

*Famille Parri*  
Tenuta  
**Corfecciano Urbana**

*"Eerlijke Chianti's van het land Montespertoli"*



Het wijngebied Chianti bevindt zich in Toscane, een van de 20 "regioni" in Italië. Deze regio wordt gezien als het hart van Italië, is ongeveer half zo groot als Nederland en heeft in het westen een lange kustlijn aan de Tyrrheense Zee die bij de Italianen vooral in de zomer erg populair is. Men vindt er relatief weinig industrie. Toerisme en landbouw zijn de belangrijkste bron van inkomsten. Toscane bestaat uit 10 provincies en is op 4 na de grootste regio van Italië. Ze bloeide vanaf de 14<sup>e</sup> eeuw op tot een van de mooiste en rijkste gebieden met naast een literaire traditie, veel architectuur, schilder- en beeldhouwkunst. Niet voor niets zijn er belangrijke toeristische steden als Pisa, Lucca, Firenze (Florence) en Siena. Het heeft overwegend een heuvelachtig landschap en wordt ook gezien als een van de mooiste "groene" delen van Italië waar het "agriturismo", waarbij bezoekers op boerderijen verblijven, gestimuleerd wordt.

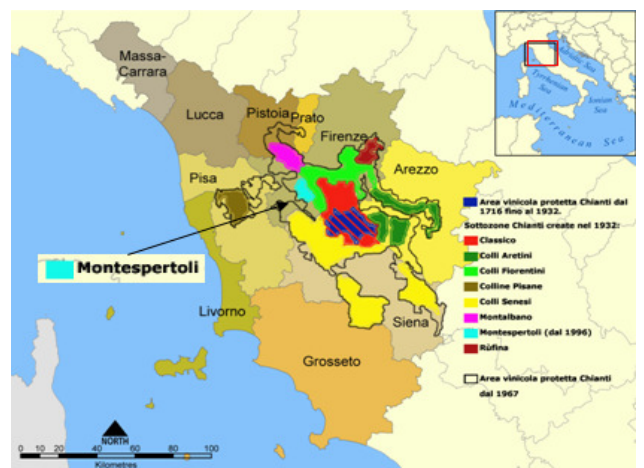


Op wijngebied speelt Toscane al eeuwenlang is zeer belangrijke rol. Naast Chianti als internationaal een van Italië's bekendste wijnen, zijn ook de DOCG Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Carmignano en Vernaccia di San Gimignano (een van de weinige witte wijnen) bekend. Chianti is het grootste wijnbouwgebied van Italië waaraan in 1984 een DOCG, de hoogste status is toegekend. Deze gecontroleerde en gegarandeerde herkomstbenaming blijkt echter meer uit een economische en politieke reden toegekend te zijn. Volledig terecht voor de topkwaliteit Chianti die in grote mate door de kleinere producent gemaakt wordt en gelukkig steeds meer voorkomt. Maar nog steeds onterecht en een grote teleurstelling voor diegene die weer eens een slechte wijn aantreft. De wijn had in de jaren 60 een slecht imago opgebouwd maar is inmiddels wel sterk verbeterd. Wie kent ze niet! De bolle met stro omwikkelde mandfles, de zogenaamde "Fiasco", met dikwijls een armzalige kwaliteit wijn. Regelmatig kwam de wijn niet eens uit de Chiantistreek maar werd met goedkope wijn uit andere wijn- gebieden vermengd. Dit werd pas in 1984 toen de DOCG van kracht werd verboden. De Fiasco's worden uit nostalgisch-toeristisch oogpunt nog steeds gebruikt, vooral door grote producenten. Echt goede Chianti vindt men echter in klassieke flessen.



Nadat Chianti Classico en 6 andere gebieden in 1967 de DOC status kregen werden er kort daarna op grote schaal en zwaar gesubsidieerd nieuwe wijngaarden aangeplant. Daarbij werd er niet zo nauw gekeken op welke locatie en welke kloon er van o.a. de Sangiovese werd geplant. Het gevolg was dat door de voorgeschreven druivenrassen wel de authenticiteit van Chianti redelijk was gewaarborgd maar door de massa productie was de kwaliteit verre van indrukwekkend. Met de DOCG in 1984 werd meer aan de wensen van de kwaliteitsproducenten toegekomen.

De Chiantistreek strekt zich van noord naar zuid uit over zo'n 160 km en is daarmee groter dan het Franse Bordeauxgebied. Het oorspronkelijke gebied, gelegen tussen Firenze, Arezzo en Siena mag de naam Chianti Classico dragen. Een deel van dit gebied stamt nog uit 1716 toen voor het eerst de naam Chianti als geregistreerd gebied genoemd werd. Aangrenzende gebieden mogen de naam **Chianti met** de toevoeging van de naam de **subregio**: Colli Aretini (Arezzo), Colli Fiorentini (Firenze), Colli Senesi (Siena), Colline Pisane (Pisa), Montalbano (noordwestelijk Firenze), Rufina (oosterlijk Firenze) en **Montespertoli** (zuidwestelijk Firenze) waar **Tenuta Corfecciano Urbana** zich bevindt.



