

Vinaioli

Aufinum Pecorino Terre di Chieti IGT



Pecorino kennen we als **Italiaanse schapenkaas**. Veel minder bekend is de **gelijknamige** waarachtig **autochtone druif** uit Marche en Abruzzo. Ze dankt haar naam aan de schapen van Italiaanse herders die wel eens plegen in te breken in de wijngaarden omdat zij deze druif als een lekkernij beschouwen (Pecora betekent schaap).

De druif is door de **dunne schil** gevoelig voor schimmels en **moeilijk te verbouwen**. De **opbrengst** is wat **lager**, waardoor de wijn altijd **duurder** is dan Trebbiano en Montepulciano. Men dacht dat de druif rond 1900 zou zijn uitgestorven, tot omstreeks **1980 oude wijnstokken** werden **teruggevonden**. Veel onderzoek en optimalisatie van de vinificatiemethoden zorgden ervoor dat wij meer dan ooit opnieuw volop van deze druif kunnen genieten. Zij brengt immers een speciale, originele (bijna altijd monovitigno) wijn voort met **veel fruit en een duidelijke aromatische en minerale toets**.

Deze Aufinum Pecorino gedijt in behoorlijk **rijke kleirijke gronden**, de **matige opbrengst** van 80-100 quintali/ha zorgt voor **minder dan één fles per m²**. Fermentatie en stabilisatie vinden plaats in inox tanks, en de wijn rust minstens drie maanden in de fles voordat hij wordt verkocht. Alcohol 13 vol%.

Aromatisch intense wijn met frisse zuren. Citrus, verse kruiden en **exotisch fruit**, witte bloemen, nootjes en witte peper in de neus, soms ook wat anijs of venkel. In de mond vinden we **groene appel** en citroen, steenfruit (perzik) en exotisch fruit (mango). Goede Pecorino heeft een wat stevigere structuur, is wat voller en rijker.

Veelzijdige tafelbegeleider. Ik mocht aan de Adriatische kust eens een 12 gangen sterren **vismenu** genieten waarbij enkel Pecorino werd geschonken. Oesters en schaaldieren, Sint-jakobsschelpen, viscarpaccio, zalm, ... In de pan, uit de oven, gegrild, met een looksausje, de **Pecorino kon alles aan**.

Maar het mag natuurlijk ook **eenvoudiger**. Een salade met sardienen, kip- of kalkoengerechten, stoofschotels, milde en aromatische kazen (waarom geen ... Pecorino) of simpelweg als aperitief!

Opdienen bij 10-12 °C.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be