



Apulië

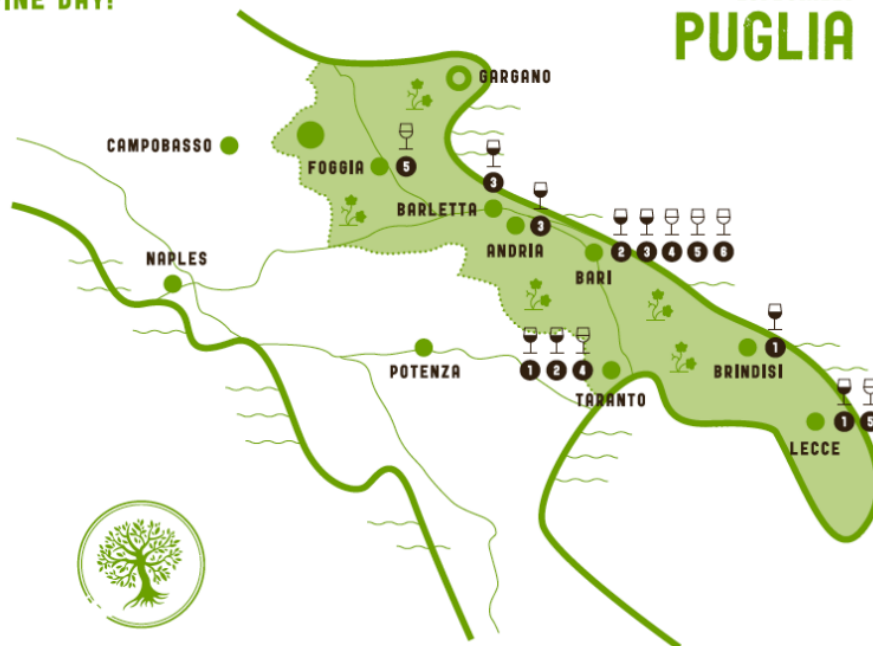
De Beurs

9 juli 2021

HAPPY NATIONAL WINE DAY!

ESPECIALLY
PUGLIA

- RED WINES** 
- 1 **NEGROAMARO**
Lecce, Brindisi, Taranto
 - 2 **PRIMITIVO**
Taranto, Bari
 - 3 **NERO DI TROIA**
Andria, Barletta, Bari
- WHITE WINES** 
- 4 **VERDECA**
Taranto, Bari
 - 5 **BOMBINO BIANCO**
Bari, Lecce, Foggia
 - 6 **GRECO BIANCO**
Bari



HET TERROIR VAN PUGLIA

De regio's rijkelijk vruchtbare bodems en het mooie klimaat maken het een no-brainer als een optie voor het verbouwen van druiven. Puglia heeft een relatief heet en droog klimaat dat wordt getemperd door een koele bries uit het omringende water, wat resulteert in expressieve en heerlijke wijnen. De ongelooflijk diverse geografie van de regio produceert wijnen die eindeloos gevarieerd zijn in terroir. Puglia heeft momenteel 29 DOC- en 4 DOCG-wijnregio's, voornamelijk geconcentreerd in de regio Salento, helemaal in de hak van de Italiaanse laars.

In de afgelopen jaren heeft Puglia een aantal grote veranderingen ondergaan in de kwaliteit van hun wijnen als gevolg van zorgzame producenten en nieuwe regelgeving. Ooit gericht op kwantiteit, heeft de regio nu wijnmakers die de wereld willen laten zien hoe geweldig Apulische wijnen kunnen zijn.

Als je van Italiaanse wijnen houdt, is dit zeker de regio om in de gaten te houden. Aangezien er veel druivensoorten in de regio te vinden zijn, zijn de opgesomde de belangrijkste druiven die je tegenkomt als je voor het eerst in de prachtige wereld van Pugliese glou-glou duikt!

Waar staat Puglia om bekend?

Puglia was grotendeels bekend als de "bulk" -producent van Italië, die wijnen produceerde die gewoonlijk naar Frankrijk zouden worden gestuurd, waar ze zouden worden gebruikt voor Vermout en Noord-Italië, waar ze zouden worden gemengd en verkocht als kwaliteitswijnen elders.

