

Ontdek de lekkerste
wijnen uit Puglia!



DUEPALME
IN CELLINO SAN MARCO

aarts **w**ijnen



CANTINE DUE PALME: HOOFDROLSPELER IN EEUWENOUDE WIJNSTREEK PUGLIA

Cantine Due Palme is opgericht in 1989. Met 1.000 leden en 2.200 hectaren wijngaarden is het een van de leidende coöperaties van Puglia. Het domein heeft zich tot doel gesteld kwaliteitswijnen te produceren van typisch lokale druiven als negroamaro, malvasia nera, primitivo en susumaniello.

UNIEKE KWALITEIT

Er wordt gewerkt met gevoel voor historie en traditie én met het oog op de toekomst. Zo is het domein van alle moderne snufjes voorzien. Alle fasen van de productie – vanaf de kelder tot aan de bottellijn – zijn in eigen beheer en worden onderworpen aan strenge kwaliteitscontroles. Op de fles is dit terug te zien aan de omschrijving ‘integralmente prodotti’, oftewel volledig in eigen beheer gebotteld. Cantine Due Palme is een van de weinige coöperaties die deze kwaliteitsaanduiding mag hanteren.

RESPECT VOOR OUDE WIJNCULTUUR

Tegelijkertijd werkt Cantine Due Palme met respect voor de 3.000 jaar oude lokale wijncultuur. Sinds de oprichting van de coöperatie maakt Due Palme zich al hard voor het behoud van de alberello (letterlijk ‘boompje’): de benaming voor de typische snoeiwijze van lage struiken die je overal in Puglia ziet. Dit gebeurt natuurlijk niet om louter nostalgische overwegingen; het levert druiven op van uitzonderlijk goede kwaliteit.

Zo staat Cantine Due Palme vandaag de dag symbool voor de excellentie van de Pugliese wijncultuur en is het een van de belangrijkste vertegenwoordigers van haar terroir, geschiedenis en traditie.

DE MAN ACHTER CANTINE DUE PALME: ANGELO MACI

Het verhaal van Cantine Due Palme is onlosmakelijk verbonden met dat van oprichter Angelo Maci. Want zoals de geschiedenis van Due Palme niet los kan worden gezien van die van Puglia, is ook Maci's persoonlijke geschiedenis nauw verbonden met zijn geboortestreek Salento. Hij werd er geboren in 1943 en is er zo diep geworteld dat het ronduit ondenkbaar is dat hij hier ooit weg zal gaan.

VERWEZENLIJKEN VAN EEN DROOM

Niet alleen Salento, ook de wijn zit Angelo in het bloed. Hij vertegenwoordigt de derde generatie in een familie van wijnbouwers. De Maci's hebben al die tijd gedurfde stappen gezet en veel ambitie getoond. Angelo verwezenlijkt zijn droom: het familiedomein met passie en liefde voortzetten en investeren in zijn geliefde land. Zijn visie? "Om een wijngaard goed te kunnen cultiveren, moet eerst de man worden gecultiveerd. Wijn bestaat, omdat er iemand is die de aarde en de druif verzorgt, dag na dag."



DE MAGIE VAN SALENTO

Wanneer je Salento bezoekt en de authentieke levensstijl ervaart, begrijp je waarom Angelo er nooit meer weg wil. Van oudsher is Salento een kruispunt tussen oost en west. Een keur aan beschavingen heeft hier z'n sporen nagelaten, wat een smeltkroes aan invloeden en culturen heeft opgeleverd. Welkom in het kloppende hart van de Middellandse Zee, het gebied van de grote contrasten en even zo grote passies.

Laat je betoveren door het adembenemende kleurspel, de eenvoud van de ongerepte rode aarde, de schittering van de intens blauwe zee en de warmte van de mensen. Voel de charme van de uitgestrekte landerijen, oude palazzi en kleine dorpjes. Van de nauwe steegjes, witte huisjes, barokke balkonnetjes en watervallen van geraniums. Laat je omringen door de uitkijktorens langs de kust, de oude olijfbomen en de schitterende wijngaarden. Poëtisch en intiem, dat is dit zuid-Italiaanse paradijs, uitgestrekt tussen twee zeeën.



DE STATE OF THE ART CANTINA

Waar het in 1989 begon met een ontmoeting tussen vijftien leden, is Cantine Due Palme door de jaren heen uitgegroeid tot een waar imperium. De circa 2.500 hectaren tellende wijngaarden liggen verspreid over de provincies Brindisi, Lecce en Taranto. De coöperatie telt vijf cantines, met de belangrijkste in Cellino San Marco.

