



EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME

***rassegna stampa estera
edizione 2005***



**CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI**

**Ufficio stampa: Centro Studi Assaggiatori
tel. +39 030 397308 | fax +39 030 300328 | comunicazione@assaggiatori.com**



VÍNO B&G 1-2/2006

Bordeaux blend v Itálii

Pod heslem „Bergamo is now the world capital of the Bordeaux blend!“ se 24.–26. listopadu 2005 v tomto historickém městě a stejnojmenné provincii regionu Lombardie uskutečnil první ročník soutěže vín *Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet insieme*.



Region Lombardie produkuje sice méně vína než sousední Piemont, Benátsko a Emilia-Romagna, avšak v konzumaci vína se řadí na přední místo v Itálii. Jeho hlavní město, bankovní a módní centrum Milán, se může pochlubit i velmi rozvinutým trhem s vínem. A zdejší produkce vín? Lombardie je nejvýznamnějším výrobcem šumivých vín v Itálii, hlavním centrem této produkce je Franciacorta. Zatímco významným zdrojem dobře pitelných a poměrně levných červených vín je oblast Oltrepo Pavese, pokud jde o bílá vína, je třeba vyzdvihnout oblast Lugana, jež je známa produkcí bílých vín z odrůdy Trebbiano di Lugana. V alpské oblasti Valtellina poblíž švýcarských hranic se pěstuje vzácná modrá odrůda Nebbiolo, která dává vysoce ceněná vína, jež se svou finesou mohou rovnat vínům Barolo a Barbaresco, slavným vínům vyrobeným z této noblesní odrůdy v sousedním Piemontu. Podoblasti Valtelliny – Grumello, Inferno, Sassella a Valgella – se navíc mohou pyšnit označením Valtellina Superiore

Emozioni dal Mondo
Merlot e Cabernet insieme



VÍNO B&G 1-2/2006



DOCG (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*). Málokdo ovšem ví, že vinařská zóna Valcalepio je dnes domovem bordeauxských odrůd Cabernet Sauvignon a Merlot.

Odrůdy Cabernet Sauvignon a Merlot byly poprvé v Itálii vysazeny v roce 1820 poblíž Marenga a o 165 let později, v roce 1985, tyto kultivary reprezentovaly pouhých 2 % veškeré výsadby révy vinné v Itálii, jelikož pro vína s označením DOC (*Denominazione di Origine Controllata*) nebyly povoleny. Po změnách v italských vinařských zákonech, které v 90. letech minulého století zavedl ministr zemědělství Giovanni Coria, čítá současný stav 44 500 ha z celkové výsadby, přičemž Merlot se stává šestým nejvysazovanějším kultivarem v celé Itálii.

Pod patronací a ostřížím okem OIV (*Office de la Vigne et du Vin*), mezinárodní organizace se sídlem v Paříži, která monitoruje veškeré dění kolem révy vinné a vína ve vinařských zemích, byla vybrána právě oblast Valcalepio jako dějiště nové soutěže vín *Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet insieme*, což v praxi znamená, že ji už žádná jiná vinařská země nebude moci uspořádat. Tím se Bergamo, ležící uprostřed této oblasti, stalo hlavním městem pro tzv. *Bordeaux blend*.

Oblast vinařské zóny Valcalepio se rozkládá na úpatí pohoří obklopujícího město Bergamo, mezi řekou Adda a jezerem Iseo, a táhne se přibližně po délce 70 km. V roce 1977 bylo za účelem podpory a propagace místních vín založeno *Consorzio Tutela Valcalepio*. Zdejší produkce činí 1,5 milionu láhví ročně. Produkují se zde pouze čtyři druhy vín: Valcalepio Bianco, Valcalepio Rosso, Valcalepio Rosso Riserva a Valcalepio Moscato Passito, všechna nesoucí označení DOC. Pro výrobu bílých vín se pěstují odrůdy Chardonnay, Pinot Grigio a Pinot Bianco, pro výrobu červených vín pak již zmíněné kultivary Cabernet Sauvignon a Merlot. Polosuché bobule zvané *passito* odrůdy Moscato di Scanzo, zvané též Metera (jedná se o subvarietu odrůdy Moscato), dávají rustikální červené víno stylu slámových vín zvané Moscato Passito, jež se produkuje pouze ve velmi omezeném množství. Vyznačuje se teplým, mahagonovým rouchem s aromatem evokujícím koření, exotické ovoce a dohořívající dřevo v krbu, zatímco v chuti je úžasně opulentní, nádherně strukturované, suché a nekonečně dlouhé. A právě tato čtyři vína tvořila doprovod pokrmům, podávaným v době konání soutěže. Organizátoři *Emozioni dal Mondo*, *Consorzio Tutela Valcalepio*, pozvali v listopadu loňského roku do Bergama zahraniční novináře píšící o víně, kteří spolu s italskými enology v hotelu Excelsior po dva dny hodnotili více než stovku přihlášených



VÍNO B&G 1-2/2006



vzorků. Prezident Consorzia, hrabě Bonaventura Grumelli Pedrocchi, soutěž oficiálně zahájil během galavečeře v hotelovém restaurantu Colonna slavnostním projevem.

Na programu akce však kromě degustace a hodnocení vín pod vedením profesora Maria Fregoniho (OIV) a Alaina Bertranda z univerzity enologie v Bordeaux bylo také zasedání členů organizace FIJEV (mezinárodní federace novinářů se zaměřením na víno a vinařství) a exkurze do vinařství Gandosso, Talarini a Rocchetta. Po slavnostním vyhlášení výsledků v Castello di Grumello následovala u kulatého stolu závěrečná diskuze degustátorů a přednášejících odborníků a nechyběla ani přehlídka soutěžních vzorků pro veřejnost.

Čtyři degustační komise konkurzu vín *Emozioni dal Mondo*, skládající se z profesionálů z Austrálie, Belgie, České republiky, Francie, Chorvatska, Itálie, Maďarska, Německa, Nizozemska, Polska a Řecka, udělily jednu velkou zlatou medaili vínu Quattro Vicariati di Cavit (Ca Vit, Trentino), 16 zlatých a 13 stříbrných medailí, z nichž celkem 10 (tři zlaté a sedm stříbrných) získala vína z oblasti Valcalepio DOC. Bohužel do konkurzu nebyla přihlášena žádná vína z ČR. Doufejme, že se tak stane ve druhém ročníku soutěže letos na podzim!

John L. Baker / foto: archiv autora



Merlot i cabernet w duecie

*Bergamo, wzbudzające respekt wspaniałością swych zamków,
wież, arystokratycznych willi i uroczych zaulków,
a także pięknie rozciągającymi się na okolicznych
wzgórzach winnicami, stanowiło magiczną scenę
dla I Międzynarodowego Konkursu Emozioni dal Mondo.*

Wiktor Bruszewski



W głównych rolach konkursowej batalii obsadzeni zostali dwaj bohaterowie zamieszkujący w tych stronach od 150 lat. Pierwszy to znany ze swej hojności i altruizmu, zawsze gotowy nieść pomoc – merlot. Drugi, nacechowany arystokratyczną rezerwą, gotowy okazać swą wielkość przy sprzyjającej fortunie – cabernet.

W dobie globalnej dominacji caberneta i merlota pomysł organizacji międzynarodowego konkursu poświęconego tym klasycznym bordoskim odmianom właśnie we Włoszech jest nieco zaskakujący. Wydaje się bowiem przeczyć ogólnoświatowej tendencji powrotu do odmian rdzennych. Jednak organizacja konkursu w Bergamo, stolicy apelacji DOC valcalepio, nie jest dziełem przypadku, a tradycji. Świadomość konsumentów wina w zakresie kupaży caberneta i merlota kształtowana jest przez schematy Starego (przede wszystkim Bordeaux) i Nowego Świata, w którym Chile, Australia i USA coraz bardziej dystansują starą Europę.