Terwijl andere Italiaanse wijnregio's bleven groeien in reputatie voor het produceren van uitstekende wijnen, bleef Puglia buiten de schijnwerpers, bekend als Europa's 'bulkbasin'. Dat is tot voor kort. In de jaren tachtig leidde een grote beweging van lokale wijnpioniers en genereuze EU-subsidies voor het herplanten van wijnstokken in de hele regio tot een massale regeneratie van Apulische wijn, die de afgelopen drie decennia is gaan bloeien.

Bodem, water en klimaat

Puglia herbergt een fascinerende reeks microklimaten vanwege de nabijheid van de oceaan. Meer dan 800 km van de regio is blootgesteld aan de Adriatische of de Ionische zee, waardoor een reeks verschillende windpatronen ontstaat die deze diverse, maar grotendeels vlakke omgeving beïnvloeden. Puglia wordt blootgesteld aan meer zomerzonlicht dan waar dan ook in Italië, maar de koele bries rond de kust zorgt ervoor dat wijnen op een voldoende temperatuur blijven. De regio kent ook vier verschillende seizoenen van het jaar, met zon, regen en zelfs sneeuw die bijdragen aan dit ongelooflijke unieke klimaat.

Classificaties van Apulische wijn

Apulische wijnen worden ingedeeld in drie soorten classificaties: DOCG, DOC en IGT. De productie van DOCG-wijnen wordt streng gecontroleerd om het resultaat van alleen de beste kwaliteit wijnen te garanderen. Het volgende niveau, dat nog steeds een hoge mate van controle heeft op het gebied van kwaliteitswijnbereidingsmethoden, wordt DOC genoemd. Voor aanduidingen die niet aan bovenstaande criteria kunnen voldoen, krijgen ze de status van IGT. Ondanks de historische ontberingen heeft Puglia nu meer DOCG- en DOC-benamingen dan enige andere Zuid-Italiaanse regio.

Puglia kan worden onderverdeeld in drie historische - geografische districten: Daunia, de Itria-vallei en Salento.

La Daunia, een oude subregio die overeenkomt met de provincie Foggia, heeft Gargano National Park en het Umbra-bos, waarvan de oude beukenbossen zijn aangewezen als Unesco-werelderfgoed.

Een andere Unesco-site van de Gargano is de Hemelse Basiliek van Monte Sant'Angelo, een mystieke plaats, zetel van toewijding en aanbidding sinds 490 na Christus. toen, volgens de legende, de eerste verschijning van de aartsengel Michaël plaatsvond.

Maar de hele Gargano wordt als een heilige plaats beschouwd, zozeer zelfs dat het de bijnaam Montagna Sacra heeft gekregen, niet alleen vanwege de plaatsen van aanbidding, ooit heidens en later bekeerd door de katholieke kerk, maar ook omdat het een plaats van boetedoening was naar de Heilige Land en vanwege zijn naturalistische elementen, terugkerend in vele religieuze tradities.

Castel del Monte

In het centrale deel van Puglia liggen de provincies Bari en Barletta-Andria-Trani (BAT) die overeenkomen met het oude Peucezia, zo genoemd omdat het het thuisland was van de Peuceti die daar woonden vóór de Romeinse veroveringen.

In Andria kunt u Castel del Monte bezoeken, een Unesco-monument, waarvan de geschiedenis is verbonden met de figuur van keizer Frederik II van Zwaben.

Bari

Bari, een belangrijke havenstad aan de Adriatische Zee, is de hoofdstad van Puglia. Uitgerust met een van de belangrijkste Italiaanse luchthavens, is het ook een belangrijk economisch en industrieel centrum, met als hoofdactiviteit de automobielsector met de fabrieken van Bridgestone, Getrag en Bosch. Het is ook een oude stad waarvan de oorsprong teruggaat tot

de bronstijd, zeer rijk aan historische artefacten uit alle tijdperken. Het prachtige historische centrum is vol steegjes, binnenplaatsen en historische gebouwen en heeft ongeveer dertig opmerkelijke kerken. De 11e-eeuwse basiliek van San Nicola di Myra is nog steeds een belangrijke bestemming voor orthodoxe en katholieke pelgrims.

Trulli

In het centrale deel van Puglia ligt de Itria-vallei, ook wel bekend als de Trulli-vallei. De trulli zijn oude stenen gebouwen met daarboven een kegelvormig dak, bedekt met chiancarelle, typische zeer harde en donkergrijze stenen tegels. Ze zijn een buitenaardse site die eeuwen geleden is gebouwd.