Deze centrale cantina, die maar liefst 45.000 vierkante meter telt, mag gerust het kloppende hart van de organisatie genoemd worden. Hier spelen zich alle belangrijke processen af, van vinificatie tot rijping en van botteling tot opslag.

TRADITIONEEL EN MODERN TEGELIJK

De visie van het domein is geworteld in de Pugliese wijntradities, maar de wijnmakerij is zeer innovatief en modern. De kelder, 1.500 vierkante meter groot en vijf meter diep, heeft een capaciteit van zo'n 10.000 hectoliter. Er ligt een schat aan wijnvaten, van zowel Frans als Amerikaans eiken. Uniek is de 800 plekken tellende congreszaal, waar wekelijks ontmoetingen worden georganiseerd tussen landbouwkundig specialisten en telers. In 2014 heeft Due Palme er een speciaal project gelanceerd om de traditionele alberello-snoeiwijze dusdanig te moderniseren dat de traditionele vorm behouden blijft, maar er wel machinaal geogst kan worden. Zo worden kosten nog moeite gespaard om steeds wijn van de beste kwaliteit te leveren.



MET HET OOG OP DE TOEKOMST

Angelo Maci is een man met visie. Terwijl veel concurrenten vooral in de Italiaanse markt investeerden, begon Angelo al in de jaren '90 met het zoeken naar buitenlandse markten. Vandaag de dag exporteert Cantine Due Palme zo'n vijftien miljoen flessen naar veertig landen. Dankzij zijn inspanningen kan er nu dus op zo'n beetje iedere breedtegraad genoten worden van een mooie fles Due Palme.

Ook op het gebied van terroir is Angelo constant bezig met ontwikkeling. Al vanaf de oprichting is de bescherming van het traditionele alberello-snoeisysteem een van de speerpunten van Due Palme. Sinds enkele jaren wordt er bovendien toegewerkt naar een steeds natuurlijker manier van werken. Dus geen chemische bestrijdingsmiddelen meer om druivenbladrollers te bestrijden. In plaats daarvan werkt Due Palme nu met een natuurlijk systeem van seksuele verwarring. Dit mag dan een flinke investering zijn, het is er één die zich ruimschoots uitbetaalt in een gezonde omgeving en druiven van een nog hogere kwaliteit.



SELVAROSSA – SALICE SALENTINO DOP RISERVA

De indrukwekkende prestigecuvée van Due Palme

Selvarossa is niet alleen de prestigieuze topwijn van Cantine Due Palme, maar staat ook symbool voor de essentie van wijngebied Salento. Het is een blend van de beste selectie negroamaro en malvasia nera. De negroamaro, al 3.000 jaar geworteld in de streek, geeft het typische krachtige karakter en de diepe, bijna zwarte kleur (vandaar de lokale benaming 'niuru maru'). De malvasia nera voegt elegantie, aroma en fruitigheid toe.

De druiven zijn afkomstig uit de historische wijngaarden van het domein. Er wordt met de hand geoogst in kleine kratjes, om zo druiven van een perfecte kwaliteit te garanderen. Een klein deel van de druiven wordt vervolgens geleidelijk gedroogd in de fruttai, om de wijn wat extra body en structuur te verlenen. Als finishing touch rijpt de wijn tot slot negen maanden in barriques van Frans eiken.

Proefnotitie: Intens robijnrode kleur, met reflecties van amarant. In de neus verleidelijk fruit van kersenjam en dadels en tonen van vanille en zoethout. De smaak wordt gekenmerkt door tonen van sappig en rijp rood fruit en de lichte rokerigheid van het eikenhout. De wijn is warm en vol, met mooie zachte, goed geïntegreerde tannines. Dit maakt Selvarossa tot de perfecte meditatie- en natuurlijk conversatiewijn. Serveertemperatuur: 18-20°C



SERRE – SUSUMANIELLO SALENTO IGP

Bijzondere wijn van inheemse druif

Cantine Due Palme was een van de eerste domeinen die geloofden in de potentie van de autochtone susumaniellodruif. Deze inktblauwe druif is afkomstig uit Alto Salento, rondom de stad Brindisi. Het scheelde niet veel of de susumaniello was totaal in de vergetelheid geraakt. Cantine Due Palme heeft zich er echter hard voor gemaakt de druif te behouden en bottelt de wijn ervan nu met groot succes in purezza.

