

Naam van de wijn: Brunello di Montalcino Vecchie Vigne

Producent: Siro Pacenti

Herkomstbepaling: DOCG Brunello di Montalcino

Druivenras(sen): sangiovese grosso

Wijnbedrijf: Weliswaar was Siro Pacenti in 1971 de grondlegger en naamgever van het gelijknamige wijngoed Siro Pacenti nabij Montalcino in Toscane, maar pas toen zijn zoon Giancarlo Pacenti in 1988 het roer overnam met de allereerste botteling van de eigen wijnen van het wijngoed, werd het al snel een van de meest toonaangevende onder de Brunello di Montalcino producenten. Dit ging met drastische veranderingen gepaard wat de Toscaanse manier van wijnmaken betreft. Begin jaren negentig ging Giancarlo Pacenti naar Frankrijk om daar bij de vermaarde afdeling oenologie van de universiteit van Bordeaux een paar speciale cursussen te volgen onder leiding van professor Yves Glories, die toen eveneens consultant was bij o.a. Châteaux Margaux en Haut-Brion. Al snel ontstond een vriendschap tussen beiden en op uitnodiging van Giancarlo Pacenti verdiepte Yves Glories zich in de sangiovese grosso druif om zo mogelijkheden te vinden om de potentie van dit druivenras en het terroir van Brunello di Montalcino maximaal uit te buiten. Dit onderzoek richtte zich vooral op de juiste en optimale rijpheid van de sangiovese druiven. Om vervolgens de tannines te kunnen beheersen, meer kleur en de meest verfijnde aroma's te kunnen extraheren. Vele wijngaarden werden herbeplant, drastisch gesnoeid om lagere rendementen te krijgen en voor de rijping wordt er naar Bordeaux model slechts enkel eerste klas Franse barriques gebruikt. Dit leverde vrijwel direct een verbazingwekkend resultaat op, want binnen enkele jaren behoorden de wijnen van Siro Pacenti tot de meest gewilde en gezochte van heel Italië. De Brunello di Montalcino Pelagrilli en vooral de Brunello di Montalcino Vecchie Vigne zijn absolute topwijnen die excelleren in concentratie, diep verfijnd fruit, finesse en elegantie.



Regio: Met een overdaad aan kunst en cultuur in steden als Florence en Siena, prachtige uitgestrekte heuvelachtige landschappen met cipressen, wijngaarden, middeleeuwse dorpjes en olijfbomen en de befaamde Chianti wijn, is Toscane een streek die voor velen aan het cliché voldoet van het Italiaanse goede leven. Gelegen in het hart van Italië aan de Middellandse Zee, grofweg tussen de Po vlakte en Rome, heeft Toscane aan de kust een mild mediterraan klimaat en in heuvels waar zich de betere wijngaarden bevinden een gematigd klimaat. Dus warme zomers, tamelijk koude winters en voldoende neerslag. De bodemsamenstelling bestaat veelal uit kalk, klei vermengd met zand, mergel of turfsteen. Het is het wijngebied waar de rode sangiovese druif heer en meester is en verantwoordelijk is voor DOCG's als, Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Carmignano en Vino Nobile di Montepulciano. Rondom het middeleeuwse stadje Montalcino liggen de wijngaarden van de beroemde Brunello di Montalcino. Een gebied met een geheel eigen microklimaat, duidelijk warmer en droger dan de Chianti- en Montepulciano contreien. Brunello di Montalcino is een wijn die voor 100 % gemaakt is van de sangiovese grosso en die de reputatie heeft ongelofelijk goed te kunnen ouderen (meer dan 50 jaar is geen uitzondering) en die tegelijkertijd tamelijk zeldzaam is vanwege het kleine productiegebied.

Vinificatie (wijnbereiding): De druivenoogst gaat op een extreem selectieve wijze, enkel de meest rijpe en perfecte trossen worden handmatig geplukt. In de vinificatieruimte wordt vervolgens per wijngaard druif voor druif geselecteerd en apart gevinifieerd. Na een lichte kneuzing gaan de druiven op roestvrijstalen tanks voor een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting, waarna in februari na de oogst de wijn wordt overgestoken op Franse barriques voor verdere rijping voor een periode van 24 maanden. De wijn wordt ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 15,5%. Diep intens robijn rood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, rijpe pruimen, gedroogd eekhoortjesbrood,

vuursteen, tabak en subtiele tonen van houtrijping. In het smaakpalet wederom rood/zwart fruit, balsamico, wilde kruiden, een duidelijke mineraliteit en een lange complexe afdronk met goed geïntegreerde tannines. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 25 jaar na de oogst.

Culinair advies: Stevige stoofschotels, wildgerechten als wild zwijn en rijpe harde kazen als Pecorino en oude Parmezaan.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2010 100p James Suckling, 95p Wine Spectator, 2008 95p Robert Parker.

Smaaktype: Intens diep, complex en elegant met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Vinum Brunello di Montalcino, Riedel Sommeliers Chianti / Riesling Grand Cru.