Pomysł organizatorów konkursu zrodził się z kilku elementów. Chodziło o zwrócenie uwagi na całkiem spore obszary upraw merlota i caberneta w regionach, które w potocznej świadomości wcale się z tymi odmianami nie kojarzą. Intencją było również upomnienie się o pozycję caberneta i merlota w Starym Świecie. Nie w kontekście nasadzeń tych odmian, których w ostatnich latach przybywa w wielu regionach winiarskich Europy głównie w celu kupażowania z lokalnymi odmianami, dla podrasowania i umiędzynarodowienia stylu oferowanych win, lecz by przypomnieć, że kompozycje bordoskie mają długą tradycję w wielu rejonach Starego Kontynentu.



Do konkursu stanęło ok. 200 win, w większości europejskich, a wśród nich głównie włoskich. W gronie 18 złotych medalistów znalazło się tylko jedno wino z innego regionu Europy – Biblia Chora 2003 z Grecji. Z analizy nagrodzonych win wyłania się dość zaskakujący obraz kondycji kupaży bordoskich we Włoszech. Najbardziej uhonorowane DOC to trentino, valcalepio oraz leżące wprawdzie w Szwajcarii, za to włoskie w języku i tradycji ticino. A więc rejony podgórskie, dość wysoko położone i w gruncie rzeczy trudne dla cabernetów i merlota.

Dwa cabernety i merlot

W północnych Włoszech odmiany cabernet sauvignon i cabernet franc nie są ściśle odróżniane. W szeregu tutejszych apelacji różnica ta jest nie uściślona i w istocie nazwa cabernet może oznaczać zarówno jeden, jak i drugi szczep. W praktyce zazwyczaj będzie to cabernet franc (trzykrotnie większy obszar upraw). Oba cabernety od dawna przyjęło się uważać za blisko spokrewnione. Dopiero w 1997 roku dzięki badaniom DNA ustalono, że cabernet sauvignon jest genetycznym potomkiem cabernet franc i sauvignon blanc. Cabernet franc dobrze sprawdza się w chłodniejszych, podgórskich strefach klimatycznych. Jest odmianą dojrzewającą wcześniej i łatwiej od cabernet sauvignon, bardziej odporną na złą pogodę w czasie zbiorów. Te właśnie cechy powodują, że traktuje się ją jako swoiste ubezpieczenie na wypadek problemów, jakie w związku z niekorzystną pogodą mogą przydarzyć się bardziej ryzykownemu cabernet sauvignon.

Natomiast merlot jest we Włoszech zdecydowanie najbardziej powszechną odmianą z całej bordo-



skiej trójki. Powierzchnia jego upraw jest pięciokrotnie większa od cabernet franc. W tytułowym duecie, a w zasadzie tercie, merlot i cabernet(y) występują stosunkowo rzadko, za to z niezłym rezultatem. Przedstawmy zatem zwycięzców.

Trentino

Laury Wielkiego Złotego Medalu otrzymało wino Quattro Vicariati 2001 ze znanej spółdzielni Cavit. Marka tego producenta jest rozpoznawalna w całych Włoszech. Skala produkcji i związany z tym potencjał marketingowy pozwalają na dużą aktywność na rynkach eksportowych. Z uznaniem warto więc odnotować, że w gronie złotych medalistów znalazło się także drugie wino Cavit – Maso Torresella 2002. Pozostali reprezentanci Trydentu to zarówno wielcy producenci, jak Cantina Sociale di Avio, jak i mali i ambitni, np.: Eugenio Rosi i Cantina Monfort.



Valcalepio

Roztaczająca się wokół Bergamo DOC valcalepio została wyróżniona dwoma złotymi medalami. Uznanie jurorów zyskał jeden z najlepszych, a zarazem najbardziej znanych producentów apelacji – Tenuta Castello di Grumello za wino Colle Calvario 2001.

Warto podkreślić zaskakująco wysoki, bo 80-procentowy udział caberneta w tym kupażu, który w zetknięciu z francuską beczką daje w efekcie interesująco zrównoważone i kompleksowe wino, o charakterystycznych dla Valcalepio aromatach wiśni.

Drugim medalistą jest winiarnia Lurani Cernuschi i jej wino Valcalepio Rosso 2003. Ten ambitny i mało jeszcze znany producent zawdzięcza swój sukces bogatej i dobrze zharmonizowanej budowie wina, w której bez wątpienia duży jest udział francuskiego dębu.

Ticino

Wszwajcarskim kantonie Ticino większość winnic położona jest na stromych zboczach okalających słynne jezioro Lugano. Uprawy merlota, a w mniejszym stopniu także caberneta, sięgają początków XX wieku. Jednak tak jak w wielu włoskich apelacjach, prawdziwy przełom w jakości wytwarzanych win nastąpił dopiero w okresie ostatnich kilkunastu lat.

Złoci medaliści konkursu to Malcantone Rosso 2003 z Cantine Monti oraz Quaranta 2003 z Cantine Cavallini, dowodzące zaskakujących możliwości tej apelacji. Wspólne cechy obu win z bardzo dobrego w Ticino rocznika 2003 to intensywność bukietu oraz elegancka i zarazem dość mocna konstrukcja. ■



Emozioni dal Mondo
Merlot e Cabernet insieme

BERGAMO KAO (PRIVREMENI) SVJETSKI CENTAR MERLOTA I CABERNETA

Kako se efikasno promovirati i izaći sa svojim vinom iz anonimnosti u širu javnost? Nužno je biti dobro samoorganiziran u branši i osmisliti program koji će biti dovoljno zanimljiv da privuče značajna imena iz struke te značajna imena iz sredstava javnog informiranja. Konzorcij za vino Valcalepia pobrinuo se za međunarodni publicitet svojemu vinu i svojem kraju, a pozvani da mu budu gosti bili su Svijet u čaši i Vlado Krauthaker

Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

Po uzoru na poznatije i snažnije konzorcije za vina Italije a koji već odavna barem jednom godišnje u *vlastitom dvorištu* priređuju prezentacije svoje plemenite kapljice iz berbe što upravo ide na tržište ali i prezentacije drugih lokalnih dobrota u čaši i na tanjuru, i Konzorcij za vino vinogorja Valcalepio kod Bergama u talijanskoj pokrajini Lombardiji odlučio se za značajnije skretanje medijske pozornosti svijeta na sebe. A kao

polazište iskoristio je to što tamo plemenita kapljica počiva ne na domaćim nego na svjetski poznatim sortama, kod crnog vina na merlotu i cabernet sauvignonu, što se pak tiče bijelog vina na pinotu bijelom, pinotu sivom i chardonnayu, dok je glede desertnih vina važan muškat pod nazivom Moscato di Scanzo (Scanzo je općina kod Bergama), čije se grožđe prosušuje i od njega se dobiva crveno vino s finim, dakako muškatnim aromama.



S ocjenjivanja vina od merlota i cabernet sauvignona u Bergamu: enolog i proizvođač Vlado Krauthaker iz Kutjeva te glavni urednik Svijeta u čaši Željko Suhadolnik u društvu vrlo uglednih imena iz današnjeg međunarodnoga svijeta vina - prof. Marijom Fregonijem, prof. Alainom Bertrandom, te Louisom Havauxom, Peterom Sarkanyjem, direktorom Konzorcija za vino Valcalepija Sergiom Cantonijem, i s nizozemskim vinskim novinarom Janom Rookom.