Grappig is de naam susumaniello, die zoveel betekent als 'beladen als een ezel'. Geen gekke omschrijving, als je bedenkt dat de stokken op jonge leeftijd enorme hoeveelheden fruit opbrengen. In de volwassen fase, na een jaar of tien, neemt de productiviteit zichtbaar af. Dan geeft de stok de beste druiven. Serre is gemaakt van met de hand geoogste en geselecteerde druiven. De schilnweking vindt plaats in een speciale horizontale roterende tank. De wijn rijpt zes maanden in barriques van Frans eiken.

Proefnotitie: Robijnrode kleur met diepe reflecties van blauw. In de neus vers rood fruit, jam en grafiet. Zuiver van smaak, met een geweldige balans tussen rijp fruit en mineraliteit. Mooie lengte. Bijkomend voordeel is dat de susumaniellodruiven rijk zijn aan anthocyaan, een natuurlijk en nuttig antioxidant dat vele ziekten kan voorkomen. Serveertemperatuur: 16-18°C



ALBRIZZI – ROSSO SALENTO IGP

Geslaagde blend van primitivo en cabernet

Deze wijn is een ongebruikelijke blend van de lokale primitivo en de internationale cabernet. Hij ontstond per toeval in de kelder en bleek een enorm succes. Dankzij de bijzondere blend is Albrizzi niet alleen een typische expressie van Salento, maar ook van het gehele mediterrane bassin. Een magische ontmoeting tussen twee druiven, waaruit unieke geur- en smaakkenmerken zijn voortgekomen. De aangename kruidigheid van de cabernet en de rijpe elegantie van de primitivo, bij elkaar gebracht in een wijn met een volle body en zwoel, rijp fruit.

De primitivo en cabernet worden in september met de hand geoogst en apart gevinifieerd in horizontale roterende tanks. Vervolgens worden de wijnen kundig geblend en volgt een rijping van zes maanden in barriques van Frans en Amerikaans eiken.

Proefnotitie: Donkere robijnrode kleur. In de neus een explosie van bosbessen, zwarte bessen, bramen en kirsch. In de mond presenteren zich kruidige aroma's, een hint van balsamico en een krachtige structuur. Serveertemperatuur: 16-18°C



SANGAETANO – PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Een van de beroemdste wijnen van Puglia

De primitivo wordt sinds jaar en dag beschouwd als een van Puglia's belangrijkste rode wijnen en is zowel in Italië als daarbuiten zeer gewild. De naam SanGaetano verwijst naar de coöperatieve geest van Cantine Due Palme. In 2012 werd er namelijk een kleine cantina sociale uit Lizzano toegevoegd aan de coöperatie, SanGaetano genaamd.

Dankzij deze aanwinst kon Due Palme de bestaande portfolio uitbreiden met Primitivo di Manduria uit Taranto. De aarde is hier opvallend rood door de aanwezigheid van ijzeroxides. Daaronder ligt een laag van kalk en rotsen.

De SanGaetano is een buitengewone selectie van vroeg geoogste druiven (vandaar de naam primitivo). De wijn rijpt gedurende zes maanden in barriques van Amerikaans eiken, om de tannines af te ronden en de structuur van de wijn te optimaliseren.

Proefnotitie: Donkere robijnrode kleur met intense reflecties van violet. De neus wordt gekenmerkt door elegantie en rijpheid. Ook in de smaak is de wijn rijp en zacht, met een volle body, ronde tannines en een finale van vanille en cacao. Serveertemperatuur: 16-18°C



DON COSIMO – PRIMITIVO SALENTO IGP

Zuid-Italiaanse klassieker

Het verhaal achter de oorsprong van de primitivo is in de loop der tijden verloren gegaan. Men vermoedt dat de druif naar Puglia werd gebracht door de Illyriërs, een Balkanvolk dat zich wijdde aan de wijnbouw. Waarschijnlijk hebben de Feniciërs vervolgens gezorgd voor verspreiding door het Middellandse Zeegebied. Vandaag de dag wordt de primitivo, samen met de negroamaro, gezien als de meest beroemde en gewilde druif van Salento.

