Marchese Antinori

Italiaans wijnbedrijf met een historie die terugvoert tot 1385.

Eén van de grootste wijnbedrijven van Italië en hun innovaties hebben een belangrijke rol gespeeld bij de “Super-Tuscan” revolutie in de jaren ‘70.

De eerste Antinori die als wijnmaker genoemd wordt is Rinuccio. Rond 1180 maakt hij wijn in Calenzano (Toscane). De wijnmakerij werd in 1202 verwoest en de familie vertrok naar Florence.

Daar bestonden hun bezigheden vooral uit zijdehandel en bankieren.

In 1385 melde Giovanni Antinori zich aan bij het wijnmakersgilde en deze datum wordt over het algemeen aangehouden als startdatum van het wijnimperium.

Het wijnimperium groeit in de loop der eeuwen, met voor- en tegenspoed.

In 1900 is het Piero Antinori die een aantal wijngaarden koopt in de Chianti Classico regio inclusief 47 hectare in Tignanello.

In 1924 breekt er een rel uit omdat Niccolo Antinori een Chianti op de markt brengt waarin Bordeaux druiven zitten. Hij blijft experimenteren met blends, vaten, temperatuur controle en flesrijping.

Niccolo gaat in 1966 met pensioen en zijn zoon Piero neemt het over die nog innovatiever was.

Hij onderzocht het eerder oogsten van witte druiven, verschillende typen barrique’s, rvs tanks en malolactische vergisting van rode wijnen.

De werkelijke revolutie begon in 1974 met de verkoop van de eerste Tignanello. Een barrique gerijpte wijn met druiven van de cabernet sauvignon en cabernet franc en zonder witte druiven.

Dit betekende dat hij niet voldeed aan de eisen van de Chianti Classico appelatie en zijn wijn geen Chianti classificatie heeft.

Hoewel de Chianti Classico DOCG de regels heeft proberen aan te passen om makers als Antinori binnen te halen verkoop hij zijn wijn nog steeds als Toscane IGT wijn.

Gesterkt door het wereldwijde succes van zijn Tignanello met 20% Bordeaux blend bracht hij in 1978 Solaia op de markt (80% cabernet sauvignon).

Het zakelijk inzicht van de familie Antinori blijkt maar weer als tijdens de inflatie van de jaren ’80 en ’90 gigantisch geïnvesteerd wordt in het aankopen van nieuwe wijngaarden. Er worden wijngaarden gekocht in Amerika, Hongarije, Malta, Roemenië, Chili en in Italië (Piëmont en Apulië).

Marchese Antinori – Tenuta Montenesi

In het hart van Franciacorta, in de buurt van Calino, ten zuiden van het Iseomeer.

Franciacorta typeert een gebied en een wijn met een specifieke productie methode.

De regio heeft vruchtbare grond, rijk in mineralen, goed drainerend door steenslag achtergebleven door gletsjer activiteit. Een gemiddeld klimaat met koele wind van het meer.

Sinds begin 1999 wordt hier wijn gemaakt volgens de traditionele methode champenoise.

Het bedrijf heeft 60 hectare wijngaard met chardonnay, pinot nero en pinot bianco.

Lage opbrengst door selectie, handmatige oogst in kleine kratten (ter voorkoming beschadiging en het starten van fermentatie) zachte (pneumatische) persing.

Gebottelde wijn rijpt sûr lie, manuele remuage op traditionele pupitres.

Marchese Antinori – Blanc de Blancs.

Chardonnay met soms een klein percentage Pinot Bianco. Fermentatie op rvs. Tweede fermentatie op de fles sûr lie voor 24 maanden. Daarna dégorgement.

Lichtgele kleur met een mooie en aanhoudende bubbel. Expressieve neus met fruit en florale tonen, appel en peer. Fris levendige smaak met een goede balans. Serveertemperatuur 7-9 graden. Als aperitief of met vis of als after dinner drink.

Castello della Sala.

Umbrië, 18 kilometer van de Toscaanse grens. In 1940 gekocht door Niccolo Antinori vanwege de grote potentie voor witte wijnproductie. Na jaren van verwaarlozing wordt dit potentieel weer nieuw leven ingeblazen.