De beroemdste stad om trulli te bekijken is Alberobello, Unesco Werelderfgoed. Locorotondo, Cisternino en Ostuni, gelegen op glooiende heuvels, hebben veel Trulli en zijn een bezoek waard. De eeuwenoude boerenhuizen liggen verspreid over het platteland en geven dit gebied een mystiek gevoel.

Tarente

Aan de Ionische kant vinden we Taranto, città dei due mari, gesticht in de 8e eeuw voor Christus door Spartanen die het Taras noemden. Het was ooit een bloeiende Griekse kolonie, tegenwoordig kun je ruïnes van zijn glorieuze verleden zien, zoals de Dorische zuilen gesneden uit carparo, lokale kalksteen, overblijfselen van tempels gewijd aan de goden, en het Archeologisch Museum Marta, een van de belangrijkste in Italië, dat herbergt een collectie sieraden uit het Magna Graecia-tijdperk, een getuigenis van de kunst die in Taranto is gemaakt.

Brindisi

Brindisi is een andere belangrijke stad, sinds de Romeinse tijd, vanwege zijn strategische haven aan de Adriatische Zee, die van Puglia het kruispunt tussen Oost en West maakte. Vervolgens scheepten in de middeleeuwen schepen vol pelgrims, soldaten en kooplieden in naar het Heilige Land.

Lecce

Het derde geografische historische district is Salento, voorheen Messapia of land tussen twee zeeën genoemd. Lecce, bekend als de hoofdstad van de barok, vanwege de stijl van zijn paleizen en kerken, is de hoofdstad. Hier explodeert de barok in een heel bijzondere variatie die veel te danken heeft aan de lokale steen, zacht, kneedbaar en met een warme crèmekleur, waardoor de kunstenaars steenwerk kunnen creëren dat doet denken aan kant.

Gallipoli

Aan de Ionische kust, ongeveer 40 km van Lecce, vinden we Gallipoli, belangrijk in de 16e eeuw voor de handel in zijn lampolie en de oude Hypogeum-olielens, enorme tunnels die nu leeg zijn en open voor bezoek. Het historische centrum bevindt zich in een fort op een landengte, zoals een eilandkasteel. Rond Gallipoli vindt u betoverende Ionische stranden die worden beschouwd als de Malediven van Salento.

Otranto

Aan de andere kant, aan de Adriatische Zee, ligt de stad Otranto, de meest oostelijke stad van Italië, op slechts 70 km van de kust van Albanië, zichtbaar met het blote oog op een heldere dag.

Het was de thuisbasis van 800 martelaren die in 1480 werden onthoofd door de binnenvallende Turken die de strategische positie van de stad wilden beheersen. Hun botten liggen nog steeds in de kathedraal, waar ze tijdens de aanval probeerden te schuilen. De kathedraal, gesticht in de 10e eeuw, is onderworpen aan talloze aanvallen en is meerdere keren verwoest en herbouwd. De meubels en artistieke schatten zijn helaas verloren gegaan door deze invallen, maar het spectaculaire vloermozaïek dat in 1164 werd voltooid, is bewaard gebleven en toont de levensboom en verhalen uit het Oude Testament.

Santa Maria di Leuca

De laatste stad van de hak van Italië is Santa Maria di Leuca, Finibus Terrae, het einde van de beschaafde wereld volgens de oude Romeinen. langs deze c

WITTE WIJN

Hoewel Puglia het meest bekend staat om de rode wijnen die het grootste deel van de productie in het gebied uitmaken, kan men ook de prachtige witte wijnen uit de regio niet negeren. Het hete en droge klimaat van Puglia produceert frisse, droge witte wijnen die gemakkelijk te drinken zijn.

Verdeca

Verdeca is een witte druif die bijna uitsluitend in Puglia wordt verbouwd, maar langzaam uit de gratie raakt in de wijnwereld. Het is een druif met een zeer neutrale smaak en werd van oudsher het meest gebruikt bij de productie van vermout. Nu wordt het meestal gevonden in mengsels. Maar reken Verdeca niet uit! Het is heel gemakkelijk te drinken en verfrissend met tonen van citrus, ananas en bergamot.

Wijnprofiel: Kleur is strogeel met een vleugje groen. Het heeft een zuivere mineraliteit die bijna vuursteen is, met tonen van kruiden en citrus. Vanwege de zuurgraad jong drinken.

