



# LA GUARDIENSE

ITALIË | CAMPANIË

## HET WIJNHUIS | LA GUARDIENSE

De coöperatie La Guardiense, gevestigd in het stadje Guardia Sanframondi, heeft een enorme groei doorgemaakt, met name door hun gamma kwaliteitswijnen. Daar waar ze in de jaren zestig begonnen met ongeveer dertig boeren, is dat aantal inmiddels uitgegroeid tot meer dan duizend. Size matters: het stelt het bedrijf in staat de beste mensen aan te trekken en flink te investeren én te innoveren. Exportmanager Luigi Foschini en wijnmaker Marco Giulioli (een pupil van beroemde oenoloog Riccardo Cotarella) presenteerden ons tijdens een recente wijnreis met veel technische kennis en enthousiasme hun wijnen.

## STREEK | CAMPANIË

Recent bezochten wij de regio waar het echte zuiden van Italië begint: Campanië. Waar dat aan te merken is? De wegen worden aanmerkelijk slechter en gevaarlijker, met vreemde haarspeldbochten, gaten en kuilen in het dek, geen duidelijke scheiding van weghelpten. Toeristisch Campanië concentreert zich met name rond de Tyrreense Zee, met Pompeii, Napels en natuurlijk de prachtige Amalfikust. In het binnenland is niet het toerisme, maar de metaal- en agro-voedselindustrie belangrijk. Wijn neemt economisch slechts een bescheiden plek in, terwijl Campanië toch internationaal faam heeft vergaard met wijnen als Greco di Tufo, Taurasi en Fiano di Avellino.



# JANARE LÙCCHERO

## LA GUARDIENSE 'JANARE LÙCCHERO' 2015



<b>LAND:</b>	ITALIË
<b>APPELLATIE:</b>	AGLIANICO GUARDIA SANFRAMONDI SANNIO D.O.P.
<b>STREEK:</b>	CAMPANIË
<b>WIJNSOORT:</b>	RODE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	CAMPANIË
<b>DRUIVENRAS:</b>	AGLIANICO

Benevento wordt sinds de Middeleeuwen ook wel het land van de heksen genoemd. Janare, dat heks betekent in het lokale dialect, symboliseert wijnen die verbonden zijn met de oorsprong van de streek. Wijnen van de druif aglianico (spreek uit: ajanico) worden ook wel de Barolo's van het Italiaanse zuiden genoemd. De overeenkomsten: stevige zuren en tannine. Aglianico kent een zeer lang groeiseizoen en de druiven worden pas in de tweede helft van oktober of zelfs november rijp.

“De Lùcchero is ondanks zijn jonge leeftijd al mooi op dronk, met indrukken van pruimen en een hartigheid die doet denken aan zwarte olijf. Een stevige wijn voor bij stevige gerechten, zoals gegrild lamsvlees, ossobuco of entrecote gemarineerd in balsamicozijn.”

– *Thijs van den Broek*

**SERVEER TEMPERATUUR:** 16-18° C

**OP DRONK:** VANAF NU T/M 2019