U vrijeme kad se u raznim područjima sve više i jače protiv tzv. *chardonnayizacije*, *merlotizacije* i *cabernetizacije* bori naglašenom promocijom autohtonih sorata, Konzorcij za vina Valcalepia, kao kraja gdje su po elaboratu o zaštiti i kontroli porijekla za crna odnosno bijela vina obvezne **mješavine** navedenih bordoških crnih i burgundijskih bijelih kultivara, nedavno se reklamirao kao *svjetsko središte merlota i cabernet sauvignona*. Pod nazivom Emozioni dal mondo ili Emocije iz svijeta, uz financijsku potporu regijskih vlasti i sponzora, Konzorcij je organizirao okrugli stol o merlotu i cabernet sauvignonu te prvo međunarodno ocjenjivanje vina od kombinacije merlota i cabernet sauvignona s time da je, u nadi da će se dobro nositi s inozemnim etiketama, među uzorke skupljene iz devet zemalja svijeta - bila su i dva iz Hrvatske, od **Vlade Krauthakera**, iz 2000. i iz 2003. - pomiješao u većem broju, pogađate, vina vlastitih proizvođača. Kao sudionike ocjenjivanja i okruglog stola ugostio je ugledne talijanske i inozemne enologe, među njima i sveučilišne profesore **Marija Fregonija**, ordinarija za vinogradarstvo i vinarstvo Agronomskog fakulteta Sveučilišta Cattolica Sacro Cuore iz Piacenze i počasnog predsjednika OIV-a, zatim **Alaina Bertranda** s Fakulteta za enologiju Bordoškog sveučilišta, predsjednika potkomisije OIV-a za



analizu vina, **Petera Hayesa**, direktora Korporacije za istraživanja i razvoj u području vinogradarstva i vinarstva pod okriljem australske vlade i predsjednika Komisije za vinogradarstvo OIV-a - oni su imali i izlaganja o spomenutim sortama, te novinare specijalizirane za vinske teme a članove međunarodnog udruženja vinskih pisaca FIJEV. Nešto više od 100 skupljenih uzoraka vrednovali su degustatori iz ukupno 10 zemalja - Australije, Belgije, Hrvatske, Francuske, Njemačke, Grčke, Nizozemske, Poljske, Češke, Mađarske. Iz Hrvatske su u komisiji bili dipl. ing. **Vlado Krauthaker** i **Željko Suhadolnik**, glavni urednik revije **Svijet u čaši**. U Krauthakerovoj komisiji vidjeli smo **Louisa Haveauxa**, koji je *do jučer* vodio jedno od najvećih svjetskih ocjenjivanja vina - Concours Mondial de Bruxelles (sad ga vodi njegov sin Baudoin ali Louis je i dalje siva eminenција), a u komisiji u kojoj sam bio ja radili su, među ostalima, i prof. Alain Bertrand iz Bordeauxa i dipl. ing. **Peter Sarkany** iz Mađarske.

Organizatori ovoga skupa mogu biti zadovoljni jer među trofejima dosta ih je - mada oni nisu i najjačega sjaja - pripalo domaćim vinarima. Domaćin je, ujedno, dobro iskoristio prigodu da goste detaljno uživo upozna i s ljepotama grada Bergama - od tamo je inače skladatelj Donizetti, krasan je Gornji grad s dobro očuvanim starim zidinama iz 15 stoljeća! - te s vinskim podrumima, agro-turizmima i lokalnim specijalitetima (smisao je takvih prezentacija djelovati sinergijski!) kao i da ih opskrbi s debljim



knjižicama-detaljnim turističkim i eno-gastronomskim vodičima čitavim područjem. Zacijelo će se investicija u organizaciju, realizaciju i ugošćenje enologa i novinara pričom što je uslijedila odmah te objavljenim prilozi- ma u informativnim medijima koji su uslijedili ili će tek uslijediti višestruko vratiti i isplatiti. Vlado Krauthaker će

nesumnjivo neka vrijedna iskustva iz Bergama oko organizacije i realizaci- je skupa Emozioni dal mondo: Cabernet sauvignon i merlot moći prenijeti svojim Kutjevčanima za buduće manifestacije Svijet graševine kojom bi trebalo promovirati grašev- inu i Kutjevačko vinogorje i Slavoniju.





VALCALEPIO - Teritorij provincije Bergamo na sjeveru Italije i blizu Milana podjednako obuhvaća područje s dosta brežuljaka, udolina i rijeka, te ravničarsko područje, koje se proteže prema jugu sve do granice s provincijom Cremona. Vinogorje Valcalepio nalazi se u brdskom dijelu a omeđeno je rijekama Adda i Oglio. Ide u dužinu od 70 kilometara, a širina mu nije velika. U okviru Valcalepia je ukupno oko 800 hektara pod vinovom lozom i nekoliko desetaka hektara pod maslinom. Cijeli kraj ima bogatu povijest i dugu vinogradarsko vinarsku tradiciju. Na historiju podsjećaju brojni srednjovjekovni dvorci, crkve, samostani, pravi biseri i ukrasi teritorija koji se uspješno gospodarski valoriziraju. Kamo god se okrenete i pogledate vidjet ćete da vas stalno prati lik vojskovođe - legendarnog tamošnjeg junaka Bartolomea Colleonea.

Colleone je uvršten i u amblem Konzorcija za vino Valcalepia, koji je utemeljen 1976. odmah nakon što je ustrojena denominacija Valcalepio doc. Danas okuplja 99,6 posto tamošnjih proizvođača i brine o tome da se poštuju odredbe o k.p.. Pod apelacijom Valcalepio doc nalazi se 220 od spomenutih 800 hektara. Oko 70 posto zone određeno je za crno vino, od sorata cabernet sauvignon i merlot, a ostatak za bijelo te za desertni crni muškcat.



I crno i bijelo suho vino Valcalepio doc moraju biti kombinacije sorata, kod crnjaka merlota može biti od najmanje 40 do najviše 75 posto, a caberneta od 25 do 60 posto. Sorte se dakako beru i vinificiraju svaka posebno a na proljeće u godini koja slijedi berbu sljubljuju se, te nakon toga vino još nekoliko mjeseci dozrijeva u bačvama. Redovni Rosso na tržište ne smije prije studenoga u godini koja slijedi berbu. Obvezno je da vino bude suho i da ga karakteriziraju lijepe voćne arome što dosta upućuju na višnju. Postoji i Rosso Valcalepio doc Riserva, a proizvodi se od selektiranoga grožđa istih kultivara ali s izdvojenih najboljih pozicija, ono mora u drvu dozrijevati najmanje tri godine. Aromatski profil mu je sličan redovnome Rossu, razlike se vide u snažnijoj strukturi i većoj kompleksnosti te boljoj eleganciji. Valcalepio bianco doc od kombinacije je pinota bijelog i sivog te chardonnaya s time da pinota bijeloga može biti najmanje 60 a najviše 80 posto, a pinota sivoga i/ili chardonnaya po elaboratu smije biti od 20 do 40 posto. I ono mora biti suho. Od tih bijelih sorata razvijena je i proizvodnja pjenušaca klasičnom metodom s drugom fermentacijom u butelji.



Ako se od navedenih bijelih i crnih kultivara proizvodi jednosortno suho vino, tada ono nosi oznaku igt. U predjelu Valcalepia inače uzgajaju se još i sorte schiava, muškati žuti, frankovka i barbera, ali one ne ulaze u elaborat o k.p. odnosno doc. Moguće je da će se vezano uz dobivanje dozvole za doc nešto uskoro učiniti za frankovku, koja je tamo tradicijska a koja se *ponovno otkriva*, naime neki proizvođači počeli su joj se u posljednje vrijeme posvećivati vrlo ozbiljno i pokazalo se da može pružiti mnogo. Moscato di Scanzo za desertno crno vino Valcalepio doc autohtoni je kultivar koji je također *ponovno otkriven*, i to početkom osamdesetih godina. Grožđe se obično bere u prvoj polovici listopada i potom se grozdovi, po elaboratu, moraju prosušivati na prostirkama ili obješeni na špagu u trajanju od najmanje 21 dan. Prvi dio alkoholne fermentacije, koja protječe sporo, na pokožici je, dakle uz maceraciju. Nakon vrenja, vino mora dovoljno dugo dozrijevati, a na tržište smije tek na proljeće u drugoj godini poslije berbe. Vino je dosta intenzivne rubinske boje s naglašenom aromom koja će podsjetiti na posušenu ružu, kadulju, med od naranče, crveno voće ali i na začine poput papra i cimeta. Okus mu treba biti sladak, zaobljen, skladan. Slaže se sa suhim kolačićima ali i s aromatičnim dozrijevanim sirevima i sirevima s plijesnima, a poslužuje se na oko 15 Celzijevih stupnjeva.