170 Hectare wijngaard op een hoogte tussen 220-470 meter boven zeeniveau. Druifvariaties zijn; Procanico, Grechetto, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sèmillon, Pinot Blanc, Viognier en een kleine hoeveelheid Traminer en Riesling.

Tevens wat Pinot Noir omdat die het hier perfect doet.

Bodem bestaat uit klei en kalk, rijk aan fossielen met goede expositie naar de zon en een perfecte afwisseling tussen dag- en nachttemperatuur.

Moderne wijnkelders.

Bramìto 2021

Het groeiseizoen begon met een koude winteren een typische lente. Een koude periode in april zorgde voor knopsterfte. Hierdoor vertraagde de ontwikkeling van de knoppen met twee weken. Mei was koel met weinig neerslag. De zomer was goed met goede afwisseling van dag en nachttemp. Perfect weer in augustus zorgde ervoor dat de oogst in de derde week kon beginnen. Exceptionele kwaliteit met lagere opbrengst.

In de kelder, ontsteelt en voorzichtig gekneusd. Most en schillen gekoeld tot 10 graden voor een korte maceratie (2-4 uur). Na clarificatie in rvs werden de tanks apart verder verwerkt. Sommige op hout en sommige op rvs waar alcoholische fermentatie op 16-18 graden plaatsvond. De hout gelagerde ondergingen malolactische fermentatie. Daarna werden beiden geblend en gebotteld.

Eerste vintage was 1994.

Heldergeel met groene hint. Ananas, appel, zoete vanille in de neus. Smaakvol mineralig karakter. Goede structuur en frisheid.

San Giovanni della Sala 2021

Het weer was hetzelfde als bij de Bramito. In de laatste week van augustus werden Grechetto, Viognier en Pinot Bianco geoogst. Procanico werd midden september geoogst. Alles goede kwaliteit maar lage opbrengst.

Druiven zijn per soort apart gefermenteerd. Een gedeelte van de most werd koud gefermenteerd (6 uur) op 10 graden celsius en daarna geblend met een gedeelte dat alleen zachtjes geperst is.

Beide partijen worden geblend en gaan op rvs (16 graden) voor de alcoholische fermentatie. Na enkele maanden rijping sûr lie volgt de eindblending en botteling.

De eerste vintage was in 1990.

Bleek, strogeel met groene hint. Intens in de neus met witte bloesem, citrus en wit fruit. Op de tong een goede structuur, smaakvolle kwaliteit met plezierige frisheid.

Conte della Vipera 2021

Weer hetzelfde weer. Oogst begon in de tweede helft van augustus met het oogsten van de Sauvignon Blanc en eindigt half september met de oogst van de Sèmillon. Goede kwaliteit, lage opbrengst.

Hand geoogst, voor de persing teruggekoeld om het karakter van de druif te behouden. Zachte persing op 10 graden celsius en de most blijft een aantal uren op 10 graden zodat natuurlijke clarificatie kan plaatsvinden. Daarna in rvs waar alcoholische fermentatie plaats vindt op 16 graden.

Na de alcoholische fermentatie wordt de wijn op 10 graden gehouden om malolactische fermentatie te voorkomen en organoleptische kwaliteiten te behouden. Fris, verticale en licht aromatische Sauvignon wordt geblend met zacht, tropische Sèmillon.

Wijngaard hoogte 250-350 meter. Rijke fossiele grond, eerste vintage 1997.

Strogeel met lichte groenige en gouden tinten. Intense neus met lychees, ananas, passiefruit die samenvloeien met plezante sensaties van grapefruit. Op de tong, fris, harmonieus, speeksel producerend zuurtje, goede afdronk met een smaakvol einde met nuances van citroenschil en ananas.

Maremma Toscane – Poggio alle Nane 2015

Wijnhuis Le Mortelle ligt in het hart van Maremma in Toscane, vlak bij het plaatsje Castiglione della Pescaia. Sinds 1990, eigendom van de familie, wordt geprobeerd de wijngaard te verbeteren en de kelders te verbeteren. De familie is overtuigd van het grote potentieel van dit gebied voor de toekomst. 170 hectare wijngaard met Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en meer recent geplante Vermentino, Ansonica, Viognier en Carménère. De bodem zanderig en leemig met klei en silicium en in sommige gedeelten kiezel.

