



deli.
italia
vino e cucina

Autochtone druiven

Peter De Clercq
Sommelier Conseil

Wat zijn inheemse druivenrassen?

- Inheemse druivenrassen zijn authentieke druiven die niet of nauwelijks buiten het land van herkomst zijn aangeplant.
- Wijnland Italië staat bekend om het grootste aantal inheemse rassen, naar schatting een 70tal op meer dan 1000 hectare
- Niet populair dus vaak gerooid en plaats voor aanplant internationale druiven > resultaat bijna of volledig uitgestorven
- Afgelopen jaren een ware comeback omdat mensen andere wijnen willen ontdekken

Waarom zo bijzonder?

- Deze rassen zijn uniek voor een land of zelfs voor een regio of gemeente
- Hun oorsprong ligt niet voor niets op een specifieke plek, de druiven hebben zich optimaal aangepast aan bodem en klimaat
- Deze wijnen hebben daardoor een uniek en eigen karakter
- Wijnproducenten van buiten het thuisland proberen weleens inheemse rassen te introduceren in hun wijngaarden. Soms met succes, maar de druiven bereiken niet vaak het niveau van hun oorspronkelijke plek
- Voorbeelden zijn Australië en Argentinië met de Nebbiolo in een poging wijnen zoals Barolo en Barbaresco te evenaren, maar succes blijft uit.



Perricone

- Zeldzaam ras uit Sicilië
- Afkomst onzeker maar sporen rond de Vesuvius
- Zeldzaam in monocépage
- Blend met Nero d'Avola
- Tanninerijk met donkere schil
- Fijn boeket, kruidig en donkere kleur

TENUTA REGALEALI - GUARNACCIO 2020



Appellatie: DOC

Druif: 100% Perricone

Bodem: Donkere fijne klei, licht kalkachtig

Vinificatie: Fermentatie in inox maceratie voor 13 dagen en Malo

Rijping: 12 maand Franse barrique – 2e & 3e passage

Kleur: Robijn

Neus: Gedroogde bloemen, kers, violet, in de diepte, tabak en leder

Mond: Rond en vol en hartig, stevige tannine, lange afdronk

Serveertips en pairing: 16 -18°

Rood vlees, wild en oude kaas

Nerello Mascalese



- Aromatisch ras uit Sicilië
- Krachtig, vol ras op de Noordeijke flanken van de Etna
- Licht gekleurde rode wijn, stijl Bourgogne
- Frisse aciditeit, geparfumeerd floraal karakter, ondersteund door zacht rood fruit
- Jonge wijnen kunnen stroef zijn door de aanwezige tannine, bij verouderen mooie complexe, geparfumeerde pareltjes

TENUTA TASCANTE – GHIAIA NERA 2018



Appellatie: DOC Etna Rosso

Druif: 100% Nerello Mascalese

Bodem: Vulkaan – 600M hoogte

Vinificatie: Fermentatie in inox, maceratie voor 6 dagen en Malo

Rijping: 12 maand 25HL Sloveense eik

Kleur: Robijn

Neus: Floraal, braam, zure kers, viool, zoethout en mineraal

Mond: Rond en vol en hartig, zachte taninne, frisse zuren en lange finale

Serveertips en pairing: 16 -18°

Harig wild en oude kaas.

Gaglioppo



- Vreemde druif, lichte kleur maar vol zoete aroma's van rozenwater en aardbei
- Eerste vermelding rond 1200, Galoppo
- Produceert wijnen met hoge zuurtegraad

Magliocco



- Laat rijpende druif (oktober)
- Dikke wasachtige zwarte schil
- Stevig vruchtvlees en aangename smaak wanneer volledig rijp

SCALA - BRISEO 2016



Appellatie: IGT

Druif: 70% Magliocco – 30% Gaglioppo

Bodem: Kleiachtig, zanderig

Vinificatie: Ontristen van de trossen, zachte persing na fermentatie

Rijping: Beton voor 36 maand, 3 tot 6 maand barrique

Kleur: Robijn

Neus: Rood fruit, framboos, kers en pruim

Mond: Droog en smaakvol, zeer mooi in balans, smaakvolle tannines

Serveertips en pairing: 16 -18°

Pasta met truffel en champignon, gevogelte, en geroosterd wit vlees

Susumaniello



- Bijna uitgestorven ras uit Puglia, door twee domeinen van ondergang gered
- Heraanplant door verschillende wijnbouw
- Zit tussen de Primitivo en Negroamaro in
- Vroeger gebruikt voor blends, nu vooral in monocépages