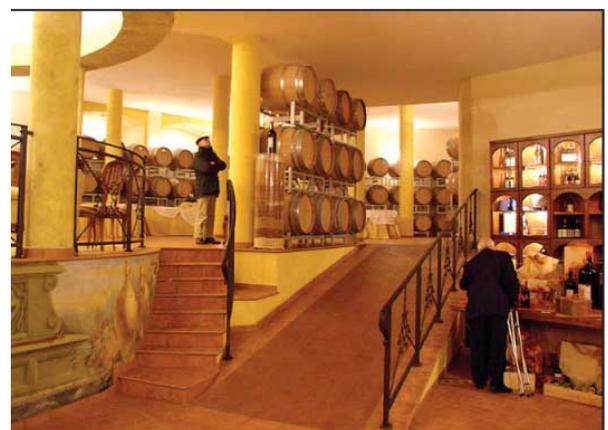


Konzorcij za vino Valcalepia brine naravno i o promidžbi pa je eto 1999. za sve svoje članove uveo i jedinstvenu butelju bordoškog modela i s napisom Valcalepio, a 2002. je promovirao i čašu za vino Valcalepio. Izdaje svoj bilten Valcalepio Berebergamo (Valcalepio Pitibergamo; bere = piti) s novostima i raznim informacijama što mogu zanimati stvarne i potencijalne potrošače i kupce. Stvorio je bogatu mailing-listu ugostitelja, trgovaca, verziranih potrošača i od prije tri godine svima redovito šalje taj bilten poštom. Organizira nastupe svojih vinara na sajmovima te različite promotivne manifestacije poput javnog kušanja svojih vina pod nazivom Berebergamo, a ta je na proljeće,

zatim, na jesen, treće nedjelje u rujnu i studenome ima akciju Šetnjom kroz vinograde, a treće nedjelje u listopadu u starome gradu Bergamu priređuje svečanost grožđa. Od lani je na rasporedu i ovaj susret međunarodnog ranga Emozioni dal mondo - merlot i cabernert sauvignon zajedno.

Kao najbolji vinski podrumi u Valcalepiju slove Medolago Albani **Emmanuelea Medolaga Albanija**, zatim Lurani Cernuschi, Il Calepino **Franca** i **Marca Plebanija**, Tenuta Castello u mjestu Grumello del Monte (**Kristina Kettliz**) te La Tordella iz mjesta Torre dei Roveri. La Tordella je na 250 metara nadmorske visine, i sa 20 ha pod trsjem jedan je od manjega broja većih tamošnjih posjeda. Nudi osam etiketa - Valcalepio doc Bianco, Rosso, Rosso riserva, Moscato passito, te Moscato giallo (žuti muškat), Merlot, Cabernet sauvignon, Pinot bianco della bergamasca igt. U središtu posjeda su palača i gospodarske zgrade iz 15. stoljeća. Uzgajaju se rasni konji a ustrojen je i agroturizam. ●

Bergamo, stari i odlično očuvani Gornji grad: monumentalna zgrada Biblioteke, te kapelica posvećena vojskovođi Colleoneu.





Na ručku, na kojemu se gostima htjelo predstaviti ono najbolje što nudi lokalna enogastronomija, Vlado Krauthaker za stolom je u društvu s vlasničkim bračnim parom te s Bonaventurom Grumelli Pedrocchio, predsjednikom Konzorcija za vina Valcalepija, enologom Sergiom Cantonijem, direktorom Konzorcija i upraviteljem zadrugnog podruma Cantina sociale Bergamasca iz mjesta San Paolo d'Argon, te s vinskim novinarom Johnom Bakerom iz Velike Britanije.



Tiziano Bellotti, direktor posjeda Tallarini sa 24 hektara pod trsjem a čije se vino Serafo 2001 Rosso della bargamasca na ocjenjivanju zakitilo srebrom, pokazao nam je taj posjed nevjerovatno raskošne vanjštine te krasno uređena interijera dio kojega služi i za razne prezentacije i degustacije.



Profesori Mario Fregoni i Alain Bertrand, uz crnjak bordoške kombinacije u - Bergamu.



OKRUGLI STOL - Uz moderiranje prof. **Marija Fregonija**, koji je i predsjednik Međunarodne akademije za senzoričnu analizu, u Bergamu je u sklopu priredbe Emozioni dal Mondo održan okrugli stol pod naslovom Merlot i Cabernet: svjetski geni crnog vina. Nakon Fregonijeva uvoda, kao govornici su nastupili **Belen Puertas Garcia** iz Španjolske na temu tih dvaju kultivara na Iberijskom poluotoku i u Latinskoj Americi, zatim prof. **Peter Hayes** iz Australije o tim sortama na prostorima Oceanije. Prof. **Alain Bertrand** sa Fakulteta za enologiju sveučilišta Victor Segalen iz Bordeauxa dao je pogled na te dvije sorte s aspekta domovine njihova blenda, prof. **Miklos Kallay** s Fakulteta prehrambenih znanosti katedre za enologiju sveučilišta Corvinus iz Budimpešte pripremio je predavanje o merlotu i cabernetu u istočno-europskim zemljama, prof. **Roberto Zironi** s Odjela za prehrambene znanosti Sveučilita u Udinama o merlotu i cabernetu u Italiji. Dr. **Luigi Odello**, docent za senzoričnu analizu i predavač na sveučilištima u Veroni, Udinama i Piacenzi te predsjednik Centra za formaciju kušača u Bresciji dao je organoleptički profil vina tih dviju sorata zasebno i u spoju.

Prof. Mario Fregoni, priznajući dakako visoke genetske, prilagodbene i komercijalne vrijednosti obiju sorata, izrazio se žestoko protiv homogenizacije okusa do koje dolazi primjerice na način da se po svijetu pojačano sadi tek nekoliko istih kultivara, misli se među ostalima upravo i na merlot i cabernet sauvignon, koji i kad su uzgojeni izvan vlastitog, tj. bordoškog, areala i kad su i vinima u kombinacijama s drugim sortama iskazuju svoje dominantne tonove.

Ne samo da se od njih plasiraju vina odvojeno, bilo zasebno od svake sorte, bilo u mješavini poput bordoškog blenda, nego se te sorte u raznim krajevima koriste i kao vinska dopuna kapljici od lokalne ili lokalnih sorata, s ciljem postizanja, može se komotno reći: prečicom, poboljšanja ukupnog dojma o vinu koje se onda reklamira kao kapljica od lokalne sorte. To se danas često radi, naime uz manje napora oko uzgoja lokalne sorte, koja iziskuje veću pažnju, i dodavanjem caberneta kao popune tijela i merlota kao obogaćivača voćnošću te zaobljivača postiže se na lakši način željeni rezultat. U marketingu vina se poslije maltene i prešućuje dodatak merlota i caberneta, bilo da su oni dodani zajedno, bilo svaki zasebno. U Toscani se, tako, lokalnom sangioveseu



nerijetko pridoda određeni postotak merlota i caberneta i to je kod vina Chianti classico zakonski i moguće do 15 procenata, no u vinogorjima Montalcino i Montepulciano propis za Brunello i Vino Nobile nalaže isključivo sangiovese-brunello odnosno prugnolo gentile što je zapravo kultivar sangiovese u Montepulciano, međutim mnogi kušači vina izrazili su vjerovatnost da se sangioveseu i prugnolu skrivečki ubrizga



Prof. Peter Hayes iz Australije održao je predavanje o merlotu i cabernetu na prostorima Oceanije a bio je i predsjednik jedne od ocjenjivačkih komisija.

ponešto merlota i/ili caberneta. U Burgenlandu se pak npr. cabernet a i merlot u dosta slučajeva dodaju lokalnoj frankovki no zakon tu nije zaobiden jer to se ne taji na etiketi a s druge strane, kao i u mnogim drugim predjelima, vino je moguće krstiti nazivom sorte ako je ona u njemu zastupljena s najmanje 75 ili 85 posto. Profesor Fregoni založio se na ovome okruglom stolu u Bergamu za to da se donese propis po kojemu se, da se izbjegnu manipulacije, nazivom sorte smije označiti samo ono vino koje je i 100 posto proizvedeno od sorte pod kojom ga se želi prikazati.

