geur met mooie typiciteit. Vrij volle, vette smaak van puur fruit. Goed geheel. € 10,55.*

**8- Muscat V.D.L. Cuvée Tradition 2006, Domaine Gentile**  
*Van 100% muscat à petits grains. Langere inweking op de schillen, daarna geperst en vergist op rvs tank met temperatuurcontrole. Mutage met wijnalcohol, volgens voorschrift op een later moment dan bij de vorige. Restsuiker 85 gr/l. Opgevoed op 2 jaar oude barriques. Iets dieper goudgeel dan de vorige. Volle, rijke geur van abrikoos, perzik en vanille. Bijzondere, intense smaak met o.a. ananas, kerrie en verveine. Kan goed ouderen. € 12,20.*

**7,5 Rappu, Domaine Gentile**  
*Deze vin de liqueur is een blend van 50% muscat à petits grains en 50% niellucciu. Van 2-3 weken in de zon gedroogde druiven, die vervolgens worden ontsteeld en gekneusd. Jaargang 2004 (niet vermeld). Gemuteerd met wijnalcohol tot een gehalte van 20%. Restsuiker 65%. Oxidatief opgevoed op zeer oude barriques. Deze traditionele wijn werd vroeger vaak geproduceerd, nu sporadisch. Zoete nectar. Niet gek, lijkt op een 6 jaar oude Banyuls. Curiositeit. € 14,40.*

**Domaine Arena** [www.antoine-arena.fr](http://www.antoine-arena.fr)

Begin jaren 80 nam Antoine Arena van zijn ouders de leiding over van het familiebedrijf, samen met zijn vrouw Marie. Met weinig middelen stort hij zich in de strijd tegen de toenmalige politiek van de wijnwereld. Aan druivenrassen van het continent werd in die tijd de voorkeur gegeven boven autochtone. Antoine verzette zich daar hevig tegen, geholpen door zijn neef en collega Dominique Gentile. Hij vindt dat Corsica trots moet zijn op eigen druivenrassen en terroir en internationale variëteiten aan andere landen

moet overlaten. En hij heeft als visionair zelf het voorbeeld gegeven door het vergeten witte druivenras bianco gentile aan te planten en er heerlijke wijnen van te maken.



*Antoine en Marie Arena*

### **Wijngaarden zien of wijnen proeven?**

Als journalisten een bezoek brengen aan Antoine Arena, stelt hij steevast dezelfde vraag. "Wilt u de wijngaarden zien of wilt u liever direct de wijnen proeven?" Als je voor de tweede optie kiest, roept hij zijn vrouw, die vier verschillende wijnen laat proeven en afscheid neemt. Geef je echter de voorkeur aan een tocht door de wijngaarden, dan volgt een zeer boeiende rit in de jeep met Antoine, die uitgebreid de tijd voor je neemt en steeds enthousiaster zijn diverse percelen laat zien. En daarna proef je vrijwel alles wat beschikbaar is. In een rustig tempo en met alle informatie. Ik koos uiteraard voor de wijngaarden als eerste programmapunt, hoewel het al eind van de middag was. Het bleek een juiste keuze te zijn geweest.



### **De wijngaarden**

Antoine Arena is al 2 weken klaar met oogsten. Met de jeep gaan we steeds hoger de hellingen op, tot het op 200 meter hoogte erg steil wordt. Hier ligt de wijngaard Morta Maïo, beplant met niellucciu, 5.500 stokken per hectare. Dat perceel kocht hij van een oude man die hier een slechte wijn van produceerde. De namen van de wijngaarden staan vermeld op de fles. Andere wijngaarden van Arena zijn Carco (met apart gebottelde wijnen van het hoger gelegen deel Les Hauts de Carco) en

Grotte di Sole. Het bodemtype van de wijngaard bepaalt welke druivenrassen er staan. We zien een steen met schelpen van 18 miljoen jaar oud. Toen bevond zich hier een zee, waarvan de bodem tijdens de vorming van de Alpen omhoog werd gedrukt.



*steen met schelpen van 18 miljoen jaar oud*



## **Biologisch**

De familie Arena heeft altijd al biologische wijnbouw verricht. Antoine is in het bezit van een certificaat van Ecocert en werkt bovendien sinds 4 jaar op biodynamische wijze. Overigens vindt hij dat hem dit geen voordelen heeft gebracht. Groene oogst wordt alleen gedaan bij jonge wijnstokken. Zodra deze wat ouder zijn wordt overgegaan op streng snoeien. Het rendement van de witte wijnen varieert van 35 tot 40 hl/ha en dat van de rode bedraagt 38 hl/ha. De oogst gebeurt handmatig.



## **Vinificatie**

Jean-Baptiste en Antoine-Marie, de twee zonen van Antoine, verzorgen de vinificatie. De rode wijnen gisten in betonnen cuves. Er wordt uitsluitend gewerkt met autochtone gisten. De wijnen bevatten slechts 3 gram zwavel per liter. Er is zelfs een rode wijn zonder zwavel, met de naam Cuvée Zéro. De wijnen worden niet geklaard en niet aangezuurd. De gemiddelde productie bedraagt 55.000 flessen per jaar, waarvan 35% rood en 65% droog wit, rosé en muscat (80 hl). Antoine Arena heeft in Nederland geen importeur.