*Familie Parri*  
Tenuta  
Corfecciano Urbana

*"Eerlijke Chianti's van het land Montespertoli"*



Chianti moet voor de DOCG tenminste uit **70% Sangiovese** druiven bestaan en mag aangevuld worden met Canaiole, Colorino, Mammolo en Malvasia Nera en (soms helaas) inmiddels ook met internationale druivenrassen als Merlot en Cabernet-Sauvignon. Men is niet meer verplicht zoals bij de DOC van 1967 gebruik te moeten maken van de witte druivenrassen Trebbiano Toscano en Malvasia bianca. Het gebruik hiervan was verplicht vanwege het feit dat toen de trossen Sangiovese nog niet ontsteelt kon worden en de wijnen veel tannine en groene tonen uit de steeltjes verkregen. Door witte druiven toe te voegen werden de wijnen zachter maar tevens minder verfijnd en verouderde sneller. Toch zijn er vandaag de dag nog een flink aantal producenten die, vaak door onzorgvuldige oogst en vinificatie, dit "hulpmiddel" aangrijpen om de wijn te corrigeren.



Een ander systeem op vinificatie gebied is het Governo-systeem waarbij de eerste geplukte druiven (10-15% van de oogst) werden ingedroogd op matten in de zon om naderhand te worden toegevoegd aan de net uit gegiste wijn. Daardoor kwam er een 2<sup>e</sup> gisting op gang die de wijn stabiel en jonger drinkbaar maakt. Dit systeem is vrij kostbaar en reeds vervangen door een moderne variant, de geconcentreerde most. Al deze methode zijn bijna vanzelfsprekend en in de meeste gevallen van toepassing op goedkope Chianti's die niet met de hoogste zorg gemaakt zijn.

Op het gebied van oogst en de wijnbereiding zijn de **kwaliteitsverschillen** tussen Chianti, Chianti met geografische aanduidingen en Chianti Classico onder meer te herleiden tot de **gebruikte kloon** van de Sangiovese, de maximale opbrengst, in Italië vaak uitgedrukt in quintales (kilo's per hectare) en de duur en wijze van rijping. **Riserva** mag pas op het etiket vermeld worden als de wijn minimaal 24 maanden (op fust) gerijpt heeft en nog een periode (3-6 maanden als naar gelang de DOCG) op fles voordat ze op de markt mag komen.

Vreemd genoeg mogen Italiaanse producenten die niet als handelaar staan ingeschreven, toch tot 50% van hun **productie bijkopen**, hetzij in druiven, hetzij in wijn en deze dan als wijn van eigen productie aanbieden. Een percentage dat erg discutabel is omdat daarmee de origine van het bezit, de wijngaard, grotendeels teniet wordt gedaan. Veel **serieuze producenten** maken echter **geen gebruik van dit recht**, anderen nemen soms wat van een naast gelegen wijngaard druiven over. Dit kan natuurlijk niet zomaar, Italië is niet voor niets het land met een stormvloed aan bureaucratische bepalingen. Maar producenten benadrukken nu eenmaal graag dat hun wijn alleen van eigen wijngaarden afkomstig is. Hoewel het volstrekt legaal is, blijkt de praktijk vaak anders.

Naast Chianti en enkele witte wijnen is de streek ook bekend om **Vin Santo**. Een strogele wijn (miswijn van origine) die men als aperitief of bij een dessert serveert. De beste Vin Santo wordt nog op traditionele wijze gemaakt. Trebbiano en Malvasia druiven worden eerst een aantal maanden ingedroogd op matten of aan haken gehangen, dan geperst waarna de verkregen most in eikenhouten "barrique" tot gisting wordt gebracht. Dit alles volgens een natuurlijk en zeer langzaam proces (soms wel 2 jaar lang). Slechts gemiddeld 2 op 3 fusten slaagt waardoor uiteindelijk een originele en mooie Vin Santo nooit tegen een lage prijs verkocht zal kunnen worden. Grote wijnbedrijven werken vaak minder traditioneel en door op industriële wijze Vin Santo te produceren, komen er goedkope imitaties met een armoedige geur en smaak op de markt.



Bij de familie Parri is bovengenoemde niet van toepassing, hier wordt nog van generatie op generatie traditionele Vin Santo gemaakt. Zoals (klein) dochter Paola duidelijk maakt: Respect voor onze natuur is ons met de paplepel ingevoerd, "We are so much involved in our land".

