



# Puglia

« De wijnschuur van Italië »

21/02/2013



# Puglia wijnstreek

1. Situering
2. Geschiedenis
3. Wijngeschiedenis
4. Autochtone druivenrassen
5. Belangrijkste DOCG's en DOC's
6. Proeverij

# 1. Situering

- De hak van de laars van Italië
- 400 km langgerekte streek, zeer warm
- Ca 4 miljoen inwoners
- Een van de grootste wijngebieden van Italië
- 85.125 ha wijnstokken (in 2006 >100.000 ha)
- Gemiddeld rond de 6 miljoen hl van 2007 tot 2011
- = 14% van de totale Italiaanse productie
- 40% witte wijnen – 60% rode wijnen

## 2. Geschiedenis

- Geschiedenis van vele oorlogen en bezettingen
  - Italiaanse stammen en Grieken
  - 4de E VC Romeinse overheersing
  - Nadien Goten, Lombarden en Byzantijnen
  - 11<sup>e</sup> eeuw zelfs Noormannen (vandaar dat er ook blonde Pugliesi zijn!)
  - Turken en Venetianen tot 1861
  - Aansluiting bij Verenigd Koninkrijk Italië in 1861

### 3. Wijngeschiedenis

- In de streek is landbouw belangrijkst samen met veeteelt
- Wijnstokken, olijfbomen, ontbijtgranen, pasta, vijgen en tabak spelen een belangrijke rol
- Door de vele oorlogen heeft de wijnbouw zwaar afgezien. Door de armoede trokken veel mensen naar het rijkere noorden en konden de wijnboeren hun eigen druiven niet vinifieren.

### 3. Wijngeschiedenis

- Tot 1970 werd de wijn verscheept naar Turijn om er Vermout mee te maken
- of (illegaal) verscheept naar Frankrijk waar de druiven met hoog suikergehalte werden gebruikt om de Franse wijn aan te sterken in magere jaren.
- De laatste twintig jaren echter een grote verbetering