Foodpairing: mosselen, calamares, vleesgebak, lichte kazen

Bombino Bianco

Bombino Bianco is een gemakkelijk groeiende, resistente druivensoort met hoge opbrengsten. Hoewel het meestal wordt gemengd met rode druiven of wordt gebruikt in mousserende wijnen, kan Bombino Bianco alleen worden gevonden in stille wijnen. In tegenstelling tot veel wijnsoorten, wordt het ook gebruikt om rozijnen te maken.

Wijnprofiel: Kleur is citroengeel met hints van lichtgroen. Dit is een zeer neutrale en subtiele druif die soms zachte citrusvruchten en bloemige tonen kan uitdrukken met een vleugje mineraliteit.

Foodpairing: Gemarineerde paling, garnalen, zoete aardappelbeignets, geroosterde bot

Greco Bianco

Deze druif is naar verluidt van Griekse oorsprong en heeft een ongelooflijk lange geschiedenis van meer dan 2500 jaar. Het is genetisch vergelijkbaar met het ras Asprinio. De laat rijpende Greco Bianco wordt bijna altijd gebruikt in een blend met andere Apulische variëteiten, hoewel een passito dessertwijn genaamd Greco di Bianco ook in Calabrië kan worden gemaakt.

Wijnprofiel: Deze wijnen zijn fris en druif met race-zuren. Ze hebben perzikachtige, grasachtige aroma's en een diepe kleur. Hoewel ze het beste jong zijn, zullen ze na een paar jaar op fles meer nootachtige aroma's ontwikkelen.

Foodpairing: pasta met zeevruchten, pulled pork barbecue, karamel, walnoten

RODE WIJN

Rode wijnen zijn het brood en de boter van Puglia en vormen het grootste deel van de wijn uit de regio. Hou je van fruitige, volle rode wijnen dan is dit de regio voor jou! En roséfans? Veel van deze druiven maken ook enkele van de beste rosés in Italië!

Negroamaro

De naam Negroamaro betekent "zwart bitter" in het Italiaans. De druiven zijn in feite vrij donker van kleur en wijnen gemaakt van Negroamaro zullen typisch een duidelijk bitter profiel hebben. De druif is zeer geschikt voor het klimaat van Puglia met zijn dikke schil en droogteresistente aard. Veel Apulische rosés worden meestal gemaakt van Negroamaro.

Wijnprofiel: Robijn-Violet van kleur. Aroma's van rode kers, tabak en zoethout die met de jaren overgaan in zwarte peper, pruimen en kruidachtige tonen. Smaken typisch van rijpe bramen en tabak. Vol van smaak met zachte tannines. Deze wijn is het lekkerst tussen de 3-7 jaar, maar kan tot 10 jaar oud worden gedronken. Het kan gedronken worden op kamertemperatuur, maar een lichte kilte is ook aangenaam verfrissend.

Foodpairing: lamsvlees, gegrilde tonijn, rode sauzen, pittige antipasti

Primitivo

Primitivo is dezelfde druif als California Zinfandel. De naam betekent "vroeg rijping" in het oud-Italiaans, een naam die trouw is aan de typisch vroeg oogst in augustus. De druif is minder robuust dan Negroamaro, gevoelig voor droogte, hoge temperaturen en vorst. Primitivo heeft van nature een hoog suikergehalte en de wijn werd traditioneel geprezen om zijn hoge alcoholgehalte (deze kan oplopen tot 18% alcohol!). De intense aromaten hebben de populariteit van Primitivo in de moderne tijd vergaard.

Wijnprofiel: Aroma's van zure en zwarte kers en framboos. Smaak is jammy zwart fruit met een lage zuurgraad en matige tannine zolang het een beetje vattijd ziet.

Foodpairing: gegrild vlees en gevogelte, worst, rode saus, sterke kazen

Nero di Troia

Deze druif met zwarte schil is perfect thuis in het noordelijke deel van Puglia, vooral Foggia en het noorden van Bari. Deze laatrijpe variëteit heeft twee groeistijlen: grote bes, strakke tros die geschikt is voor hoge opbrengsten, en kleine bes, losse tros die geschikt is voor hoge kwaliteit. De relatief hoge astringentie van de druif maakt het gebruikelijk in rode blends.

Wijnprofiel: Aroma's van kersen, viooltjes en tabak. De smaak is droog met een gemiddelde zuurgraad en variabele, maar typisch hoge tannines.

