

## Wijn 1



### Wijn:

Il Vicolo, Marche IGT Rosato 2021 (Sangiovese)

13% € 8,20 (wijngoed)

<https://colliripani.com>

### Producent:

Cantina Dei Colli Ripani in Ripatransone.

Uit de kracht van meer dan 330 inheemse producenten en de wens om de wijnproductie te verbeteren, en met respect voor het land en de inheemse wijnen Sangiovese, Montepulciano Pecorino (orig. betekenis schaaap) en Passerina (orig. betekenis mus) werd deze wijnmakerij in 1969 geboren. Het is op een hoogte van 508 m, (Ripani heuvels) bij het kleine plaatsje Ripatransone, dichtbij de Adriatische Zee. Eén van de bekendste en meest productieve wijnmakerijen in de regio.

### Beoordeling:

Zalmrose van kleur. Fruitig, perzik, aardbeien – vol van smaak

### Bijzonderheden:

Handmatige oogst. Vinificatie: Korte cryomaceratie (Maceratie is het proces waarbij gekneusde druiven (inclusief pitten en steeltjes) weken in de most zodat er tannines, kleurstoffen en aroma's aan worden onttrokken) van Sangiovese druiven en daaropvolgende witte vinificatie met zachte persing en débouillage (afwikkeling) van de most door de temperatuur te regelen.

Het etiket verdient nadere bestudering. Het is de gestileerde weergave van een mannetje, dat tussen twee muren verbaasd naar boven kijkt. Hij bevindt zich in het nauwste steegje van Italië, in Ripatransone.



## Wijn 2



### Wijn:

Evoè, Marche IGP Passerina 2021 (Passerina)

13% € 6,50 (wijngoed)

### Producent:

Cantina Ciù Ciù in Offida. Familie Bartolomei  
Cantina biologica – vegana. Het is een behoorlijk commercieel bedrijf, bestaande uit vijf wijnmakerijen. Site: “Hun wijnhuizen gaan altijd met de tijd mee en zorgen, uitgaande van de biologische en biodynamische teelt en de oogst, voor een optimale fase van wijnbereiding, productie en conservering van de wijn.”

[www.ciuciutenimenti.it](http://www.ciuciutenimenti.it).

### Beoordeling:

Strogeel van kleur. Een lichte, fruitige smaak van appel, peer en ananas met een mild kruidige afdrank met een fijn notig bittertje. De wijn was tijdens het proeven ook mooi op temperatuur.

### Bijzonderheden:

Handmatige oogst.

De Passerina druif is een inheemse druivensoort die we vinden in het zuiden van de provincie Le Marche in Ascoli Piceno.

De wijn is lekker bij de borrel of als aperitief. Mooi in combinatie met lichte visgerechten, schaal en schelpdieren. Gevogelte, salades, lichte pastagerechten en jonge kaassoorten.

## Wijn 3



### Wijn:

Mercantino, Offida DOCG Pecorino 2021 (Pecorino)

13% € 9,00 (wijngoed)

### Producent:

Cantina dei Colli Ripani.

### Beoordeling:

Heel helder lichtgeel van kleur. Karakteristieken: Aromatische druif met citrus, groene appel en steenfruit. Kruidig en exotisch in de neus. Soms met een minerale toets. Balanceert tussen frisheid en volheid.

### Bijzonderheden:

Handmatige oogst.

Oorsprong: De Marche, meer bepaald de streek rond Monti Sibillini ten zuidoosten van Perugia.

Bewaarkracht: Minimaal 2 à 5 jaar, soms zelfs tot 10 jaar.

Te drinken bij: Schaaldieren en visgerechten, wit vlees, aperitief.

#### Wijn 4



##### Wijn:

Leo Ripano, Offida DOCG Rosso 2017  
(Montepulciano - Cabernet Sauvignon)  
13% € 12,40 (wijngoed)

##### Producent:

Cantina dei Colli Ripani.

##### Beoordeling:

Organoleptische kenmerken: Donker robijnrood met granaatreflectie. Intens bouquet van overrijp rood fruit, rozijnen en kruiden met warme hints van chocolade en vanille. Volle smaak gemengd met goed uitgebalanceerde tannines. Als jam van kersen.

##### Bijzonderheden:

Speciale selectie van druiven geplukt en verzameld in manden. Lange maceratie van druiven met schillen (20-25 dagen).  
Serveersuggesties: Ideaal met gegrild vlees en belegen kazen.

#### Wijn 5



##### Wijn:

San Carro, Marche IGP Rosso 2021 (blend van gelijke delen Barbera, Merlot, Sangiovese)  
15% € 9,50 (wijngoed)

##### Producent:

Ciù Ciù in Offida. familie Bartolomei

##### Beoordeling:

Volstrekt ondoorzichtig dieproude van kleur. Geur: hint van inkt. Rood fruit, pruimen, laurier. Dat vind je ook in de smaak terug. Het is een mond vol, behoorlijk zoet.

##### Bijzonderheden:

Ciù Ciù betekent drinken, drinken .... . Wijngoed is biologisch en veganistisch georiënteerd.

a-typische wijn (blend) maar toch typisch voor deze wijnmaker.

De makers van deze, wederom biologische, Ciù Ciù San Carro hebben het voor elkaar gekregen om een flink stoere rode wijn te maken waarin de frisheid en het fruit bewaard is gebleven. Rode vruchten en dan met name kersen en bosaardbeitjes zijn aangenaam aanwezig.

Te combineren bij uiteenlopende gerechten. Van donkere wildgerechten tot iets lichtere koud vleesgerechten zoals vitello tonato en carpaccio van het kalf. Hij past ook fantastisch bij paddenstoelen en smeugige pasta en risotto's.



## Wijn 6



### Wijn:

Oppidum, Marche IGT Rosso 2021  
(100% Montepulciano)  
15% € 17,00 (wijngoed)

### Producent:

Ciù Ciù in Offida.

### Beoordeling:

Donkerrood van kleur. Neus: kersen, zwart fruit, laurier, munt, zoethout. Smaak: een pure wijn, stoer en krachtig. Smaak: Fruit, tabak, vanille, peper in de afdronk.

### Bijzonderheden:

De wijn wordt verkregen uit Montepulciano druiven geteeld in de gemeente Offida.

Fermentatie: in staal.

Verfijning: 30% in barrique gedurende 12 maanden en 70% in grotere Frans eiken vaten gedurende 12 maanden; 6 maanden in fles.

Ideaal om te drinken in combinatie met rode vleesgerechten en oude kazen.

### Hapjes:

Bij wijn 1: gerookte zalm met mosterd en honing.

Bij wijn 2: belegen rauwmelkse boerenkaas afkomstig van een boerderij in Knegsel onder Eindhoven. Eigenaar: Wilco de Crom. Technet-boer-kaasmaker met de eerste volledig CO<sub>2</sub>-neutrale kaasmakerij. Ook is hij een kaaslaboratorium gestart. "Wij werken gasloos", zegt De Crom. „Onze energie halen we uit 1500 zonnepanelen, 60 thermische panelen en twee warmtepompen." Daarmee is het bedrijf volgens De Crom de eerste co2-neutrale kaasmakerij op een boeren erf.

Bij wijn 3: gegrilde tonijn met zeewier, limoen en peper.

Bij wijn 5: carpaccio, rucola, kaas tomaat.

Bij wijn 6: 2 jaar oude kaas van melk van Jersey koeien (bevat zoutkristallen).

Josien Wegink, kaasdeskundige bij uitstek, leerde ons dat we moeten afstappen van het serveren van blokjes kaas. Kaas "in wigjes" laat zich beter proeven!