U svom referatu Španjolka Belen Puertas Garcia kazala je da se u Španjolsku probio zapravo samo cabernet sauvignon, koji je tamo ušao već u dosta modernih vinskih mješavina, a koji međutim još uvijek zauzima tek 0,94 posto ukupne vinogradarske površine, no to ipak i nije količinski toliko zanemarivo jer valja znati da je Španjolska zemlja s najviše vinograda na svijetu. I merlot i cabernet sauvignon uvelike su se raširili Čileom, ali gotovo 60 posto onoga što se u široj javnosti naziva merlotom navodno je, zapravo, carmenere. Zanimljivo, u Furlaniji su dugo carmenereom zamjenjivali cabernet franc! U Urugvaju i Argentini, gdje su zvijezde malbec i tannat, merlot i cabernet sauvignon relativno su slabo zastupljeni. Prof. Hayes iznio je da u Australiji ima vrlo mnogo i merlota i cabernet sauvignona ali da oni možda i na znatno više tamošnjih područja nego što se to očekivalo daju slabiji rezultat od željenoga. U unutrašnjosti je za obje sorte prevruće i presušna je klima a vrlo velike razlike između temperature danju i noću kao i, često, pretjerano navodnjavanje kod oba kultivara izazivaju stres i rezultat toga je slabije dozrijevanje. Problem za merlot i cabernet sauvignon u nekim obalnim pojasevima Australije je višak vlage. Kao i u Čileu, i u Australiji bude dosta zabune vezano uz merlot, naime zna ga se nazivati cabernet franc.

Prof. Roberto Zironi sa sveučilišta u Udinama naveo je kako su se merlot i cabernet sauvignon silno proširili Italijom, i to ponajviše njenim središnjim dijelom i po otocima naročito Siciliji, u periodu od 1985. do 2005. Pokazalo se da su se u Italiji izvrsno adaptirali. Od nekadašnjih pet posto u ukupnom sortimentu na Apeninskom poluotoku, sada su nazočne sa 26 posto. Prof. Zironi iznio je i, kako je naglasio, *zabrinjavajući podatak* da čak 69 od 375 talijanskih apelacija doc i docg te 85 od 126 igt-a predviđaju i uporabu merlota i caberneta.

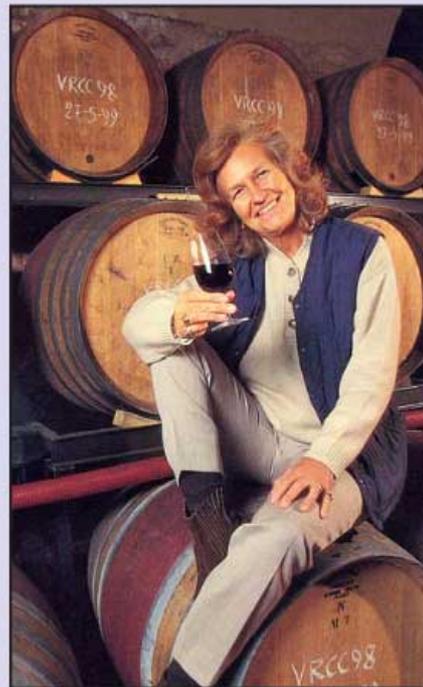


Prof. Alain Bertrand pričao je o organoleptičkom profilu vina od merlota i cabernet sauvignona. Nakon serije ispitivanja izdvojeni su deskriptori koji karakteriziraju vina merlota i cabernet sauvignona. To su trešnja, šljiva, jagoda (pekmez od jagode), naranča, ruža, zelenika - zimzeleno bilje, paprika, sijeno, papar, animalni tonovi, sladić, kava, karamel. Pokazalo se da su obje sorte olfaktivno vrlo bliske i da se kod obiju dosta jako, te podjednako zastupljena nalazi trešnja. Podjednake su koncentracije ruže, zelenike, sijena, animalnih nota. Vina od merlota pokazala su se s izraženijim aromama sladića, kave, naranče i osobito karamela, dok je kod vina od cabernet sauvignona intenzitet karamela bio upola manji ali zato su znatno jače izraženija bile arome paprike i papra.

Dr. Luigi Odello, osvrćući se na organoleptiku vina od sorata merlot i cabernet sauvignon te od njihove mješavine, podastro je nekoliko uzoraka vina klasične bordoške kombinacije, proizvedenih na podjednaki način i od proizvođača istoga ranga kakvoće, ali iz više različitih geografskih područja, očito nekih s prikladnijim eko-uvjetima za obje sorte a nekih i s manje prikladnih pozicija. Htio je ukazati na to da cabernet sauvignon i merlot, ma kako bile dobre sorte i bolje se od mnogih drugih prilagođavale na različite sredine, također za svoju maksimalno ekspresiju traže adekvatne položaje, tako da se vinogradari i vinari ne trebaju grabiti za njima samo zato što su toliko poznati i popularni u cijelome svijetu i što vino čine visoko sortno prepoznatljivime odnosno što ih se raspoznaje i kad su u manjim omjerima dodane drugim kultivarima.



NAGRADE - Na ocjenjivanju Emozioni dal mondo, gdje su se bodovni pragovi kretali od 90 do 100 za veliko zlato, od 85 do 89,99/100 za zlato i od 80 do 84,99/100 za srebrno, podijeljene su jedna Velika zlatna medalja, 16 Zlatnih i 13 srebrnih medalja. **Pobjednik** na ovome ocjenjivanju i osvajač jedine Velike zlatne medalje bilo je vino Trentino Rosso 2001 Quattro Vicariati kuće **Cavit** iz Trentina. Među **zlatnim medaljama** samo su tri pošle u ruke stranaca, jedna podrumu **Monti** iz švicarskog kantona Ticino za Rosso del Ticino 2003, jedna podrumu **Cavallini** također iz Ticina, za Rosso Quaranta također iz berbe 2003, a jedna podrumu **Ktima Biblia Cora** iz Grčke za Biblia Cora 2003. Ostale zlatne medalje dobili su Talijani, i to pretežito oni iz Trentina, dva zlata domogli su se proizvođači iz Valcalepija, i to posjed **Castello di Grumello** za crnjak Colle Calvario 2001 Riserva, i **Lurani Cernuschi** za Rosso Valcalepio 2003. Od 13 **srebrnih medalja** sedam ih je pripalo domaćim proizvođačima. Inozemni uzorci osim ona dva spomenuta iz Ticina i jednoga iz Grčke, na ovome vrednovanju nisu baš došli do izražaja, francuski su uzorci prošli slabo, tek s jednim odličjem, a medalje, i to srebrne, dočepao se samo jedan bordoški, Chateau La Fleur Mayne 2003. ●



Među nagrađenima zlatom na ocjenjivanju je bilo i vino Colle Calvario 2001 riserva posjeda **Castello di Grumello**, iz **Grumella del Monte**. Kristine Kettlitz sjedi na bačvici s vinom Colle Calvario iz 1998, koje je također svojedobno osvojilo poklonike plemenite kapljice. U grupi proizvođača izabranih da u katalogu Luigija Odella i Sergia Cantonija Valcalepio - vina iz kraja Colleonija predstavljaju vinski Valcalepio primijetili smo da gotovo trećinu čine žene!



