

Marta Valpiani

## Forlì Sangiovese 'La Farfalla' 2019

winkelprijs 11,50 euro

wijnmaakster Elisa Mazzavillani

100% sangiovese

biodynamisch geteeld

rijping in cementen kuipen



**WIJNGAARDEN** We zijn op de noordelijke uitlopers van de Appenino Tosca-Romagnolo, het deel van de Appenijnen dat Toscane van Emilia-Romagna scheidt. De wijngaarden van het domein Marta Valpiani liggen op de heuvels van twee aansluitende gehuchten: Castrocaro Terme en Terra del Sole. Hier wordt al sinds mensenheugenis kwaliteitswijn geproduceerd. De heuvels hebben een ondergrond die men lokaal *sasso spugnone* noemt (letterlijk vertaald sponsachtige steen). Het is een kleiachtige en kalkrijke bodemlaag die vol fossielen zit en die een intense mineraliteit aan de wijnen geeft.

**DRUIF** De sangiovesedruif is de meest aangeplante druif in Italië en is de basis van talloze wijnen, waaronder enkele wereldberoemde Toscaanse wijnen: Chianti Classico, Brunello di Montalcino en Vino Nobile di Montepulciano. Minder gekend is Sangiovese di Romagna, hoewel de meest recente onderzoeken uitwijzen dat sangiovese oorspronkelijk uit deze streek afkomstig is. Net als in Toscane zijn er grote stijl- en kwaliteitsverschillen. Bijzonder interessant zijn de wijnen die de subzone mogen vermelden in de oorsprongsbenaming (de *Menzione Geografica Aggiuntiva*), vergelijkbaar met het syteem van wijndorpen van Bourgogne. Castrocaro Terme e Terra del Sole is zo'n *MGA* en staat bekend om sangiovese voort te brengen met een intense mineraliteit, een vegetale toets in de neus en zeer elegant na middellange veroudering.

**WIJNDOMEIN** Alles begon met een droom van Delio Mazzavillani. Hij was een gepassioneerde wijnliefhebber en geloofde sterk in zijn streek als wijnterroir. In de jaren negentig kocht hij een eerste hectare wijngaard.

Na zijn vroegtijdig overlijden besloot zijn vrouw, Marta Valpiani, het project verder te zetten. Vanaf 2006 werd de oogst niet meer verkocht, maar gevinifieerd en gebotteld op het goed. Dochter Elisa, toen een jonge twintiger, beleefde het mee vanop de eerste rij. Ze voelde – letterlijk, met haar handen in de gistkuip – dat wijn maken haar roeping was. Elisa gaf haar kantoorjob op om voltijds op het goed te werken. Naast het harde dagdagelijkse werk focuste ze zich op haar ontwikkeling als wijnmaker. Ze studeerde, proefde, ging ten rade bij collega-wijnbouwers en experimenteerde. Hoe langer, hoe meer ze overtuigd werd van het fundamentele belang van een natuurlijke zorg (in haar woorden, een moederlijke zorg) voor de wijngaarden. Onder haar impuls gebeurde de vinificatie ook steeds meer ambachtelijk, met als de doel de intrinsieke kwaliteit van de druiven te vertalen naar de wijn. De resultaten volgden en moeder Marta gaf haar dochter de spreekwoordelijke sleutel van de cantina.

Anno 2020 wordt Elisa beschouwd als één van de meesters van de sangiovese-druif (journalist Francesco Falcone) en Marta Valpiani één van de tweehonderd beste wijnhuizen van de laars (wijngids Slow Wine). De wijnen worden geapprecieerd om hun buitengewone subtiliteit, fijnheid en elegantie. Misschien omdat vrouwen hier de plak zwaaien? Maar Delio, de man des huizes, en zijn droom zijn lang niet vergeten.

**WIJN** La Farfalla (de vlinder) is een jonge expressie van sangiovese uit Romagna, meer specifiek de zone Castrocaro Terme. De maceratie duurt 3 à 4 weken in kleine recipiënten, gevolgd door 6 maanden rijping in cementen kuipen. Cement is een poreus materiaal wat voor een micro-oxidatie van de wijn zorgt. Hierdoor worden de scherpste kantjes van de steeds wat strenge sangiovesedruif afgerond. In de neus is de wijn bloemig (viooltjes, rozen), fruitig (bosvruchten) en vegetaal. In de mond een verfrissende, slanke dronk met een minerale nasmaak. Serveer licht gekoeld (12 à 14°C) bij charcuterie, pasta of pizza.

*'What the caterpillar calls the end, the rest of the world calls a butterfly.'*  
Lao Tzu

**Alla salute!**