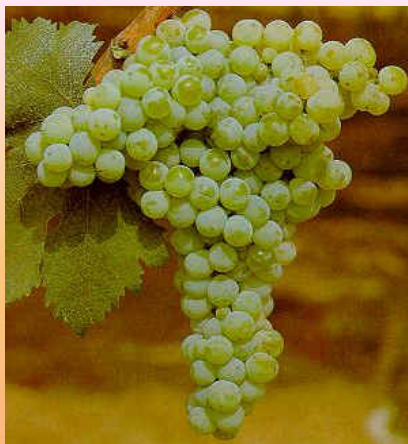
### 3. Wijngeschiedenis

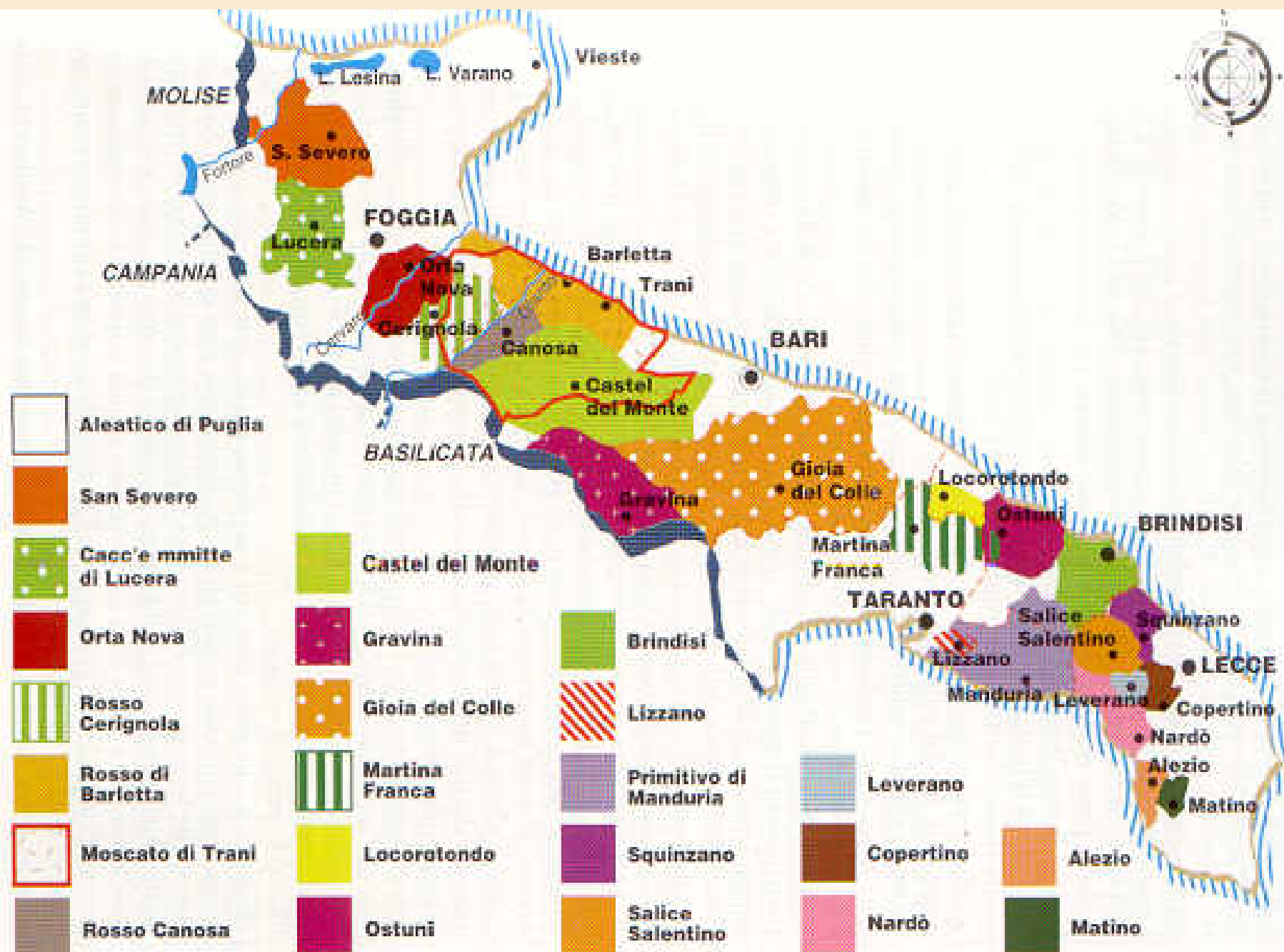
- Vandaag
  - Irrigatie
  - Lagere opbrengsten per ha
  - Betere druivenrassen
  - Beter opbinden van de ranken
  - Investeringsen en samenwerken met oenologen uit het noorden

## 4. Belangrijkste druivenrassen

- Bombino Bianco : droge witte, lichtzoete of frizzante wijnen
- Fiano : oorspronkelijk van Campania, voelt zich goed in Valle d'Utria. Aroma's van appel (appiano?) en kruiden.
- Malvasia Bianco is wijdverspreid in de regio en heeft een mooi zuurgehalte. Komt oorspronkelijk van Griekenland! Veel wijnstijlen zijn mogelijk van droog, naar zeer zoet, sprankelend, ...
- Moscato reale of Moscato bianco in de Moscato di Trani als zoete wijn

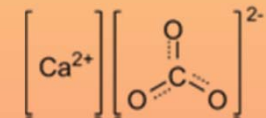
- Bobino bianco - Fiano - Malvasia bianco





Wijn 1: Fiano – Bianco del Salento – IGT – 2007 – Conti  
Zecca – 13%

- Druif: 100% Fiano
- Wijng gebied : Leverano
- Bodem: alluviaal en soms kalksteen (calciet en aragoniet)
- Wijnbereiding : klassieke vinificatie onder temperatuurcontrole in inox tanks en veroudering van 6 maanden in cement tank.



Wijn 2: Luna –  
Bianco del Salento IGT 2010 Conti Zecca 13.5%

- Druif: 50% Malvasia Bianca, 50% Chardonnay
- Oorsprong: Leverano en Salice Salentino
- Bodem: alluviaal met een mengeling van calcië en aragoniet (calciumcarbonaat/limestone)
- Wijnbereiding: Klassieke vinificatie, onder temperatuurscontrole in inox en verdere verfijning van 6 maand in nieuwe barriques en verfijning van 6 maand op fles.
- Bewaarpotentieel : bij voorkeur jong te drinken

## 4. Belangrijkste druivenrassen

- Aglanico : veel in Campanië en Basilicata.  
Heeft een halfdik vel en rijpt laat. Heeft mooie zuren en stevige tanninen zijn mogelijk.
- Bombino nero : ook gekend als “bambino” of “buonvino”. Heeft grote opbrengsten en veel sap en wijdverspreid in Puglia.
- Malvasia nera di lecce e brindis : in de meeste DOC wijnen in het zuiden

- Montepulciano: van buiten Puglia maar de meeste wijnen uit de provincie Foggia hebben de druif in hun DOC.
- Negro Amaro heeft een warm en kruidig karakter met vloerzachte tannines en weinig zuren. Soms kunnen ze wat gestoofd overkomen.
- Nero di Troia: Van het noorden van Bari tot de provincie Foggia.
- Primitivo di Gioia en Primitivo di Manduria , afhankelijk van de locatie. Het zijn stevige wijnen met mooie rijpe tannines en pittige zuren.
- Sangiovese: alhoewel niet uit deze streek, is dit druivenras in de meeste DOC wijnen te vinden.

