

Naam van de wijn: Contrade Malvasia Chardonnay

Producent: Masseria Li Veli

Herkomstbepaling: Puglia IGT, Italië

Druivenras(sen): malvasia 90%, chardonnay 10%

Wijnbedrijf: Masseria Li Veli is een van de wijnbedrijven in het Zuid Italiaanse wijngedebied Puglia die als toonaangevend en vernieuwend gezien kan worden. Na al veertig jaar actief te zijn geweest in de wijnhandel kocht de Falvo familie in 1999 het landgoed Masseria Li Veli in het plaatsje Cellino San Marco dat in de Salento regio ligt. Een buitengewoon ambitieus project, want de Masseria was vervallen en de Falvo familie wilde het geheel restaureren en transformeren tot een 'state of art' wijngoed met ultra moderne vinificatieruimtes en kelders. Daarnaast werden de 33 hectare aan wijngaarden eveneens grondig onder handen genomen en deels opnieuw beplant. Masseria Li Veli laat zien dat er in het hete zuiden van Italië naast wijnen met veel smaak ook karaktervolle elegante wijnen gemaakt kunnen worden. Dit komt duidelijk naar voren in het Contrade project dat in 2015 werd opgezet door de Falvo familie. In de Salento regio zijn zeer veel kleine wijnboeren van wie de druiven in anonieme bulkwijnen verdwijnen, terwijl er met de juiste begeleiding van deze druiven juist uitstekende wijnen gemaakt zouden kunnen worden. Masseria Li Veli besloot dan ook om met een aantal van deze kleinere wijnboeren langdurige contracten af te sluiten om van hun druiven wijn te maken. Zo bestaat de Contrade reeks uit twee smaakvolle elegante wijnen met een uitmuntende prijs-kwaliteits verhouding: een witte die gemaakt is van malvasia en chardonnay druiven en een rode waarvoor enkel de negroamaro druif gebruikt wordt.



Regio: Puglia is een langgerekt gebied in het uiterste zuiden van Italië, een relatief smalle strook, ongeveer driehonderd kilometer langs de Adriatische Zee met de kustplaats Bari als centrum en eindigend in de hak van de laars van Italië. Ondanks de zeer warme zomers zorgt de directe aanwezigheid van de Adriatische Zee voor veel verkoelde zeewinden zodat de druiven optimaal kunnen rijpen met behoud van zuren. Het is de belangrijkste wijnregio van Zuid Italië met een gigantische productie van vooral rode anonieme bulkwijnen die veelal verwerkt worden tot mostconcentraat waarvan weer vermouth wordt gemaakt of waarmee vaak andere wijnen aangesterkt of 'opgepept' worden. Echter Puglia is ook een wijnstreek waar de laatste 25 jaar veel veranderd is. Met veel EU subsidies is er enorm geïnvesteerd in innovatie en nieuwe technieken en krijgen bijna verdwenen en vergeten inheemse druivenrassen terecht hernieuwde aandacht, vaak met opmerkelijke resultaten. Met modern gemaakte krachtige maar fruitrijke rode wijnen zal Puglia de komende decennia nog veel van zich laten horen, waarvan wijnen uit b.v. de DOC's Salice Salentino, Copertino en Cacc'e di Lucera al indrukwekkende voorbeelden laten zien.

Vinificatie (wijnbereiding): Half augustus worden de druiven handmatig geoogst waarna men in de vinificatiekelder, na directe pneumatische persing een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting (12°C) laat plaatsvinden op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de wijn overgestoken op schone rvs-tanks en laat deze zonder de malolactische gisting te laten voltrekken, voor enkele maanden rijpen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van gele appel, kiwi, meloen en wilde munt. In het smaakpalet tonen van citrusvruchten, geel steenfruit, watermeloen en een subtiele kruidigheid, die gepaard gaan met een zuivere afdrank met zachte zuren. Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 2,5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ideale huiswijn, aperitief, geroosterde vis en salades.

Smaaktype: Droog, licht tot halfvol, zacht, fruitig en licht kruidig.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling