



ERIK BANTI

ITALIË | TOSCANE

HET WIJNHUIS | ERIK BANTI

Erik Banti, een Deens-Italiaanse, eigenwijze wijnpionier, fotograaf én prachtige persoonlijkheid, maakte in 1981 als een van de eersten een Morellino di Scansano, toen pas net een d.o.c. (gecontroleerde kwaliteitswijn) geworden. Tegen de gevestigde orde in gebruikte Erik roestvrijstalen tanks in plaats van beton. Hij snoeide zijn druivenrankens rigoureus en offerde daarmee kwantiteit op voor kwaliteit. “Wijnboeren in de buurt vonden me een tovenaars of een vreemdeling van Mars, in plaats van een collega”, aldus Banti over die beginjaren. “Morellino werd toen nog uitsluitend gedronken door toeristen en wijnliefhebbers in grote ‘damigiane’, grote 56-liter karaffen.” Hoewel sangiovese de belangrijkste druif in Banti’s wijngaard is, experimenteert hij graag met druivenrassen als cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, movèdre en primitivo.

STREEK | TOSCANE

Toscane is het epicentrum van Italiaanse kwaliteitswijn. De beroemdste regio is Chianti, tussen Sienna en Florence. Hier, maar ook in Montalcino en Montepulciano, is de beroemdste wijn van de regio gebaseerd op de sangiovese. Meer zuidwaarts vinden we Scansano, een dorpje in het zuiden van de provincie Grosseto. De lokale variant van sangiovese heet morellino. In het warme zuiden van Toscane en met een zanderige bodem onderscheidt sangiovese zich duidelijk van zijn beroemde broertjes. Toch zijn er overeenkomsten. Een combinatie van frisse zuren, vrij stevige tannines, rijp rood fruit en een fijne hartigheid. Morellino di Scansano, die over het algemeen jong gedronken wordt, bestaat voor minimaal 75% uit sangiovese en wordt aangevuld met internationale en lokale druivenrassen. Ondanks dat het Scansano niet de beroemdheid geniet, is het al sinds het begin van de negentiende eeuw belangrijk voor de Toscaanse wijnbouw. Het dorp, destijds een garnizoen voor het leger van Napoleon, geniet namelijk een gunstige ligging van vijfhonderd meter boven zeeniveau. Bijgevolg had ook het destijds heersende malariavirus geen kans in dit relatief koele gebied.



MORELLINO

ERIK BANTI 'MORELLINO' 2015



LAND:	ITALIË	€ € € € €
APPELLATIE:	MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.	
STREEK:	TOSCANE	
WIJNSOORT:	RODE WIJN	
HERKOMST:	TOSCANE	
DRUIVENRAS:	SANGIOVESE, ALICANTE, MERLOT	

Deze Morellino di Scansano is een assemblage van de druivenrassen morellino (sangiovese), alicante (grenache) en merlot. De wijn heeft een relatief korte vergisting en maceratie van ongeveer tien dagen, waarbij de vaste bestanddelen regelmatig weer in het sap worden geduwd (*pigeage*). Vervolgens rijpt de wijn gedurende twaalf maanden in roestvrijstalen tanks.

“Deze morellino uit het topjaar 2015 is nu al heerlijk op dronk, met indrukken van kersenfruit en viooltjes. Samen met pasta met een tomatensaus is het een klassieke combinatie. En dan dat etiket, gebaseerd op een Japans schilderij: geweldig toch?”

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020