*Familie Parri*  
**Tenuta**  
**Corfecciano Urbana**

*"Eerlijke Chianti's van het land Montespertoli"*



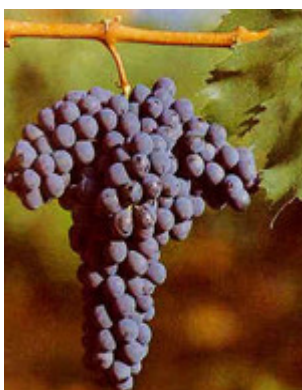
Begin 20<sup>e</sup> eeuw start Giuseppe Parri in de provincie Toscane een handel in wijn op. Zijn zoon, Novello, volgt hem later op en kocht het eerste landgoed **Tenuta Corfecciano** in 1950 om zich als producent van wijn maar ook andere agrarische producten verder te ontwikkelen. In de daarop volgende 2 decennia koopt de familie achtereenvolgend **Tenuta Ribaldaccio**, **Tenuta Il Monte** en tenslotte **Il Urbana** in 1971 waar vandaag het centrum van alle fattorie gevestigd is. Van de in totaal 180 hectare landgoed zijn er 60 beplant met wijngaarden, 35 met olijfbomen, produceert men er vervolgens graan en is de rest aangeplant met bos. Al met al een klassiek Italiaans bedrijf waarvan de wortels letterlijk diep in de grond van het Toscaanse landschap liggen. De dagelijkse leiding van de 3 bedrijven is handen van Luigi Parri, samen met zijn neef Andrea en nicht Paola Cantini. Oenoloog Giorgio Tarzariol is sinds 1972 onafgebroken verantwoordelijk voor het maken van de wijnen.

Het bij elkaar brengen van de druiven van de fattorie Corfecciano (15 ha. wijngaard) en Urbana (12 ha.) heeft alles te maken met het feit dat ze aan de bovenkant van de heuvel aan elkaar aansluiten. Weliswaar is de hoogte van de wijngaarden aflopend verschillend naar, resp. 350 tot 250 meter boven de zeespiegel, maar dat geeft juist de complexiteit aan de wijnen mee. De druiven van Corfecciano geven de wijn structuur, kracht en de mogelijkheid om te ouderen, die van Urbana vaak juist vruchtrijke aroma's. Urbana is het centrum waar de druiven van alle percelen worden verwerkt. Deze plek behoort tot een oude Romeinse nederzetting die in de 12<sup>e</sup> eeuw al bekend stond als Castello di Urbana.



De wijngaarden, voornamelijk kleigrond, zijn beplant met voornamelijk Sangiovese (5-35 jaar oud) en een kleine oppervlakte omvat nog steeds, het inmiddels verre van populaire ras, Colorino. Wat Petit Verdot is voor Bordeaux blends is daar kan men de Colorino in Chianti voorstellen. Deze druif heeft veel kleur, echter weinig aroma's, vandaar dat ze vaak ingedroogd wordt voordat ze aan de gistende Sangiovese wordt toegevoegd. Een traditioneel systeem dat nog een enkele producent van vooral authentieke Chianti prefereert. Veel producenten voegen Merlot of Cabernet- Sauvignon toe (max. 15%). Maar daar verandert het karakter van Chianti teveel van, aldus de Parri's. De Merlot en Cabernet Sauvignon die zich op het landgoed bevinden worden gebruikt voor een aparte wijn, een zogenaamde Super Tuscan. Daarnaast produceert de familie Parri een (licht) zoete Vin Santo van Malvasia en Trebbiano druiven afkomstig van het Tenuta Il Monte.

**Sangiovese (Grosso of Piccolo)** is vrijwel zeker van Toscaanse origine en de meest aangeplante druif in Italië. Synoniemen zijn o.a. Brunello (grosso), Sangiovese (piccolo), Morellino, Prugnolo gentile. Belangrijker is echter te weten dat er inmiddels zoveel klonen zijn met verschillende gedragspatronen waardoor er kwalitatief enorme verschillen zijn ontstaan. Sangiovese mag dan wel een "label" ras worden genoemd, ze is zeer gevoelig voor bodemsoort en weersomstandigheden, maar ze past zich tegelijkertijd ook snel aan haar nieuwe omgeving aan. Kortom, (veel) blijven produceren is het probleem niet (of juist wel!), echter de kwaliteit van het fruit kan sterk variëren, zelfs soms in dezelfde wijngaard. Goed verzorgd en de juiste kloon Sangiovese levert een kleurrijke wijn op met een behoorlijk tanninegehalte. Ze heeft het vermogen om goed samen te smelten met andere druivenrassen vandaar dat ze vaak geblend wordt om een wat milder karakter te verkrijgen.