Het wijnbedrijf is zo gebouwd dat het grootste gedeelte ondergronds ligt. Verdeeld over drie etage ondergronds zodat dat alle transport plaatsvindt d.m.v. zwaartekracht. Van de binnenkomst van de druif, de vinificatie, het rijpen en opslaan van de wijn in barriques. Alles vindt plaats zonder gebruikmaking van pompen.

2015 vintage werd gekarakteriseerd door een winter met regelmatige regenval waardoor nuttige waterreserves in de bodem werden aangelegd. In de lente een regelmatige bloei en knopzetting. De zomer, warm en droog, zorgde voor een prima rijping van de druif tegen de heuvelrug.

Cabernet Franc werd laat in september geoogst terwijl de Cabernet Sauvignon in de eerste week van oktober geoogst werd en de Carménère daar vlak achter aan.

Hand geplukt en geselecteerd in kleine kratten. Verdere selectie op sorteertafels voordat er ontsteelt en zacht geperst wordt. Daarna middels zwaartekracht naar conische rsv tanks voor de fermentatie. Schilkontakt 20 dagen op 28 graden. Malolactische fermentatie in kleine eiken vaten werd gevolgd door een rijpingsperiode van 16 maanden in 60 gallon Frans eiken (225ltr).

Intens robijnrode kleur, complex en elegant bouquet. De neus, vanille en zoete paprika, bessen, blauwe bes, Mediterrane kruiden en lavendel. Op de tong, structuur en zijden textuur. De afdronk is in balans en aanhoudend, chocolade, blauwe bes en drop.

Antinori - Tenuto Tignanello 2016 – Toscane

De Tenuto Tignanello wijngaard ligt in het hart van de Chianti Classico regio. Tussen Greve en het Pesa rivierdal. 130 hectare wijngaard op dezelfde heuvel als Solaia op een bodem van maritieme mergelsteen uit het Plioceen, rijk aan kalksteen en schist. Heet gedurende de dag en koelere nachten gedurende het groeiseizoen. Sinds 1800 in het bezit van de familie. Hoogte van 350-400 meter boven zeeniveau. Druivensoort; Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Kleine percelen met Malvasia en Trebbiano voor de Vinsanto.

In de jaren ’70 was Tenuto Tignanello een soort laboratorium voor Antinori. Nieuwe technieken en nieuwe druiven werden geïntroduceerd. Stokdichtheid en snoeitechnieken werden geoptimaliseerd om een druif te krijgen met geconcentreerd fruit en zachte tannine.

Vintage 2016. Milde herfst en winter, warme lente met 10 dagen eerder knopvorming. Regen en koele temperatuur starten in mei tot de eerste helft van juni. Dit had geen effect op de bloei en fruitzetting. Tot eind augustus heet en droog, ideaal voor een perfecte fruitrijping.

Sangiovese-oogst startte op 23 september, Cabernet Franc eind september, begin oktober en Cabernet Sauvignon van 3 tot 10 oktober.

Fermentatie in conische tanks, maceratie op de schil met aandacht voor frisse aroma's, extractie van kleur en stimulatie van gewenste tannines. Racking na dagelijks proeven. Na separatie van de schil in kleine eiken vaten voor de malolactische fermentatie met aandacht voor de finesse en complexiteit van de aroma's. Rijping in Frans en Hongaars eiken (nieuw en second fill) voor 14 tot 16 maanden. Elke soort apart. Eind blend pas een paar maanden voordat er gebotteld wordt. De blend ondergaat 12 maanden rijping op de fles voor release.

Intense en helder robijnrode kleur. Neus; rijp rood fruit, blauwe en wilde bessen, vanille en donkere chocolade, lichte kruidigheid/pepertje. Op de tong; zachte en mooie tannine, in balans, intens, lange en complexe afdronk.

Antinori – Tenuta Guado al Tasso 2016 – Toscane

Tenuta Guado al Tasso ligt in de kleine maar prestigieuze Bolgheri DOC zo'n 100 kilometer zuidwest van Florence. Recente historie, sinds 1994 en sindsdien een internationaal erkent referentiekader voor de Italiaanse en internationale wijnscene. 320 hectare wijngaard.