Wijnplein.nl

Emozioni dal Mondo: Merlot E Cabernet Insieme

Door Jan Rook

In het afgelopen weekend vond in de Noord-Italiaanse plaats Bergamo de eerste internationale wijncompetitie plaats met als thema 'Merlot en Cabernet Tezamen'.

Hier kunt u het album besturen!

Hoe stuw je een klein Italiaans wijngedebied met de DOC (Denominazione di Origine Controllata) Valcalepio op in de 'vaart der volkeren'? Het antwoord: zet een (internationaal) wijnconcoars op touw, verzekeer je van de steun van een officieel orgaan zoals de O.I.V. (Organisation International de la Vigne et du Vin) en nodig wijnjournalisten uit.

F.I.J.E.V.

Op donderdag 24 november kwamen 18 wijnjournalisten uit 10 lnden aangesloten bij de F.I.J.E.V. (Fédération Internationale des Journalistes et Écrivains des Vins et Spiritueux) in een hotel in Bergamo bij elkaar om te vergaderen en de procedures van het wijnconcoars te bespreken. In de middag volgde tijdens de lunch een ontmoeting met wijnproducenten van Valcalepio en een sightseeing in de oude binnenstad van Bergamo. Op vrijdagochtend beoordeelden vier proefcommissies in 5 flights van 7 wijnen de ingezonden wijnen. Na het galadiner in de historische omgeving van het Castello di Grumello, volgde de volgende morgen een afsluitende persbijeekomst met een rondetafelgesprek over de technische aspecten van de bordeauxblend met Merlot en Cabernet Sauvignon.



Verslag

In dit verslag achtereenvolgens informatie over het wijngedebied Valcalepio, de DOC, de geografie en terroir en mijn belangrijkste bevindingen van mij profsessie die uit 35 wijnen bestond. In totaal zijn er 103 wijnen uit 7 wijnlanden ingestuurd. Daarvan kregen er 30 een medaille. 1 Grand Golden Medal, 16 Golden Medals en 13 Silver Medals.



De resultaten van het concoars staan [in een spreadsheet](#). De technische uiteenzettingen van het rondetafelgesprek op zaterdagochtend staan in het volgende bestand: [klik hier](#).

Lombardije

Het wijngedebied Valcalepio is een onderdeel van het Noord-Italiaanse wijngedebied Lombardije. De regio beschikt momenteel over 3 DOCG's (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), 14 DOC's en 12 IGT's (Indicazione Geografica

Tipica). De totale wijngaardoppervlakte van Lombardije beslaat zo'n 27.000 hectare. De belangrijkste plaatsen in het gebied zijn Milaan, Brescia en Bergamo. De DOC Valcalepio heeft 800 ha wijngaarden.



Wijnplein.nl

Alpineklimaat

Lombardije is een wijnregio met vele gezichten. De besneeuwde bergtoppen van de Alpen gaan zuidwaarts over in de uitgestrektheid van de Po-vlakte en de industriële bedrijvigheid rond de grote steden. De industrialisatie rond grote steden zoals Milaan staat in schril contrast met de kleine gehuchten die uitkijken over de grote meren zoals het Lago di Como, het Lago Maggiore, het Lago di Garda en het kleinere Lago d'Iseo. Het zijn juist deze meren die een uitstekend microklimaat voor de wijnbouw bieden. Het wisselende Alpineklimaat (koude winters en warme zomers) wordt getemperd door de aanwezigheid van het water. De wijnproducenten van Lombardije hebben een lange strijd gevoerd voor erkenning. In de laatste decennia is daar eindelijk de erkenning gekomen. Dit is niet in de laatste plaats te danken aan kwaliteitsverbetering in de wijngaarden en bij de vinificatie. Dit heeft er o.a. toe geleid dat er drie D.O.C.G.'s zijn toegekend. Het betreft de DOCG voor de mousserende wijnen uit Franciacorta, de rode wijnen uit de Valtellina en sinds 2003, de Sforzato di Valtellina, ook wel Sfursat genoemd.



Valcalepio

Rond de oude stad Bergamo liggen 800 ha wijngaarden die de DOC-status bezitten. In 1977 is de Consorzio Tutela Valcalepio opgericht om de productie van rode- en witte Valcalepio-wijnen te beschermen en te promoten. Naast de rode Valcalepio die een blend is van Merlot en Cabernet Sauvignon en de witte Valcalepio gemaakt van Pinot Grigio, Chardonnay en Pinot Bianco is er een DOC voor de zoete Moscato Passito.



Het Consorzio koos de beeltenis van Bartolomeo Colleoni als logo. (meer informatie:

http://en.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Colleoni) . Bartolomeo Colleoni (1400-1475), was een Italiaanse condottiere ("kapitein van de contractsoldaten")

<http://en.wikipedia.org/wiki/Condottiere> , werd in 1400 in Bergamo geboren.

DOC Valcalepio

In 1976 kregen de wijnen van Valcalepio hun DOC. Voor de rode Valcalepio is voorgeschreven Merlot voor 40-75% in de blend en Cabernet Sauvignon voor 25-60%.

De benaming 'Riserva' (sinds 1993) is gereserveerd voor rode DOC Valcalepio die minstens 3 jaar hebben geouderd. Voor de witte DOC Valcalepio zijn voorgeschreven Pinot Bianco en Chardonnay (60-85%) en Pinot Grigio (15-40%). De DOC voor de zoete Moscato Passito schrijft voor dat de druiven minstens 21 dagen gedroogd moeten worden.



Alle wijnen die het zegel van het Consorzio dragen zijn organoleptisch gekeurd en hebben in de blindproeverijen minstens 70 (van de maximale 100) punten gescoord.

De DOC schrijft voor dat de blauwe druivenrassen een maximale opbrengst van 10 ton druiven per ha mogen hebben. Voor de witte variëteiten is een maximaal rendement van 9 ton per ha voorgeschreven. De Consorzio telt 230 leden. De wijngaarden van de aangesloten leden zijn in het register van de Kamer van Koophandel in Bergamo geregistreerd. De leden maken zelf hun wijnen of leveren die aan de coöperatie af zoals de Cantina Sociale Valsanmartino in Pontida of aan de Cantina Sociale in San Paolo d'Argon.



Wijnplein.nl



Geografie en terroir

Geografisch gesproken liggen de wijngaarden van Valcalepio ongeveer 30 km van Bergamo op de rechteroever van de rivier de Oglio. De DOC-zone betreft ook de heuvels van Bergamo die al sinds de Romeinse tijd faam genieten voor wijnbouw. Het wijng gebied Valcalepio strekt zich uit 70 km van de rivier Adda tot het meer van Iseo waar is inbegrepen de Val Cavallina, delen van de oevers van het meer van Iseo, de toegang tot de vallei van

Brembona en de Val Samann, dat deel uitmaakt van de vallei van San Martino.

In de provincie Bergamo liggen kalkrijke kleigronden en ijzerhoudende bodems die meer in het noordwesten van het gebied liggen. De hoogte van de wijngaarden varieert tussen de 300 en 500 meter met een expositie naar het zuiden. In het hart van de DOC-zone ligt Grumello del Monte, de toplocatie voor Valcalepio-wijnen.

Wijnconcoers

De jurering van het eerste internationale wijnconcoers met als thema 'Merlot en Cabernet Sauvignon bij tezamen', vond op vrijdagochtend 25 november jl. plaats.

Onder toezicht van Yann Juban van het OIV, begonnen vier proefcommissies aan 5 flights met 7 wijnen.

Een van de voorwaarden tot deelname aan het wijnconcoers was de beschikbaarheid van minstens 1000 wijnen van de aangeboden wijn. Verder moesten de wijnen een blend zijn van Merlot en Cabernet Sauvignon. De wijnen werden uit 7 landen ingestuurd. Uiteraard voerden de rode blends van Valcalepio de boventoon.