Wijn 3 : Uva Di Troia “Bottaccia” 2008 – IGT – Torre  
Quarto 13.5%

- Druif: 100% Uva di Troia
- Oorsprong : Cerignola op 100m boven de zeespiegel
- Bodem: alluviaal en zeer kalk houdend
- Wijnbereiding: Eind oktober, begin november geplukt, zachte persing. 10 Dagen in contact met de schillen. Temperatuur gecontroleerd en rijping van 8 maand op Franse eik en 6 maand op grote Sloveense houten vaten.
- Bewaarpotentieel van 5 – 6 jaar

Wijn 4: Donna Marzia – Negroamaro del Salento – DOC  
– Conti Zecca 2010 – 13.5%

- Druif: 80% Negroamaro en 20% Malvasia Nera di Lecce
- Bodem: alluviaal en kalkhoudend
- Wijnbereiding: klassiek onder temperatuurscontrole in inox
- Eerder fris serveren!
- Bij voorkeur jong te drinken

## 5. Belangrijkste DOCG's en DOC's

- Sinds 2011 zijn er 4 DOCG's
  - Primitivo di Manduria Dolce Naturale
  - Castel del Monte Bombino Nero
  - Castel del Monte Nero di Troia Riserva
  - Castel del Monte Rosso Riserva

De Denominazione di Origine Controlata e garantita staat garant voor superieure kwaliteit, onder strenge regels gemaakt en met gelimiteerde opbrengst.