CANTINA SAMPETRIANA - SUMAEST 2019



Appellatie: IGTP

Druif: 100% Susumaniello

Bodem: Kleiachtig met neiging tot kalkachtig

Vinificatie: Ontristen van de trossen, zachte persing na fermentatie gevolgd door malolactische gisting

Rijping: Inox

Kleur: Donker robijn met paarse reflecties

Neus: Rood fruit, bramen, kers en zekere kruidigheid

Mond: Fris in de mond, zachte, aanhoudende tannines

Serveertips en pairing: 16 -18°

Gegrild vlees, lamsvlees, wild en gerijpte kazen

Aglianico



- Laat rijpende druif met half dikke schil
- Autochtoon ras
- Late rijpingsperiode maximale ontwikkeling van smaken en aroma's
- Complexe - krachtige wijnen met veel tannine
- Hoge aciditeit
- Nebbiolo van het zuiden



RE MANFREDI TAGLIO DEL TRALCIO 2021

Appellatie: DOC

Druif: Aglianico del Vulture

Bodem: Vulkanisch

Vinificatie: 7 tot 10 dagen passerillage sur souche, 10 dagen koude maceratie gevolgd door de alcoholische gisting

Rijping: 6 maand houtlagering en 6 maand op de fles

Kleur: Paars

Neus: Intens aroma van donkere kersen, cacao en een balsamico toets

Mond: Zacht en fluwelig met versmolten tannines. De afdronk is rond, lang en fruitig. Aanwezige mineraliteit met een licht en aangenaam suikerresidu

Serveertips en pairing: 16 - 18°

Pasta uit de oven, rood vlees, stoofpotten, oude kazen.

Negroamaro



- Weinig info over oorsprong
- Zelden gebruikt als monocépage
- Druiven hebben bijna zwarte kleur (negro)
- Medium tannines, licht bitter met een strakke smaak van zowel rood als zwart fruit
- Voldoende zuren om de wijn in evenwicht te houden

TRULLO FLAMINIO – NEGROAMARO BRINDISI 2021



Appellatie: DOC

Druif: Negroamaro

Bodem: Klei en kalk

Vinificatie: Late pluk, eind September. Manuele selectie van de druiven, gedeelte passerillage hors souche

Rijping: 8 maand houtlagering op barrique

Kleur: Paars

Neus: Intens aroma van bosvruchten confituur, vanille, en lichte kruidigheid

Mond: Elegant, warm en zacht, rijpe tannine

Serveertips en pairing: 18°

Gegrild vlees, stoofpotten, oude kazen.

DI MAIO NORANTE – SASSIUS 2015

Appellatie: DOC

Druif: 100% Aglianico

Bodem: Klei en kalk

Vinificatie: Een deel heft zeer late pluk, eind november. Traditionele vinificatie met lang contact van de schil op de most

Rijping: 24 maand houtlagering op Franse barrique en tonneau, gevolgd door 18 maand flesrijping

Kleur: Donkerrood

Neus: Complex met aroma van donker fruit, rijpe kers, zwarte kers, gevolgd door hints van leder, tabak, zoethout, eucalyptus, cacao, viool, zwarte peper en nootmuskaat

Mond: Zeer rijk en complex, zachte tannine, zuren in balans, aanhoudende afdronk

Serveertips en pairing: 18°

Gegrild vlees, tagliata met kruiden, wild, stoofpotten, oude kazen.



Tenuta Regaliali - Guarnaccio	14,70€
Tenuta Tascante – Ghiaia Nera	21,60€
Scala - Briseo	18,80€
Cantina Sampetriana - Sumaest	17,20€
Re Manfredi – Taglio del Tralcio	16,90€
Trullo Flaminio – Nergoramaro Brindisi	19,60€
Di Majo Norante - Sassi	55,00€



deli.
italia

vino e cucina



Dank !

Peter De Clercq
Sommelier Conseil