Foodpairing: tuinbonen en witlof, konijnenragout, gegrilde kip

Onze wijnen van vanavond



2020 Askos Verdeca Az. Agric Li Veli

Az. Agric. Li Veli

Al in het begin van de 20ste eeuw werd het wijnhuis Masseria Li Veli opgetrokken op middeleeuwse ruïnes in Cellino San Marco, in de regio van Salice Salentino in het zuiden van Apulië. In 1999 werd het domein gekocht door de familie Falvo die toen ook nog het domein Avignonesi in Toscane bezat. Anno 2014 heeft het domein 33 hectare wijngaarden in bezit, die biologisch zijn gecertificeerd en met lokale druivenrassen staan aangeplant.

Enerzijds vinden we de bekende rassen primitivo en negroamaro terug, anderzijds ook de minder bekende rassen verdeca (wit) en susumaniello (blauw ras). Voor de promotie en revival van deze laatste twee werd in 2009 de nieuwe wijnlijn 'Askos' opgericht. De nieuwe eigenaars hebben na de aankoop van het domein meteen geïnvesteerd in hypermoderne installaties die de oude cementen kuipen vervangen. Het resultaat van al deze investeringen zijn een citrusfrisse witte wijn 'Askos verdeca' en zeven rode wijnen met klinkende namen als 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'.

De Askos (10% fiano, 90% verdeca) met appellatie: IGT Salento heeft een heldere gele kleur met groene schittering. De neus is erg aromatisch en mineraal. In de smaak komt deze mineraliteit terug waarbij we ook citrus, passievrucht kunnen herkennen. De structuur is redelijk vol maar door de mooie zuren blijft het heel elegant.



2018 Falanghina Le Fossette

Az. Agric. Alberto Longo

Alberto Longo, een succesvolle internationale zakenman, tracht meer dan alleen goede wijnen in de fles te bottelen. De passie voor de historische regio rond Lucera, waar zijn wijnen worden gemaakt, gaat mee onder de kurk. Hun logo, met zes cirkels, verwijst trouwens naar archeologische tekeningen van de Dauniërs, de eerste lokale bevolking. De 35 hectare wijngaarden rond Lucera en San Severo produceren voornamelijk regionale variëteiten zoals falanghina, montepulciano, negroamaro en nero di troia.

Alle wijnen in het gamma zijn verrassend fijn, maar het zijn vooral de pionierswijnen als de krachtige 'le Cruste' (IGP Puglia) en de complexe rode DOP Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso (blend van nero di troia, montepulciano en bombino bianco) die de hoogste erkenning verdienen in de nationale en internationale wijnpers.

Le Fossette heeft een strogele kleur met groene schittering. Het boeket is rijk met fruitige en bloemige tonen en een lichte balsamico toets. Vol en mooi in evenwicht. Goede persistentie.



2019 Askos Susumaniello Az. Agric Li Veli

Az. Agric. Li Veli

Al in het begin van de 20ste eeuw werd het wijnhuis Masseria Li Veli opgetrokken op middeleeuwse ruïnes in Cellino San Marco, in de regio van Salice Salentino in het zuiden van Apulië. In 1999 werd het domein gekocht door de familie Falvo die toen ook nog het domein Avignonesi in Toscane bezat. Anno 2014 heeft het domein 33 hectare wijngaarden in bezit, die biologisch zijn gecertificeerd en met lokale druivenrassen staan aangeplant.

Enerzijds vinden we de bekende rassen primitivo en negroamaro terug, anderzijds ook de minder bekende rassen verdea (wit) en susumaniello (blauw ras). Voor de promotie en revival van deze laatste twee werd in 2009 de nieuwe wijnlijn 'Askos' opgericht. De nieuwe eigenaars hebben na de aankoop van het domein meteen geïnvesteerd in hypermoderne installaties die de oude cementen kuipen vervangen.

De Susumaniello met appellatie: IGT Salento en als druivensoort 100% susumaniello heeft een robijnrode kleur met een violetkleurige reflectie. In de geur ontdekken we framboos, kers,

cassis, rabarber en leder. De smaak is soepel en elegant. Evenwichtige wijn met volledig geïntegreerde tannines. De afdronk is vrij lang en verfrissend.