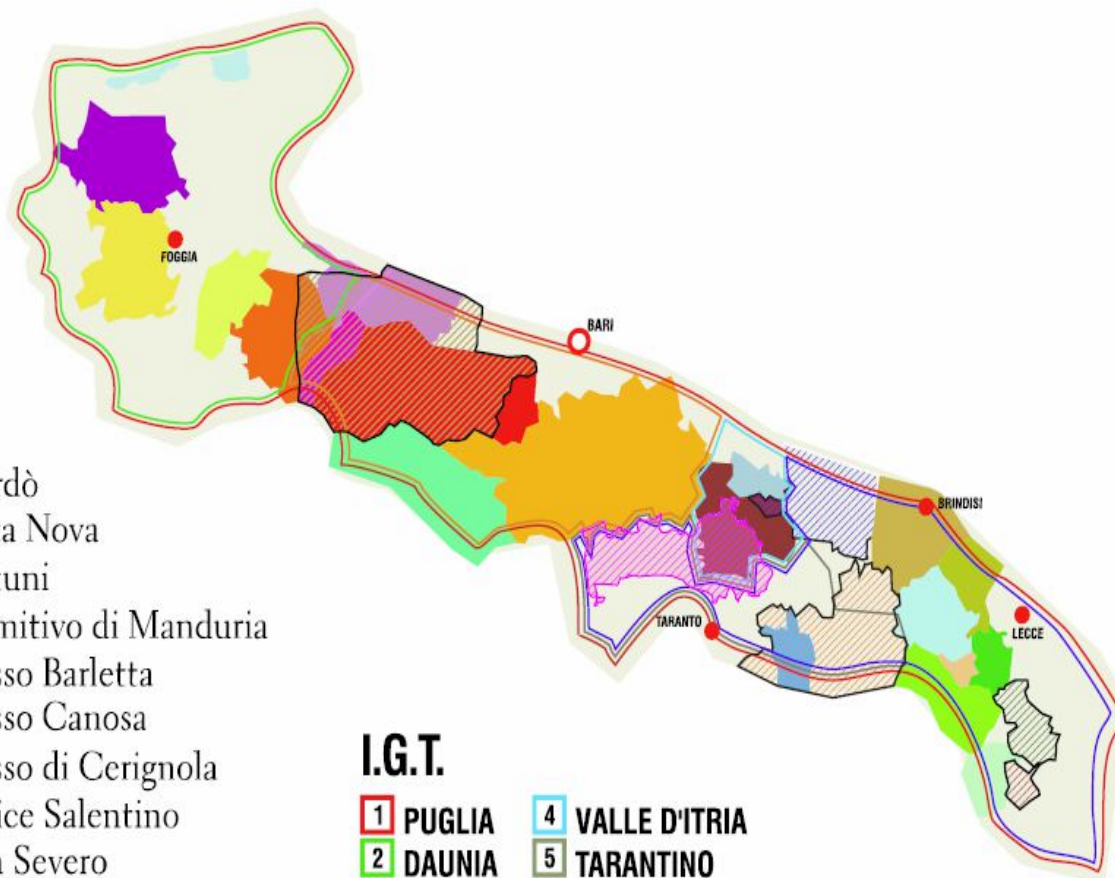
## 28 DOC's

- Denominazione di Origine Controllata volgens nauwkeurige regels geproduceerd en bij wet vastgelegd!
- Extra aanwijzingen op het etiket mag zoals
  - Classico = uit het hart van de DOC
  - Riserva = langer dan wettelijke rijpingstijd
  - Superiore = met hoger alcoholgehalte en betere kwaliteit