**Familie Parri**  
**Tenuta**  
**Corfecciano Urbana**

**"Eerlijke Chianti's van het land Montespertoli"**



**Chianti Montespertoli**

90% Sangiovese, 10% Colorino

Deze Chianti komt binnen 2 jaar na de oogst op de markt en is dan ook bedoeld om jong te drinken. Er wordt daarom al bewust niet met hout gewerkt.

Een mooie ronde wijn met alle karakteristieken van de Sangiovese in het glas: rode kersen en zwarte peper in de neus, typische frisse zuurtjes in de mond en een elegante en sappige afdronk. Past, licht fris geserveerd, prima bij een lekker stuk salami of andere antipasti, eenvoudige pasta gerechten en lichte vlees gerechten. Bewaren tot 5 jaar na de oogst. Productie circa 25.000 per jaar.

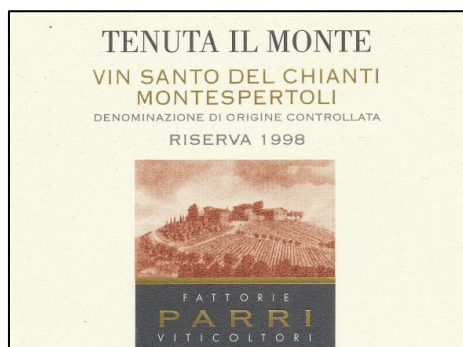


**Chianti Montespertoli Riserva**

100% Sangiovese

De Riserva wordt voornamelijk gemaakt van Sangiovese Grosso druiven. Deze kloon, ook wel Brunello in het zuidelijk gelegen Montalcino genoemd, brengt een krachtiger soort wijn op. De druiven zijn afkomstig van de beste percelen en de wijn krijgt afhankelijk van het oogstjaar 8-12 maanden houtopvoeding op zg. "botte", 35 hl. grote fusten van Sloveens en Frans eiken. Dat levert een wijn op met een medium donkere kleur, een geur van pruimen, kersen maar ook leer en kruiden.

De smaak is elegant maar sterk tegelijk waarin naast tannine, zuren ook aardse sporen (tuffel, bos) de wijn complexiteit meegeven. Een wijn om bij te eten. Aanbevolen bij een Toscaanse Canellini bonenschotel, konijn, duif, lam of stevige kazen als Pecorino. De Toscanen zijn zeer gebrand op verse, pure seizoensgerechten met duidelijke smaken. Serveren op 16-18 graden Celcius en bewaren tot 8-10 jaar na de oogst.



**Vin Santo del Chianti Montespertoli Riserva**

Al sinds de 14e eeuw na Chr. wordt Vin Santo in Toscane vernoemd als "heilige" miswijn waarschijnlijk in origine afkomstig van het Griekse eiland Santorini.

Vin Santo del Chianti moet minimaal van 70% Trebbiano en/of Malvasia druiven gemaakt zijn en kan van droog tot heel zoet smaken. Er is ook een rode variant, Occhio di Pernice, die van min. 50% Sangiovese geproduceerd wordt. De minimum lagering (op hout) is 36 maanden, voor een Riserva tenminste 48 maanden.

Bij Parri wordt de Vin Santo nog op traditionele en natuurlijke wijze gemaakt. De trossen Trebbiano en Malvasia worden in een goed geventileerde ruimte aan haken gehangen en daardoor ingedroogd tot

einde van januari volgend op de oogst. Daarna worden ze geperst en gaat de uiterst zoete en geconcentreerde most in speciaal daarvoor bestemde fusten.

De vergisting duurt soms jaren en het uiteindelijk bereikte natuurlijke alcohol percentage kan variëren van 15-18%. Daarmee varieert dus ook de hoeveelheid suikers die achterblijven. Het ene jaar is de Vin Santo van Parri dus wat zoeter dan het andere jaar. Echter zeer zoet is deze wijn zelden. De wijn blijft tot aan de botteling op fust, soms wel tot 10 jaar. Deze Vin Santo smaakt in tegenstelling tot vele massa geproduceerde "industriële" wijnen ook niet zwaar geoxideerd. De kleur is licht amberkleurig en de wijn heeft een intense en zuivere geur van gekonfijt fruit, hazelnoten, amandelen, sinaasappelschil en honing. De volle, delicate smaak is licht zoet en wordt door de nog frisse zuurgraad levendig gehouden. Het is een verteerbare Vin Santo, met eerder een wat drogere stijl. Past goed gekoeld bij: desserts op basis van Ricotta, amandelcake, vanille ijs met nougat chips, crème caramel, crêpes Suzette, Panna cotta, en Cantuccini, de amandelkoekjes die men in de Vin Santo doopt en zelfs bij een oude kaas.