Door overerving in de familie gekomen via Piero Antinori's moeder (1930).

De wijngaard is beplant met Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot en Vermentino (wit en rood). De dichtbij gelegen zee geeft een mild klimaat met wind uit zee die de zomerhitte draaglijk maakt. Geen strenge winters met veel zonexposure. Bodem bestaat uit zanderige klei en ziltige klei en gravel.

Klimaat; milde winter met sporadische regenbuien die bijdroegen aan het waterreservoir in de bodem. De groei begon iets eerder, zonnige lente. Een warme zomer zonder uitschieters. De druiven ontwikkelden zich met zonnige dagen, weinig regen en koele avonden en nachten wat ten goede kwam aan de aromatische componenten van de druif.

De oogst begon op 5 september met Merlot, midden september Cabernet Franc en de Cabernet Sauvignon op 5 oktober.

Vinificatie; twee selectiefasen, bij aankomst en tijdens het ontstelen zodat alleen de beste druiven doorgaan. Ieder perceel wordt apart gefermenteerd. Fermentatie 15-20 dagen in rvs. Daarna direct in kleine eiken vaten waar ze de malolactische fermentatie doorlopen. In februari werden de wijnen van de mooiste percelen geselecteerd en geblend. Daarna ging het terug in nieuw eiken tot de botteling in juli 2018.

Robijnrode kleur. Neus; fruit en zoete kruiden, pruim, blauwe bessenjam, leer, zoethout, balsamico en munt. Op de tong; lang en dynamisch, soepele tannines, balsamico tonen.

Château Rieussec - 2017 - 1ste Cru Classé

In de 18e eeuw behoorde het wijndomein Rieussec aan de orde van de Karmelieten monniken uit Langon. Tijdens de 1855 classificatie was M. Mayne eigenaar van het domein waar door de kwaliteit

van de bodem 1e Cru werd verdient/geschonken. Daarna gaat Rieussec van hand tot hand en heeft vele eigenaren. In 1984 werd het gekocht door Domaines Baron de Rothschild (Lafite).

Het domein was 110 hectare groot waarvan 68 hectare wijnranken. Er werd meteen rigoureus gereorganiseerd. Beter sorteren van de druiven, fermentatie in vaten. In 1989 werd een nieuwe kelder gebouwd om vaten langer te kunnen laten rijpen. De kwantiteit werd teruggeschroefd door strengere selectie van druiven. Selectie was zo streng dat 1993, 1997 en 2012 geen wijn werd gemaakt.

In 2000 was de renovatie die in 1985 begonnen was klaar. Dit leverde een mooie reeks uitstekende wijnen op (1995 -2005). Château Rieussec 2001 werd in 2014 gekozen tot wijn van het jaar.

De wijngaarden lopen tot de grens van Fargues en Sauternes en liggen naast Château d'Yquem. Het is één van de grootste wijngaarden van de Sauternes, intussen 93 hectare gravel/zanderige/kleibodem.

Dominerende druif is Sémillon (90%), Sauvignon (7%) en Muscadelle (3%).

Traditionele Sauternes oogsttechnieken worden gebruikt. Handmatige oogt afhankelijk van de rijpheid en botrytis. Dit duurt 6 tot 8 weken van september tot november. Productie is laag en afhankelijk van het klimaat. Eén plant geeft één glas wijn.

De wijn fermenteert in eiken vaten, 50% oud, 50% nieuw. Elk perceel individueel. Er wordt meerdere keren uit alle vaten geproefd om een selectie te maken voor de grand vin. De wijn ligt tussen de 16-26 maanden op het vat. Daarna wordt op het Château gebotteld.

Jaargang 2017. Sémillon 83%, Sauvignon 17%.

Koel jaar in de Sauternes, mid-september welkome regen waardoor de botrytis zich kon vormen. Droog en koel weer kwam perfect op tijd waardoor alles op zijn plek viel. Supersnelle oogt geeft dit jaar een exceptionele aromatische intensiteit.

Bleek gouden kleur. Diepte in de neus. Frisheid, precisie, puurheid.

Op de tong, kracht en finesse. Afdronk is lang en harmonieus. Zoetheid wordt gemaskeerd door de balans. Tientallen jaren drinkgenot.