# PUGLIA

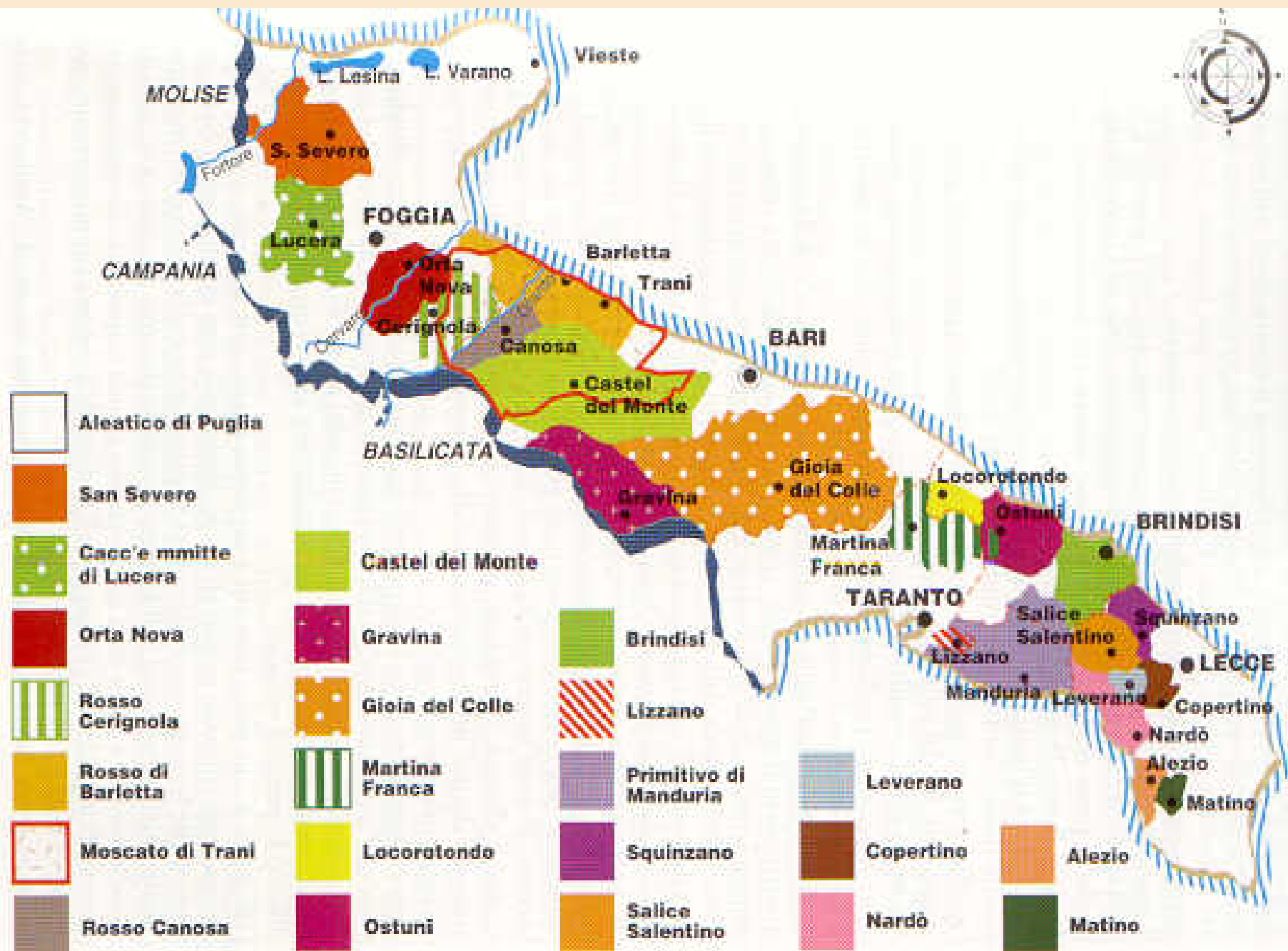
## Zone DOC

- |                                                                                     |                           |                                                                                     |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|    | Aleatico di Puglia        |    | Nardò                 |
|    | Alezio                    |    | Orta Nova             |
|    | Brindisi                  |   | Ostuni                |
|    | Cacc'e Mmitte di Lucera   |  | Primitivo di Manduria |
|    | Castel del Monte          |  | Rosso Barletta        |
|    | Colline Joniche Tarantine |  | Rosso Canosa          |
|    | Copertino                 |  | Rosso di Cerignola    |
|    | Galatina                  |  | Salice Salentino      |
|   | Gioia del Colle           |  | San Severo            |
|  | Gravina                   |  | Squinzano             |
|  | Leverano                  |                                                                                     |                       |
|  | Lizzano                   |                                                                                     |                       |
|  | Locorotondo               |                                                                                     |                       |
|  | Martina Franca            |                                                                                     |                       |
|  | Matino                    |                                                                                     |                       |
|  | Moscato di Trani          |                                                                                     |                       |



## I.G.T.

- |                                                                                       |        |                                                                                       |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | PUGLIA |  | VALLE D'ITRIA |
|  | DAUNIA |  | TARANTINO     |
|  | MURGIA |  | SALENTO       |



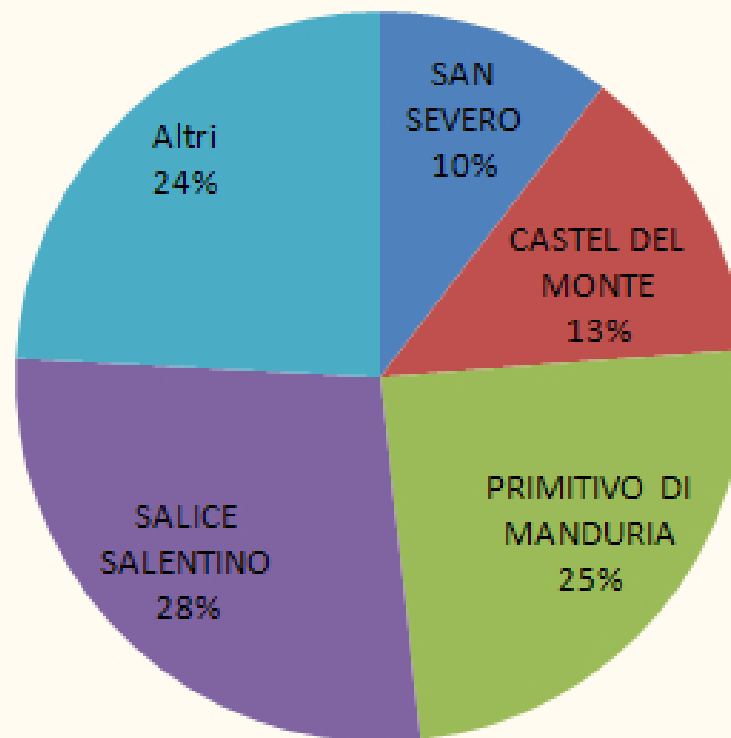
## Dati di produzione - Puglia

dati ISTAT

|                    | 2000           | ... | 2008    | 2009    | 2010          | 2011   | 11/10  | 11/00   |
|--------------------|----------------|-----|---------|---------|---------------|--------|--------|---------|
| (hl/1000)          |                |     |         |         |               |        |        |         |
| Vino               | 5,668          |     | 6,949   | 5,920   | 7,169         | 5,342  | -25.5% | -0.5%   |
| Foggia             | 3,145          |     | 3,612   | 3,112   | 2,860         | 2,131  | -25.5% | -3.5%   |
| Barletta-Andria-Tr | -              |     | -       | -       | 1,064         | 953    | -10.4% | #DIV/0! |
| Taranto            | 656            |     | 928     | 693     | 1,101         | 827    | -24.9% | 2.1%    |
| Brindisi           | 529            |     | 712     | 602     | 845           | 630    | -25.4% | 1.6%    |
| Altri              | 1,339          |     | 1,698   | 1,512   | 1,299         | 801    | -38.4% | -4.6%   |
| (hl/1000)          |                |     |         |         |               | 17.0%  |        |         |
| DOC/DOCG           |                |     | 838     | 733     | 1,010         | 907    | -10.2% |         |
| IGT                |                |     | 1,322   | 1,201   | 1,972         | 2,090  | 6.0%   |         |
| Vdt                |                |     | 4,379   | 3,602   | 3,649         | 2,345  | -35.7% |         |
| Bianco             |                |     | 2,902   | 2,575   | 2,977         | 2,304  | -22.6% |         |
| Rosso/Rosato       |                |     | 3,638   | 2,961   | 3,653         | 3,038  | -16.8% |         |
| Mosto              |                |     | 409     | 384     | 539           | 435    | -      |         |
| (ha)               |                |     |         |         |               |        |        |         |
| Superficie         | <b>111,290</b> |     | 102,650 | 100,040 | <b>96,750</b> | 85,125 |        |         |
| Foggia             | 38,143         |     | 36,004  | 34,000  | 32,300        | 27,000 |        |         |
| Barletta-Andria-Tr | -              |     | -       | -       | 10,800        | 13,500 |        |         |
| Taranto            | 20,416         |     | 19,731  | 20,390  | 18,135        | 15,895 |        |         |
| Brindisi           | 14,998         |     | 14,804  | 13,600  | 13,600        | 11,700 |        |         |
| Altri              |                |     | 32,111  | 32,050  |               | 17,030 |        |         |