*vlnr. Antoine, Jean-Baptiste, Antoine-Marie Arena*



## Proeverij - witte wijnen



**7+ Vermentinu Carco 2010, Antoine Arena**  
*Van 100% vermentinu uit de Carco wijngaard.  
Ongefilterd. Prachtige wijn, niet te koud schenken.*

**8+ Vermentinu Les Hauts de Carco 2010,  
Antoine Arena**  
*Van 100% vermentinu, jonge stokken uit het hoogste  
deel van de Carco wijngaard. 100% malo, maar geen  
verlies van zuurgraad. Is ook te koop op magnum.  
Veel meer finesse dan de vorige. Krachtige, minerale  
geur en smaak van citroen, met veel materie. Wat een  
spel en finesse, buitengewoon! Zeer lang. Superbe.*



*Carco wijngaard*



*Grotte di Sole wijngaard*

**8,5 Vermentinu Grotte di Sole 2010, Antoine Arena**

*Van 100% vermentinu uit de Grotte di Sole wijngaard, die op het zuiden ligt. In deze wijngaard bevinden zich grote stenen met schelpen van de zeebodem die zich daar 18 miljoen jaar geleden bevond. Licht gefilterd. 13% alc. Nog rijker en complexer dan de twee vorige wijnen. Vol en vet van smaak, veel volume, zeer mineraal. Zilte, zeer lange finale. Je proeft de voormalige zeebodem.*



### 7,5 **Bianco Gentile 2010, Antoine Arena**

In 1997 werd dit witte druivenras aangeplant, de eerste oogst was die van 2000. Antoine Arena gelooft er erg in. De vinificatie is gelijk aan die van de vermentinu. Alc. 13,8%. Subtiel karakter met fijne, levendige expressie. Speelse smaak van delicaat wit en geel fruit met karakter van vuursteen. Een voorjaarswijn bij uitstek.



*Perceel met biancu gentile*

### 7,5 **Vermentinu 1997, Antoine Arena**

*Heeft geen malo gehad.* Goudgeel, maar niet te donker. Rijke neus met pétrol en rijp fruit van kweeper. Vette smaak met weer pétrol en een gemiddeld extract. Goed glas, kan nog verder rijpen.

### **Proeverij - rode wijnen**



**7+ Cuvée Zéro 2010, Antoine Arena**

*Net klaar met gisten. Niet gezwaveld. Prima glas, zeer zuiver en puur. Dorstlesser.*

**7,5 Niellucciu Carco 2009, Antoine Arena**

*Van 100% niellucciu uit de Carco wijngaard. Heeft 6 maanden gerijpt op foeders van 600 liter. Animale geur. De smaak wordt getypeerd door het terroir. Fijne, mooie tannines geven levendigheid. Finale met verfijning.*



*Morta Maïo wijngaard*

**7+ Niellucciu Morta Maïo 2008, Antoine Arena**

*Van 100% niellucciu, jonge stokken uit de Morta Maïo wijngaard. Vergist en opgevoed op betonnen cuves en rvs tanks. Veel fruit van bramen en kersen. Lichte, evenwichtige wijn met finesse.*

**8+ Niellucciu Grotte di Sole 2008, Antoine Arena**

*Van 100% niellucciu uit de Grotte di Sole wijngaard. Volledig gerijpt op 3<sup>e</sup> jaars fusten. Alc. 15%. Krachtige, machtige geur van rood fruit met winterse aroma's van wild. Ook de smaak geeft die impressie: wild en leer. Het zwarte bosfruit is fris en niet gestoofd. Zeer mooi, ook qua lengte.*

**Proeverij – zoete wijnen, oxidatief opgevoed**

**8,5 Muscat du Cap Corse 2007, Antoine Arena**

*Van 100% muscat à petits grains. Oxidatief opgevoed en niet gemuteerd. Geproefd uit een vat van 400 liter. Alc. 14,5 à 15%. Complexe, elegante geur van o.a. mandarijnen. Prachtige, zeer complete en evenwichtige smaak met o.a. karamel en zoute boter.*

**8- Vermentinu 2004, Antoine Arena**

*Van 100% vermentinu, eind november geoogst met 23% potentiële alcohol. Geproefd uit tank. Ook dit is een bijzondere wijn, met een fraaie balans door een hoge zuurgraad.*

**8,5 Vermentinu 1998, Antoine Arena**

*Van 100% vermentinu, laat geogst en in barriques gelaten die een jaar lang buiten stonden, 's zomers in de hete zon en 's winters in de sneeuw. Geproefd uit tank. Superbe! Complexe wijn met een feest aan aroma's.*

### **9 Morta Maïo, Antoine Arena**

*Zoete rode wijn van 70% niellucciu en 30% vermentinu. Van 80 jaar oude stokken uit de Morta Maïo wijngaard. Uit een klein vaatje waar nog maar 10 liter in zit. Slechts weinigen krijgen deze wijn te proeven. Bruinrood. Fascinerende geur van pruimen en rozijnen. De smaak doet denken aan peren in rode wijn, noten en pruimen op siroop. Zeer zuiver, subliem in balans en zeer lang. Dit heb ik niet uitgespuugd.*



*Antoine Arena en zijn zoon Jean-Baptiste*

### **7,5 Muscat Rancio 2000, Antoine Arena**

*Van 100% muscat à petits grains. Vergist en oxidatief opgevoed op rvs tank van 1.500 liter en nooit overgestoken. Diepe geur met tonen van thee, blonde tabak en munt. Siroopachtige, machtig geconcentreerde, dikke smaak van citrusfruit. Finale met karamel. De zuurgraad is wat aan de lage kant, waardoor de wijn iets plakkerig is. Mist ook wat complexiteit.*



Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse (CIV-Corse) [www.vinsdecorse.com](http://www.vinsdecorse.com)  
Centre de Recherche Viticole de Corse (CRVI) [www.crvl.fr](http://www.crvl.fr)