Volgens de regels van de OIV kunnen slechts 30% van de wijnen een medaille winnen.

De juryleden kennen maximaal 100 punten toe. [Klik hier voor het proefformulier.](#)

Medailles

Voor een Grand Gold Medal is een score van 90-100 punten vereist. Voor de Gold Medal 85-89 punten en de Zilveren Medaille is weggelegd voor de wijn die 80-84 punten scoort.

In iedere proefcommissie zaten 2 wijnproducenten, 2 oenologen en 2 wijnjournalisten. De commissie werd voorgezeten door een

hoogleraar van een wijnuniversiteit die zelf ook deelnam aan de jurering.

Uiteraard was het een blindproeverij met genummerde wijnen. Na een eerste 'indrinkwijn' om de mond klaar te maken voor de komende 35 wijnen volgde 5 flights van 7 wijnen. De punten konden volgens het OIV-systeem in de categorieën 'visueel', 'neus', 'smaak' en 'harmonie en totaaloordeel' worden verdeeld. Zie proefformulier.

Na afloop kregen de juryleden een lijst met de 35 wijnen, waarbij niet de producent stond vermeld, maar wel de provincie, land van herkomst, de kwaliteitsbenaming en een eventuele specificatie zoals 'Riserva'.



Wijnplein.nl

Flight 1

Wijnen met codes A01 t/m A06.

Mooie start met een Italiaanse wijn met de DOC Lison-Pramaggiore van 2004 uit de provincie Treviso. Mooie, niet te zware bordeauxblend, die ik een score van 84 punten toeken.

Nummer 2: DOC Valcalepio 2003 uit de provincie Bergamo. Voor 2003 al een sterk ontwikkelde kleur, dito smaak, niet bijzonder.

Deze wijn scoorde bij mij slechts 72 punten vanwege het ontbreken van fruit en de afdronk die snel weg was.

Nummer 3: Valcalepio Riserva 2001. Vrij diepe kleur, lichte ontwikkeling voor het jaar, mooie neus en intens en nog behoorlijk tannineus: 83 punten.

Nummer 4: Valcalepio 2001. Geen Riserva. Wel een goede neus, maar smaak blijft achter. Onbalans. Score: 77 punten.

Nummer 5: Blend van 2000 uit Trentino. Een Riserva. Een volle, diepe kleur. Zelfs nog wat gesloten. Intense smaak. Goede tannines. Nog erg jeugdig voor 2000. Tot nu toe de beste met 85 punten.

Nummer 6: Valcalepio Riserva 2000. Hele diepe kleur. Lichte tint bruin. Tertiaire aroma's domineren. Aroma's van kerrie. Lijkt over zijn hoogtepunt heen. Geen plezier te drinken. Begrijp niet dat men zo'n wijn instuurt. Lage beoordeling.



Flight 2

Wijnen gecodeerd W01 t/m E 06.

E01: Bordeauxblend uit Trentino van het jaar 2004. Jeugdige kleur, tint paars. Eerste indruk in de neus maceration carbonique. Veel fruit. Verder de smaak niet bijzonder. Licht. Kan meer verfijning gebruiken. Mijn beoordeling: 77 punten.

E02: Valcalepio 2003 Bergamo. Behoorlijke ontwikkelde kleur voor 2003. Geen frisse structuur, is over zijn hoogtepunt heen. Oordeel: 73 punten.

E03: Colli Euganei provincie Padova. 2003. Vrij lichte kleur. Licht ontwikkeld in de neus. Goede, neus. Goede tannines. Prima: 82 punten.



E04: Valcalepio 2003 Bergamo: Niet te diepe kleur. Duidelijke ontwikkeling in de kleur ondanks het jaar 2003. Animale en tertiaire aroma's in de neus. Smaak mist de levendige structuur. 78 punten.

E05 Bergamasca 2002 IGT. Provincie Milano. Een van de weinige ingezonden wijnen van het mindere jaar 2002. Behoorlijk ontwikkelde kleur. Slappe rand, geen diepte. In de neus ouderingsaroma's. Hier manifesteert zich het mindere jaar. Geen plezier te drinken. Beoordeling: 72 punten.

E06: Valcalepio Riserva 2001 Bergamo. Duidelijk ontwikkelde kleur. Waterige rand. Animale tonen. Tertiaire aroma's. Mist de levendige structuur maar verder wel correct. 80 punten.



Wijnplein.nl

Flight 3

Code I 01 Valcalepio 2003 Bergamo. Niet een erg diepe kleur. Jeugdige robe. Volle, intense neus. Volle smaak. Goede lengte. 80 punten.

Code I 02. Valcalepio 2003 Bergamo. Vrij diepe kleur. Nog gesloten. Tannineuze smaak. Krachtige wijn. Heeft nog 2 jaar nodig om in balans te komen. Beoordeling 83 punten.

Code I 03. Ticino (Zwitserland) DOC Ticino. Kleur ontwikkeld, tint bruin. Behoorlijke kleurdiepte. Mooie neus, levendig fruit. Romige smaak. Mooie bordeauxblend: 83 punten.

Code I 04: Valcalepio 2003. Bergamo. Mooie, volle neus met goed fruit. Elegant, behoorlijk tannineus. Dit hakt erin! Oordeel: 84 punten.

Code I 05. Valcalepio 2003. Vrij diepe kleur. Animale tonen, zachte smaak. 83 punten.

Code I 06. Trentino 2002. Uitgesproken diepe kleur. Nog geen spoor van ontwikkeling. Volle, krachtige neus. Goede tannines. De wijn is echter met houtgebruik onnodig 'opgepompt'. Lage beoordeling daardoor.

Code I 07. Valcalepio 2001 uit Bergamo. Vrij diepe kleur. Duidelijke tint bruin. Tertiaire aroma's. Geeft niet een levendige impressie. Komt vermoeid over. 73 punten.

Code I 08. Valcalepio 2001 Bergamo. Vrij diepe kleur.

Merkwaardige neus. Volle, tannineuze smaak. Nu nog niet op zijn hoogtepunt. Fors houtgebruik.



Flight 4

Code O 01. Colli Orientali del Friuli DOC uit de provincie Udine.

Jaar 2004. Goede kleur. Goede kleurdiepte. Tint paars. Goede neus. Warme neus, frisse smaak. Mooie, jonge wijn. 83 punten.

Code O 02. Een Franse blend uit de Gironde van het jaar 2003. Zeer diepe kleur. Haast inktkleurig. Overdadig houtgebruik in de neus. Goede tannines. 80 punten.

Code O 03. IGT Veneto 2003 uit de provincie Verona. Uitnodigende diepe kleur. Jeugdige robe. Animale tonen in de neus. Schrale smaak. Geen plezier: 73 punten.

Code O 04. Dealu Mare Roemenië 2002. Behoorlijk diepe kleur. Mooie neus, goed fruit. Tannineuze wijn, veel teveel houtgebruik. Jammer. 78 punten.

Code O 05. Valcalepio Riserva 2001. Vrij diepe kleur. Tint bruin. Animale tonen. Mooie wijn die nu goed op dronk is. 83 punten.

Code O 06. Bergamasca Bergamo IGT 2001. Diepe, intense kleur. Warme neus. Overrijpe fase. Mooie wijn. 83 punten.

Code O 07. Valcalepio Riserva 2001. Levendige, vrij diepe kleur. Behoorlijke houttoets. Lengte. Goed.

Code O 08. Trentino DOC 2000. Vrij diepe kleur. Voor het jaar 2000 nog heel levendig. Vrijwel geen ontwikkeling te zien. Mooie, complexe neus. Elegante, dikke wijn. Echte eetwijn die ik met 81 punten beoordeelde.



Wijnplein.nl

Flight 5

Code S 01. Valcalepio uit Bergamo 2003. Vrij diepe kleur. Levendig, nog weinig ontwikkeling. Elegant maar ook tannineus. Heeft tijd nodig.