(neretto: dati ufficiali censimento agricolo)

## Suddivisione superfici DOC Puglia



## Wijn 5: Primitivo Conti Zecca 2008 –IGT – 14.5%

- 100% Primitivo (vroegrijpe rijping, =verwantschap Zinfandel uit Californië)
- De wijn heeft een opvoeding op barriques van Frans eikenhout gedurende 12 maanden
- Al jong te drinken maar kan gerust een 6 tal jaar liggen afhankelijk van de omgevingsfactoren

Wijn 6: Sangue Blu 2008 – Torre Quarto – IGT – 13.5 %

- 100% Negroamaro
- Na een lange maceratie met regelmatige remontage volgt een klassieke vinificatie in inox. Nadien 8 maand verfijning in franse eikenenvaten.
- Mag fris gedronken worden (12°) -> wegens overvloed aan fruit in de mond?

- DOC Salice Salentino, Brindisi, Squinzano
  - Onder deze appellaties komen vooral wijnen op basis van Negro Amaro op de markt.
  - Door de constante kenmerken en de zwarte kleurschakering van de trossen, kreeg dit druivenras in het plaatselijke dialect de naam “niuru maru”.
  - Deze naam werd dan geleidelijk omgevormd tot Negro Amaro wat in het Nederlands “zwarte bitter” betekent.

- DOC Primitivo di Manduria

- In dit gebied draait het dus om de Primitivo. Deze druif wordt ook wel de voorvader van de Zinfandel genoemd. Ook bekend onder de naam uva di troia, verwijzend naar het oude Troje. Vermoedelijk werd hij door de oude Grieken naar de streek rond Taranto gebracht.

- DOC Castel del Monte

- Er is een achthoekig kasteel waarvan men nog niet heeft kunnen achterhalen wat de functie ervan is.
- Het kasteel staat op het 1 eurocent muntstuk van Italië.



# Wijn 7: Cantalupi Riserva Conti Zecca

## 2008 – DOC – 14%

- Druiven: 80% Negroamaro en 20% Malvasia Nera di Lecce
- Klassieke vinificatie onder temperatuurcontrole, verfijning in eikenhouten vaten gedurende 2 jaar en dan nog enkele maanden veroudering op fles
- Te serveren bij kamertemperatuur
- Kan vijf tot 10 jaar in de kelder rusten

