

# Castello Banfi, Montalcino

## 1. Inleiding:

Genesteld tussen de rivieren Orcia en Ombrone, op de zuidelijke heuvelflanken van Montalcino ligt een uniek domein, 2900 ha natuurpracht waarvan ongeveer één derde wijngaarden, te midden van uitgestrekte bossen, olijfboomgaarden, graanvelden en fruitbomen.

Veertig miljoen jaar geleden lagen deze gronden nog onder de zeespiegel. De bodem bestaat uit zeer arme klei- en kalkgesteenten met lagen gefossiliseerde schelpen zodat de wingerds gedwongen worden om diep te wortelen. Deze bodem gecombineerd met het Toscaanse klimaat geeft aan de wijnen van Banfi een subtiel en elegant karakter.

## 2. Geschiedenis van Castello Banfi

Toen de Mariani familie, Amerikaanse ondernemers van Italiaanse afkomst, in 1978 besloot om in Toscane te investeren in wijnbouw, was de keuze voor Montalcino niet evident. Brunello di Montalcino genoot toen reeds een goede reputatie bij de wijnkenners maar was nog vrij onbekend bij het grote publiek ( slechts 64 ha wijngaard van 37 producenten midden de jaren '60 ). Overtuigd van het potentieel en gewapend met grote ambities voor de Brunello di Montalcino kochten ze het 13<sup>de</sup> eeuwse kasteel Poggio Alle Mura samen met de uitgestrekte gronden rondom. De investeringen van de familie Mariani gaven het geloof in Brunello di Montalcino een spectaculaire impuls en bewerkstelligden naderhand veel navolging.



John F. Mariani startte in 1919 een wijnzaak "Banfi Vintners" in New York, gespecialiseerd in zelf geïmporteerde Italiaanse wijnen, toen kort daarop het ondenkbare gebeurde : de "prohibition" ( verbod op verkoop van alcohol in heel de USA ). Om te overleven diversifieerde hij zijn activiteiten en begon ook Italiaanse specerijen en andere specialiteiten in te voeren en produceerde hij medicinale "bitters". Zo kon zijn bedrijfje 13 moeilijke jaren overleven tot het einde van de drooglegging. Daarna begon hij weer met wijnimport uit Italië, Frankrijk en Duitsland. Hij stierf in 1972.

Zijn zoon dr. John F. Mariani Jr. was geen "self-made" man zoals zijn vader maar genoot een gedegen marketingopleiding aan verschillende universiteiten alvorens mee in de zaak van zijn vader te stappen. In 1964 werd hij zaakvoerder en in 1967 deed hij een geniale zet. Veel Amerikanen hadden geen wijncultuur ( uitgezonderd de uitgeweken Italianen, Spanjaarden enz.) en dat vormde een rem voor de groei van "Banfi Vintners". Hij kwam dan

ook tot de conclusie dat hij een wijn nodig had die tegelijk zoet moest zijn, sprankelend en veel kleur moest hebben. Zo kwam hij op de gedachte om Lambrusco te commercialiseren onder de naam Riunite. Wat startte met 100 dozen werd al gauw, dankzij een uitgekende reclamestrategie, een miljoenenhandel. Op het hoogtepunt werden 140 miljoen flessen per jaar verkocht en was Riunite de meest verkochte wijn in de V.S. Een positie die het 27 jaar kon aanhouden.

Met het geld dat de firma hiermee verdiend had, werd besloten te investeren in een eigen domein in Italië.

Onder de impuls van hun toenmalige oenoloog ( die o.a. de Lambrusco vinifieerde ) investeerden ze in Montalcino en identificeerden zij de beste percelen ( n totaal 800 ha ) die vandaag verspreid liggen over het prachtige domein. Het kasteel van Conte Placido dat ook op het domein ligt werd omgedoopt tot Castello Banfi.



Castello Banfi

De bijdrage van Castello Banfi op de renaissance van Brunello mag niet onderschat worden. Decennialang duurde eerst het onderzoek naar de meest geschikte Sangiovese klonen, waarvan vandaag ook de andere producenten kunnen genieten. Vervolgens kwamen de innovaties op het gebied van de vinificatietechnieken en uiteindelijk ook de creatie van de zogenaamde "Super Tuscan Wines", waarmee de streek weer in de internationale belangstelling werd geplaatst.