Code S 02. Cortona DOC uit 2003. Mooie, vrij diepe kleur. Geen spoor van ontwikkeling. Bloemig en wat impressies van maceration carbonique. Mooie glas wijn.

Code S 03. Piave Riserva uit Veneto van het jaar 2002. Vrij diepe kleur. Lichte ontwikkeling. Zware, logge en alcoholische neus. Aards, smaak valt snel weg.

Code S 04. Valcalepio Riserva 2001. Diepe, haast inktkleurig. Typische expressie en wat chemisch. 77 punten.

Code S 05. IGT Veneto 2001. Vrij diepe kleur. Tint bruin. Tertiaire aroma's. Geen verfijning. Op zijn retour. 73 punten.

Code S 06. Valcalepio Riserva 2001 uit Bergamo. Diepe kleur. Weinig ontwikkeling in de kleur. Neus niet erg prettig. Vlak. Haast wat chemisch. Ruwe smaak. Geen prettige tannines. 73 punten.

Code S 07. Kutjevo uit Kroatië 2000. Behoorlijke kleurdiepte. Nog weinig ontwikkeling. Mooie neus. Complexiteit. Goede, krachtige smaak.



Conclusies

Van de 35 geproefde wijnen waren er 13 van het jaar 2003 en 11 van 2001. Van het mindere jaar 2002 proefde onze commissie slechts 4 wijnen. Van 2000 stonde er 4 wijnen op de proeftafel. Op 1 wijn uit Valcalepio na, waren de wijnen van 2000 goed. Het jaar 2001 kende uitschieters naar boven en naar onderen. De slechte wijnen van 2001 vertoonden tekenen van vermoeidheid en waren op hun hoogtepunt heen. Ondanks de extra vermelding van Riserva, konden ze op enkele uitzonderingen na niet imponeren. Vaak worden de wijnen gedomineerd door animale tonen zoals leer. Uiteraard zijn er gelukkig ook mooie wijnen van 2001 die zich perfect hebben ontwikkeld. De geproefde wijnen van het jaar 2003 stemmen me in het algemeen wel positief. Afgezien van de wijnen die teveel hout hebben meegekregen, zijn er mooie, levendige wijnen met goed fruit en volle intense aroma's. De 3 wijnen uit 2004 hebben me aangenaam getroffen. Goede fruitexpressie, levendige smaak en goede balans. Hoewel deze selectie niet representatief mag worden genoemd, mag je wel stellen dat 2002 (en dit jaar 2005) niet het beste jaar is. Men kan het beter vermijden. Wel aan te bevelen zijn wijnen van 2001, waarbij je kunt kiezen uit meer ontwikkelde wijnen met hun kenmerkende tertiaire aroma's of dikke wijnen, die nu nog behoorlijk tannineus zijn, maar zich goed gaan ontwikkelen. Mijn voorkeur gaat uit naar de laatste groep. Van 2003 heb ik ook mooie wijnen geproefd. Ze zijn echter veelal nog erg tannineus. Van 2004 heb ik moderne, fruitgedomineerde wijnen geproefd, waarvan ik dank dat ze de moderne bordeauxblend vertegenwoordigen.



Wijnplein.nl

Het was kortom een gevarieerde proefsessie, waarbij mijn hoogste score 85 punten was. Gemiddeld heb ik denk ik een score tussen 80 en 82 punten gegeven.

Wat ik graag ter verbetering van de wijnen uit Valcalepio zou willen zien, is terughoudend houtgebruik, zachte tannines en vooral elegantie. Wijnliefhebbers zitten niet te wachten op de geouderde wijnen van 2001 met de animale tonen. Neen, een goede fruitexpressie, zachte tannines en een toegankelijke smaak vormen de belangrijkste elementen van succes.

De resultaten

In het bijgaande spreadsheet staan de winnaars van de medailles: [klik hier](#)

Rondetafel discussie over Cabernet en Merlot: [klik hier](#) (PDF)

Op zaterdagochtend toen uw verslaggever al onderweg naar Nederland was, kwamen de journalisten en prominente vertegenwoordigers bij elkaar om de technische aspecten van de blend met Merlot en Cabernet Sauvignon te bespreken. In een 33 pagina's tellend document in pdf-formaat staan de belangrijkste visies op de kwaliteiten van de afzonderlijke variëteiten en hun functie in een blend. [Klik hier](#).



Tot slot

De eerste Internationale Wijncompetitie in Bergamo met Merlot en Cabernet is duidelijk opgezet om de wijnen van de kleine DOC Valcalepio op de wereldkaart te zetten. De organisatie had niets aan het toeval overgelaten en F.I.J.E.V. president Louis Havaux ingeschakeld om de internationale wijnjournalisten naar Bergamo te halen en voor deze wijncompetitie in te schakelen. Hoewel de organisatie niet altijd vlekkeloos verliep, kan ik toch terugkijken op een boeiende kennismaking met de regio en de plaats Bergamo en natuurlijk de boeiende wijnen van Valcalepio.

Jan Rook



Un concours de cépages « bordelais » à Bergamo : une provocation ?



Le premier concours international « Emozioni dal Mondo : Merlot e Cabernet insieme » (avec des assemblages uniquement réservés à ces deux cépages) a été organisé ces 25 et 26 novembre 2005 dans la splendide cité historique et artistique

de Bergamo, sous le patronage de l'O.I.V. et du Consorzio Tutela Valcalepio (l'organisme officiel de l'appellation Valcalepio).

Il fallait oser... L'appellation «Valcalepio» a réalisé cet évènement (même si les échantillons furent peu nombreux pour cette première confrontation) avec la complicité de Luigi Odello et Sergio Cantoni (Centro Assaggiatori) sous le patronage de l'OIV et la présidence de Mario Fregoni. Des journalistes, tous membres de la FIJEV, représentaient une dizaine de pays.

**Le palmarès :**

Une grande médaille d'or pour le Trentino rouge 2001(doc) Quattro Vicariati de Cavit (TN)

Deux médailles d'or pour :

le Calcalepio rouge 2003 (Agricola Lurani Cernuschi)

le Calcalepio rouge 2001 Colle Calvario (Castello de Grumello), dont les vins sont distribués chez Pirard à Genappe.

Sept médailles d'argent pour : Valcalepio rouge réserve 2001 Messernero (Agricola Le Corne), Valcalepio rouge 2003 Ripa di Luna (Agricola Căminella), Valcalepio rouge 2003 (Cave Sociale Val San Martino), Valcalepio rouge 2003 (Agricola Medolago Albani), Valcalepio rouge 2001 (Castello de Grumello), Valcalepio rouge Ronco Cornello (Agricola Ravasio Alba, Bergamasca rouge IGT Serafo (Agricola Tallarini).



Une nouvelle tendance confirmée à Bergamo qui dépasse l'effet de mode



Luigi Odello (à gauche) et Sergio Cantoni, les organisateurs du concours: «Emozioni dal Mondo»

Il faut savoir que cabernet et merlot sont les cépages rouges officiels de cette petite appellation peu connue en dehors de l'Italie. Une passionnante table ronde animée par des spécialistes étrangers et italiens qui clôturait ce concours fut révélatrice sur un engouement certain dans le monde pour cet assemblage qui n'est plus l'apanage des seuls vins bordelais.

Le professeur Roberto Zironi a rappelé la diffusion importante des cépages bordelais au centre et au sud de l'Italie à partir des années 80. Luigi Odello a illustré les résultats de la comparaison sensorielle avec trois exemples d'assemblages « bordelais » : un vin du Chili, un de Bordeaux et un Calcepio, tous unis sur une base génétique commune et caractérisés par une adaptation extrême de leur terroir avec des climats et latitudes diverses démontrent des différences qui entraînent des émotions importantes et complexes pour le consommateur.

Info : www.assaggiatori.com - www.valcalcepio.org