2017 Nero di Troia Le Cruste

Met appellatie IGT Puglia en druivensoort is 100% nero di troia

Le Cruste heeft een intens robijnrode kleur met uitgesproken aroma's van wilde bessen, pruimen en kruiden. Volle wijn met veel diepgang en zachte tannines.



2017 Gianfranco Fino Se Primitivo di Manduria

Gianfranco Fino - Italië's beste wijn

In 2004 beginnen met wijnbouw en 10 jaar later de beste wijn van Italië maken? Klinkt als een romantische droom, maar Gianfranco Fino heeft het toch maar even gedaan. Hij begon in Mandurië met een klein stukje grond met 50 jaar oude Primitivo stokken, streefde naar een extreem lage opbrengst per wijnstok en vertrouwde, in tegenstelling tot vele andere wijnmakers, op de van nature aanwezige wilde gisten. Langzaam heeft hij het aantal hectares uitgebreid en tevens Negroamaro aangeplant. Een perfectionist met oog voor detail die alles anders doet in de wijngaard dan de rest. Zo laat hij zijn druiven zelfs een tijdje aan de wijnstok drogen voor nog meer smaak en suikerconcentratie. Dat krikt het alcoholpercentage weliswaar tot grote hoogte, zonder echter de balans in de wijn te verstoren. Die gedrevenheid en eigenzinnige aanpak heeft ervoor gezorgd dat Fino's wijnen tot de absolute top in Italië behoren, getuige de superlatieven in Gambero Rosso. Zijn prestaties hebben ook Puglia's naam definitief gevestigd als referentie voor kwaliteitswijn. De Gianfranco Es is in 2012 nog verkozen door de Gambero Rosso als beste wijn van Italië. De Gianfranco wijnen worden gezien als de referentie voor hoe een Appassimento dient te zijn. Dus niet alleen veel fruit maar dit in combinatie met de juiste frisheid. Dat maakt een stevige full bodied wijn zoals de Se, Jo en Es heerlijk maar deze manier van wijn maken is een absolute kunst.

De Gianfranco Fino Sé is zoals de Es gemaakt van 100% Primitivo komende van een kleine wijngaard van slechts 5HA groot maar nog bijzonderder is de geforceerde opbrengst van slechts (gemiddeld) 400gram druiven per plant. De wijngaard en de productie vindt plaats via biologisch-dynamische aanpak. De druiven worden handmatig geplukt en in de wijngaard vindt al een zeer secure selectie plaats. De druiven gaan in kleine kratten en daarna direct in een gekoelde vrachtwagen. Voor een gedeelte van de druiven kiest Gianfranco ervoor om deze te laten hangen en indrogen op de druiven stok. Dit proces heet appassimento en

Gianfranco is de absolute referentie voor goede appassimento wijnen (vol, mooi fruit maar ook nog met frisse zuren). Dit wordt dan geblend met niet ingedroogde druiven.

In de wijnmakerij bij Gianfranco Fino vindt de 2e selectie plaats waarna de overgebleven druiven zeer licht worden geperst. De fermentatie vindt plaats op een lage temperatuur gedurende 3 weken in RVS en volledig op zijn natuurlijke gisten. Daarna mag de wijn gedurende ca 9 maanden verblijven in Frans eiken waarvan 33% nieuw, 33% tweede gebruik en 33% derde gebruik. Na ongeveer 9 maanden rijping in hout wordt de wijn zonder hulp van klaring/filtering gebotteld en dan krijgt de Sé ook nog zeker 6 maanden flesrijping voordat het wordt vrijgegeven.

De Gianfranco Sé heeft een robijnrode, levendig en heldere kleur. In de neus is de wijn fruitig met framboos, kers en zwarte bes met kruiden (rozemarijn, tijm). Daarnaast ook een beetje leder en chocolade. In de mond is de wijn verassend fris maar medium tot full-bodied en zeer sappig met een zeer goede evenwichtige zuurgraad. Een prachtig glas om bij te mediteren en gastronomisch geweldige bij een goede rib-eye, konijn of bij een lamsschouder.



2014 Rivera Il Falcone Castel del Monte Rosso Riserva DOCG

Het domein werd opgericht in de begin jaren 1900 door Giuseppe de Corato en 50 jaar later kwam Azienda Vinicola Rivera tot leven. Zijn zoon Sebastiano liet er grondige renovatie werkzaamheden uitvoeren. Er werd een nieuwe kelder gebouwd en ook de druivenstokken werden herplant. Dit alles om de kwaliteit te verhogen tot het niveau dat het van daag de dag nog steeds is. De wijngaarden liggen niet ver van de bekende stad Bari. Op een hoogte van minimaal 200 meter tot 350 meter worden hier de druivenstokken met veel zorg onderhouden en dat merk je ook in kwaliteit.