De typische snoeiwijze met de naam alberello pugliese geeft een zeer lage gemiddelde opbrengst per hectare, maar zorgt voor druiven van een zeer hoge kwaliteit. De oogst vindt vroeg plaats en wordt met de hand gedaan. De druiven gaan vervolgens in horizontale roterende tanks voor de schilnweking. De verkregen wijn rijpt zes maanden in barriques van Frans eiken.

Proefnotitie: Intens rode kleur met purperen reflecties. In de neus presenteert de wijn zich harmonieus, met tonen van rijp rood fruit en een fijne kruidigheid. De wijn heeft een elegante, fluwelige smaak, milde zuren, en zeer rijpe tannines. Serveertemperatuur: 16-18°C



DOMIZIANO – NEGROAMARO SALENTO IGP

Onze favoriete Italiaanse huiswijn

De historische druif negroamaro heeft een onzekere oorsprong. Hij is waarschijnlijk in Zuid-Italië geïntroduceerd door de Grieken. De naam ontleent de druif aan de omschrijving in lokaal dialect: 'niuru maru'. Dit is verworpen tot negroamaro en betekent letterlijk 'zwart bitter'. Dit komt door de zwarte kleur van de schil en de typische tannineuze smaak.

De druif is zeer vruchtbaar, zozeer zelfs dat er ook rosé en witte wijn van wordt gemaakt, en recentelijk zelfs een spumante. Het mooiste is het excellente karakter van de druif te proeven in een monovitigno (een wijn van één druif).

De negroamaro wordt laat geoogst, in de maand september. De druiven ondergaan schilnweking in horizontale roterende tanks, de verkregen wijn rijpt vervolgens gedurende vier maanden in barriques van Frans eiken. Overigens zijn de schillen van negroamaro nogal rijk aan polyfenolen, zoals resveratrol: een antioxidant dat genoemd wordt om z'n positieve effecten op de gezondheid.

Proefnotitie: De Domiziano wordt zeer gewaardeerd door jonge wijndrinkers omdat hij gemakkelijk drinkbaar is. Hij heeft een helderrode kleur en geuren van vers fruit, zoals rode en zwarte kersen. Ook de smaak is verfijnd en fruitig. Serveertemperatuur: 16-18°C



AMALUNA – VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Het perfecte aperitivo

Amaluna is de eerste spumante gemaakt in Salento! En niet zomaar één, nee, hij is gemaakt van 100% negroamaro. Een heuse blanc de noirs dus! De naam Amaluna is een eerbetoon aan de maan, zo vaak aangeropen door de boeren in hun hoop op een goede oogst. Amaluna is een feestelijke wijn voor jong en oud en is geschikt voor zowel beginnende wijndrinkers als doorgewinterde fijnproevers.

De negroamarodruiven worden geoogst in augustus. Zo vroeg mogelijk, zodat de frisheid in de druiven behouden blijft. Vervolgens worden ze gevinifieerd als witte wijn: door de onmiddellijke scheiding van de schillen (waarin zich de kleur bevindt) van het sap (dat kleurloos moet blijven). De mousse wordt verkregen met behulp van de charmat-methode.

Proefnotitie: Heldere strogele kleur. Verfijnde en romige mousse. In de neus floraal en fruitig, met tonen van witte perzik, banaan, kiwi en citroen. In de mond rijp, sappig, evenwichtig en aangenaam mineralig. Serveertemperatuur: 6-8°C



PASSITO – ALEATICO DOLCE SALENTO IGP

Klassieke rode dessertwijn

Hoewel zoete wijnen steeds meer een nichemarkt vormen, zijn ze wel onlosmakelijk verbonden met de Pugliese wijncultuur. De traditie is overgeleverd in oude verhalen, door koppige wijnmakers van de oude stempel. De traditie verhaalt van een eerste indroging aan de stokken en van een tweede op strooien matten.

Precies deze methode is ook het geheim van Due Palme: de druiven worden zeer laat met de hand geoogst, gedroogd op strooien matten en de wijn ervan rijpt voor minimaal een jaar in speciale vaatjes van vijftig liter. Zonder een spoortje van haast laat men de tijd de eeuwenoude magie uitvoeren. Zo transformeert het geduld van de boeren in kostbare nectar.

Proefnotitie: Granaatrode kleur met reflecties van violet. Warm, rijp en verfijnd in de neus. In de smaak exploderen vervolgens het zoet, geroosterde amandelen, jam, honing en toast. Serveertemperatuur: 12-14°C





DUEPALME

IN CELLINO SAN MARCO