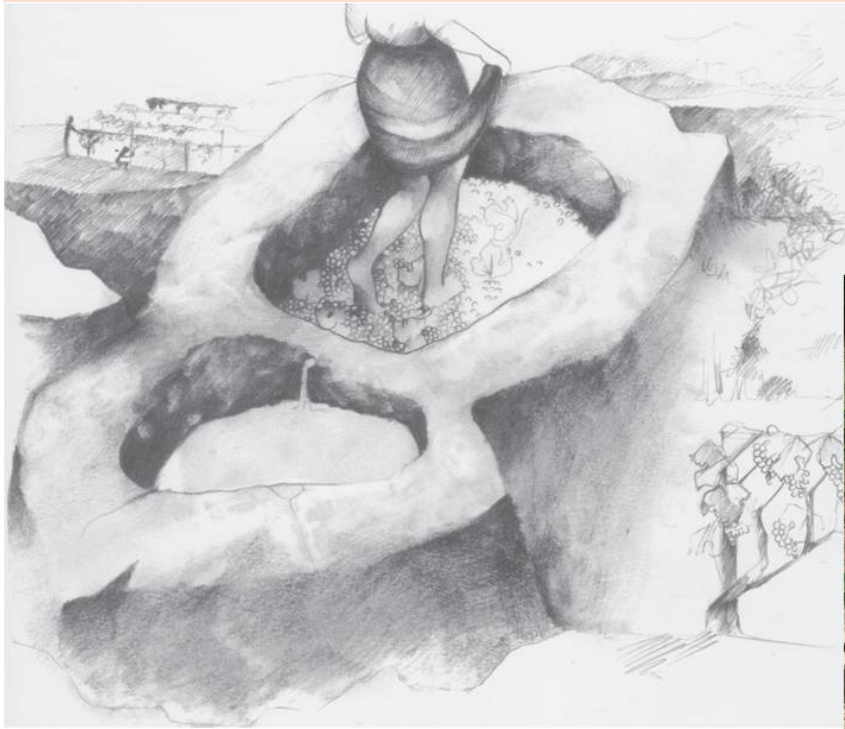
## Wijn 8: Nero – Conti Zecca - 2008 – IGT-14%

- Druiven: 70% Negroamaro en 30% Cabernet sauvignon
- Vinificatie door zacht persen en maceratie gedurende 15 dagen bij 28-30°C
- 18 maand opvoeding op nieuw Frans eik, dan 12 maand op Sloveens hout en nog een 6 tal maand verfijning op fles
- Te serveren op kamertemperatuur en een uurtje decanteren

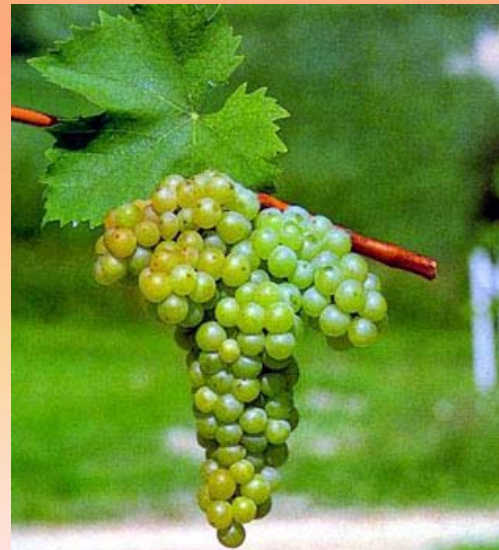
- DOC Cacc'e Mmitte di Lucera

- In deze regio staat de Nero di Troia centraal. Wat het aparte aan dit gebied is, is dat hier het “Palmenti systeem” nog gebruikt wordt.
- Een Palmento is een soort bak in 3 lagen gemaakt van versteende lava. De druiven worden in de bovenste laag op een rooster gelegd waar de mannen al dansend de druiven persen vergezeld met muziek (zoals op de oude traditionele manier gedaan werd).
- Het sap, dat uit de druiven geperst wordt, verdwijnt door het rooster naar de verdieping er onder.
- Daar laat men het sap 8 tot 10 dagen vergisten.
- Vervolgens verdwijnt het vergiste sap in houten vaten naar de onderste verdieping. Deze verdieping is onder de grond waar het bewaard wordt om te rijpen.