Rivera is de enige welke met Castel del Monte de DOC & DOCG status heeft in Centraal-Noord-Apulië (Puglia) en is de pionier van de Apulische (Puglia) wijnen. Heden ten dagen is Rivera nog steeds eigendom van de familie De Corato. Het wordt geleid door Carlo de Corato en zijn zonen Sebastiano en Marco, met veel enthousiasme en een dynamische management benadering. De familie De Corato behoort tot een kleine groep van fameuze wijnmakers en zit als enige vertegenwoordiger van de regio Apulië in de "Istituto Grandi Marchi" (www.istitutograndimarchi.com). In dit instituut zitten de 19 meest prestigieuze Italiaanse wijnproducenten zoals Antinori, Gaja, Biondi Santi, Masi, Sassicaia, Pio Cesare, Tasca d'Almerita, Lungarotti, Lageder, Jermann om er zo een aantal te noemen.

De 75 hectare wijngaarden geplant in Castel del Monte DOC is gelegen op kalkhoudende en rotsachtige bodems. De wijnmakerij is onlangs volledig gerenoveerd en beschikt over state-of-the-art wijnmakerij, terwijl de kelders nog zeer authentiek zijn met vaten van 30 onder 50 hl Slavische eik en 30 Hl Franse eiken evenals 300 Franse eikenbarriques voor de riserva-wijnen. Rivera wijn worden verkocht in de binnenlandse markt en ongeveer 50 exportmarkten

in Europa, Amerika en Azië, die zich richten op de traditionele distributiekkanalen zoals Ho.re.ca, goede wijnwinkels en groothandelaren.

In de afgelopen 15 jaar richt Rivera zich ook op het potentieel van de inheemse rassen Nero di Troia, Bombino Nero en Bombino Bianco, die de verrassend frisse en elegante stijl van Noord-Apulische wijnen definiëren. Met de release van 100% Nero di Troia single vineyard wijngaarden Puer Apuliae zet Rivera de spotlight op Nero di Troia, die nu beschouwd wordt als een van de meest interessante Zuid-Italiaanse inheemse rode druivenrassen. Ten slotte, dankzij de Pungirosa rosé-wijn van Rivera, is Bombino Nero afkomstig uit Castel del Monte herkend als de enige Italiaanse rosé D.O.C.G.

De iconische en klassieke wijn van Rivera is echter de elegante Il Falcone Castel del Monte Rosso Riserva DOCG, gebaseerd op Nero di Troia in combinatie met Montepulciano, die sinds 1950 wordt geproduceerd en veel respect heeft gekregen van wijnjournalisten. Ook de Puer Apuliae en de Cappallacio Riserva (Aglianico) zijn internationale topwijnen welke in allocatie wordt uitgegeven.

De enige wijn uit Puglia met de DOCG status. De eigenaar van Rivera - de familie Corato behoort tot een kleine groep van fameuze wijnmakers en zit als enige vertegenwoordiger van de regio Apulië in de in "Istituto Grandi Marchi" (www.istitutograndimarchi.com). In dit instituut zitten de 19 meest prestigieuze Italiaanse wijnproducenten zoals Antinori, Gaja, Biondi Santi, Masi, Sassicaia, Pio Cesare, Tasca d'Almerita, Lungarotti, Lageder, Jermann om er zo een aantal te noemen.

De Il Falcone is een van de meest prestigieuze wijn van Rivera. De wijn is een gebaseerd op de Nero di Troia met 30% Montepulciano. De druiven hebben een 15 dagen maceratie op vaste temperatuur van 28 graden. De rijpt 14 maanden op Frans eiken en daarna nog minimaal 12 maanden flesrijpen. De Nero di Troia is een wijn met zeer veel potentie. De druif heeft een late rijping en dikke huid die rijk is aan tannines en anthocyanines. De druif produceert wijnen met een elegant bouquet en een hint van viooltjes met een opvallende structuur die een lang verouderingspotentieel mogelijk maakt.

ITALIAN WINE MAP APULIA

