

## **COMMANDERIJ LEUVEN VLAAMSE WIJNGILDE.**

### **40ste KAPITTELJAAR.**

**Degustatie 10 februari 2018.**

#### **Amfora Wijnen**

**Presentatie: Michèle Vermeulen**

#### **La Plantze (Henri Anselmet), Al Mister 2016, Valle d'Aosta, Italia.**

Druif: Sauvignon Blanc en Viognier 50/50%

Kleur: Geel tot groengeel, wit randje, helder

Boeket: Citrus, floraal, eerst stro dat verdwijnt, amandelen, appelmoes, peer, exotisch fruit, fris

Smaak: Wit fruit (perzik, kruisbes, zure appel), pompelmoes, citrus, beetje ziltig

Afdronk: Middellang, mineraal, bittertje op het einde

Alcohol: 13%

#### **Cellar Escoda – Sanahuja, Mas del Gaio 2014, Conca de Barberà, Tarragona, Catalunya.**

Druif: Perellada 50%, Garnatxa Blanca 25% en 25% 100j. oude Macabeu

Kleur: Niet geklaard noch gefilterd, honing, lijkt op oranjewijn

Boeket: Kruiden (kruidnagel), cider, lambiek, kweeper

Smaak: Fris, peer, cider en geuze toetsen kwamen terug, oxidatief

Afdronk: Vrij lang, fris maar heel wat evolutie na het openen

Alcohol: 12%

#### **Josko Gravner, Gravner 2008, Friuli Venezia Giulia, Italia.**

Druif: 100% Ribolla Gialla (Ribula)

Kleur: Amber (barnsteen)

Boeket: Cherry, likeurtje, hout, boenwas, compote van abrikoos, gekonfijte zeste van appelsien

Smaak: Kruiden, leer, sherry en cognac, salie, compote abrikoos

Afdronk: Tamelijk lange afdronk, bittertje maar verdwijnt en sherry komt naar boven

Alcohol: 14,5%

#### **Anne et Jean François Ganevat, J'en veux encore 2016, Jura Rotalier, France.**

Druif: 70% Gamay, 30% een 19-tal oude druivenrassen zoals Plousard Blanc, Petit Béclan enz.

Kleur: Karmijn- tot kersenrood, lichtrood

Boeket: Grond, paardenzweet, licht oxidatief maar verdwijnt, kruiden (marjolein en bieslook) moeilijke duiding

Smaak: Eerder vlak, rood fruit, zure krieken, aardbeien gamay is duidelijk aanwezig

Afdronk: Heel lang, jonge wijn die veroudering nodig heeft

Alcohol: 11%

**Château Lasolle, Ad Naturam Rouge 2015, Marmandais,  
Lot-et-Garonne, France.**

Druif: 60% Abouriou, 40% Cabernet Sauvignon van 70jaar oude stokken

Kleur: Donker glanzend rood

Boeket: Zwart fruit, donkere krieken, rijpe pruimen, chocolade, animaal

Smaak: Fruitige volle wijn, animaal, afgeronde toets van geëvolueerde tannines

Afdronk: Middellang, zacht, einde aangename lichte alcohol, jonge krachtige wijn met potentieel

Alcohol: 13%

**Filipa Pato, Post Quercus Baga 2016, Bairrada, Portugal.**

Flessen 50cl.

Druif: 100% Baga op 100 jaar oude stokken

Kleur: donkerrood, kersenrood, wijn is toch vrij helder maar is een heel mooie kleur

Boeket: Fijne neus gedomineerd door kruiden, leer en vanille

Smaak: Rijp rood fruit, mooie tannines, soepel, fris, goed versmolten en in evenwicht

Afdronk: Lang, aangenaam, fris, beetje uitdrogend, in balans, een absoluut mooie wijn

Alcohol: 12%

**Koncho & Co, Rkatsiteli 2013, Kakheti, appellatie Kvareli, Georgië.**

Druif: 100% Rkatsiteli

Kleur: Amber, goudkleurig, helder, tranen

Boeket: Eerst moeilijk, na walsen hars, fruit, karamel, honing

Smaak: Abrikoos, onrijpe banaan, klei, tanninerijk, droogt sterk uit

Afdronk: Lang, kalkachtige komt terug, bittertje met alcoholtoets op het einde

Alcohol: 12,50%

Opmerking: Heel aparte wijn. We zijn niet zo gewoon om een fruitige witte wijn met tannines aan te treffen.

**Koncho & Co, Saperavi 2013, Kakheti, appellatie Kvareli, Georgië.**

Druif: 100% Saperavi

Kleur: Karmijnrood, wit randje, helder, mooi kersrood met tranen, op zicht een prachtige wijn

Boeket: Rood fruit, krieken, geschakeerd aalbes, bramen, mineralen, honing, en dan komt het fruitige terug

Smaak: Zacht rood fruit, mooi in balans met afgezwakte tannines die anders zijn dan bv in een bordeaux, karamel, het fruitige en de hars komt van de druif, maar is toch zacht en droog

Afdronk: Lang, mooi in balans, met een bittertje, nog te jong zal nog evenwichtiger worden

**CONCLUSIES:**

Amfora wijnen zijn complexer en zachter dan hetgeen we gewoon zijn.

Moet men misschien een beetje leren drinken en dan zal de appreciatie nog groter zijn.

Groot verschil tussen "Europeanen" die amfora-wijnen produceren en de meesterlijke producten die de Georgiërs afleveren. Ze hebben de mooiste amfora wijnen. Gravner in Italië komt het dichtst bij de producten van de Georgische wijnmakers. Deze bewijzen dat wijnen, die nog altijd op oeroude wijze worden gemaakt, hun waardering verdienen bij de wijnliefhebbers en hun kwaliteit veel meer dan behoorlijk is.