# Palmenti - systeem

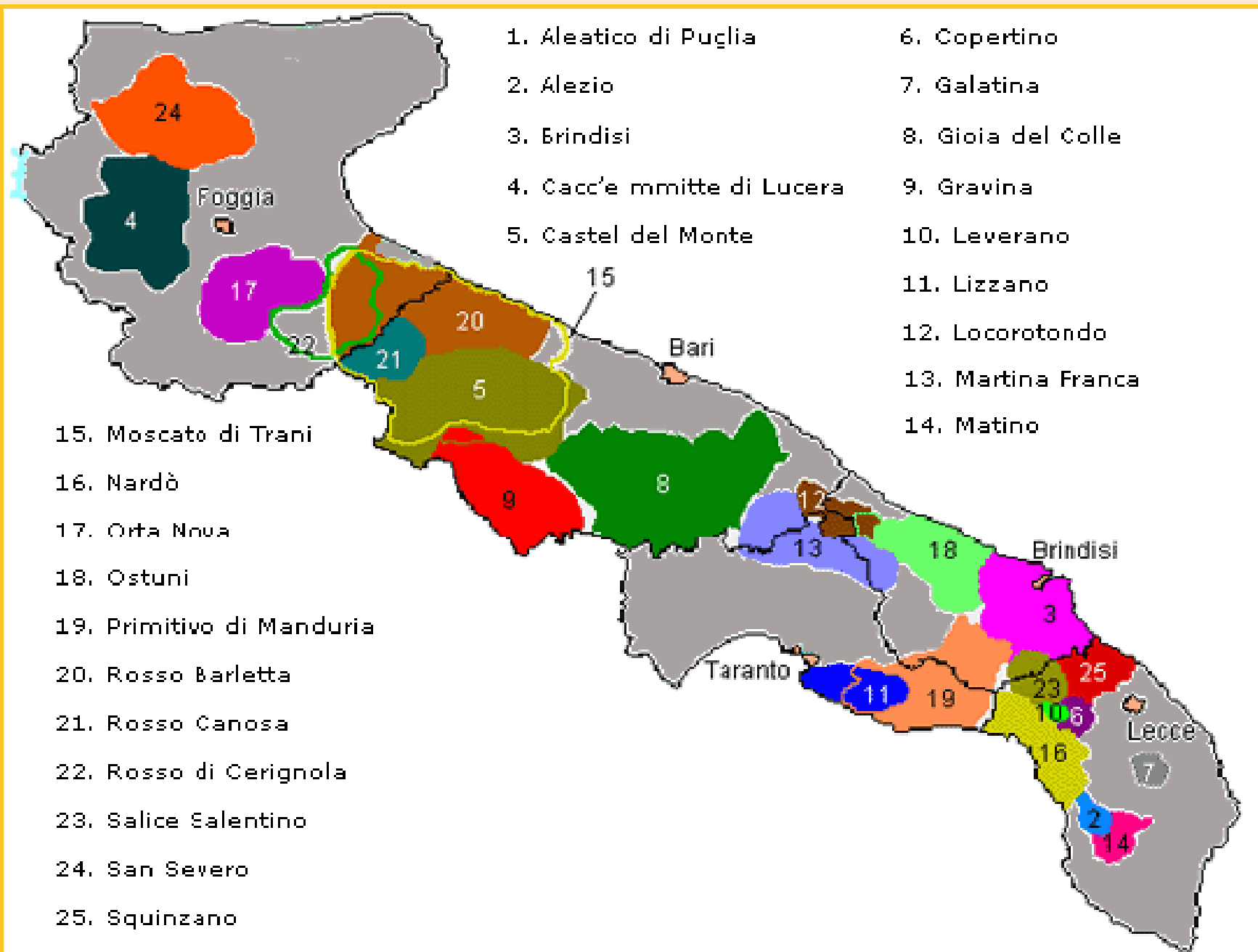


- DOC Moscato di Trani
  - Dit is een redelijk groot gebied dat zich uitstrekt over 3 andere DOC gebieden.
  - Een wijn met deze DOC aanduiding kan alleen een Dolce naturale of een liquoroso zijn.
  - Enkel gemaakt van Moscato Bianco



- DOC Gravina, Locorotondo en Martina o Martina Franca

- Er zijn 3 gebieden waar ze alleen maar witte wijn mogen maken, willen ze die DOC krijgen.
- De DOC beschrijving zegt dat er alleen witte wijn en spumante gemaakt mogen worden.
- De druiven die daarvoor gebruikt worden zijn:
  - Bianco d'Alessano
  - Bombino Bianco
  - Fiano
  - Greco di Tufo
  - Malvasia Bianca
  - Trebbiano Toscano
  - Verdeca



Wijn 9: Primitivo di Manduria “Primoduca” D.O.C. 2005  
- 14% Vinicola Mediterranea

- Druif : 100% Primitivo
- Bodem : roodgekleurde bodem vol ijzer en aluminium
- Een maceratie van 25 dagen gevold door een opvoeding op barriques, grote vaten en deels op fles. De wijn verfijnt 4 jaar alvorens hij op de markt komt.
- Te serveren op kamertemperatuur en zekere een uurtje op voorhand ontkurken.

# Prijzen

- Fiano del Salento 2007 7.50 € incl
  - Luna 2010 9.95 €
  - Uva di Troia “Bottacia” 2008 7.95 €
  - Donna Marzia Rosso 2010 5.50 €
  - Primitivo 2008 9.80 €
  - Sangue Blu 2008 7.95 €
  - Cantalupi Riserva 2008 9.80 €
  - Nero 2008 24.95€
  - Primitivo di Manduria “Primoduca” 2005 10.60€
- 
- Alle wijnen aangekocht bij Cavatappi – Poel 10 – 9000 Gent
  - 0477/44.25.22 (Silvana) of 09/367.97.06
  - [www.cavatappi.be](http://www.cavatappi.be) (open vrijdag 10 tot 20 en zaterdag van 10 tot 18u)