### 3. De wijnen van Toscane

Deze regio is heden ongetwijfeld de bekendste wijnregio van Italië. Wie Toscane zegt, denkt aan wijn. En dan vooral aan de *Chianti* die al decennia lang wordt geëxporteerd. In eerste instantie in grote hoeveelheden in de welbekende mandflessen, de 'fiaschi', maar later ook als kwaliteitswijn in de gewone 'bordeaux'-fles.

In de jaren '70 vond in Toscane een zogeheten 'moderne renaissance' op wijng gebied plaats. Een drastische verlaging van de productie en het gebruik van moderne technieken in de kelders en in de wijngaarden leidde uiteindelijk tot 7 DOCG-classificaties en 36 DOC's die samen 45% van de totale wijngaardoppervlakten omvatten. Voorts telt de regio nog 6 IGT's.

Sinds 1984 mogen zowel de **Chianti** als de **Chianti Classico** het DOCG-etiket dragen. Wat de *Chianti* met andere traditionele rode wijnen van de regio gemeen heeft is de druivensoort, de Sangiovese. Onder de geclassificeerde wijnen van heel Italië staat de *Chianti* nog steeds aan de top qua productievolume, samen met de *Sangiovese di Romagna* en de *Soave* uit de Veneto. Naast de *Chianti (Classico)* hebben de volgende wijnen een DOCG-classificatie ontvangen: **Brunello di Montalcino** (1980), *Vino Nobile di Montepulciano* (1980), *Carmignano* (1990), de *Vernaccia di San Gimignano* (1993) en de meest recente, de Morellino di Scansano (2006).

Naast de traditionele DOCG en DOC-classificaties is Toscane inmiddels ook bekend geworden met haar zogeheten "Super Toscanen". Wijnen van zeer ambitieuze producenten die zich in de jaren zeventig niet veel bekommerden om de regels van de toenmalige wijnwetgeving. Zij maakten wijnen volgens eigen inzicht en verworven daar al snel faam mee in binnen- en buitenland.

De wijnen die niet volgens het toen geldende DOC-reglement gemaakt werden moesten noodgedwongen tot tafelwijn (Vini da Tavola) gedegradeerd worden. Door deze en andere veranderingen in de Italiaanse wijnwereld ten behoeve van de kwaliteit en de export was een herziening van de reeds bestaande wijnwet noodzakelijk geworden. Met de komst van deze nieuwe wijnwet in 1992 werden de productievoorschriften voor een Vini da Tavola echter gewijzigd. Eén van de eisen was dat bij een VdT geen jaartal op het etiket mocht staan. Een ander punt was dat het wettelijk niet meer was toegestaan een oorsprongsbenaming te vermelden.



Dat was wel erg lastig voor de wijnproducenten die de VdT gebruikten om hun dure topwijnen aan een select publiek van wijnliefhebbers te verkopen. Maar op deze manier bewerkstelligden de autoriteiten ook een andere vorm van regularisatie, door aan de producenten de kans te geven hun wijnen als IGT (*indicazione geografica tipica*) op de markt te brengen, met jaartal en met oorsprongsbenaming.

#### 4. Brunello di Montalcino DOCG

De Brunello di Montalcino is misschien wel de meest geprezen Italiaanse wijn in het buitenland en kan beschouwd worden als het product van één enkele wijnmaker, Ferruccio Biondi Santi. Rond 1870 plantte Ferruccio Biondi-Santi een kloon van de Sangiovese in zijn wijngaard in de gemeente van Montalcino. Deze kloon, een subvariëteit van de Sangiovese waarnaar ook wel gerefereerd wordt als **Sangiovese grosso**, wordt in het gebied zelf 'Brunello' genoemd.

Al in 1980 kreeg de Brunello di Montalcino, samen met de Vino Nobile di Montepulciano, de

DOCG-status. Hoewel de smaak van de wijn drinker in die tijd gericht was op jonge en makkelijk drinkbare wijnen, legde Ferruccio Biondi Santi zich juist toe op het maken van een complexe, volle en gestructureerde wijn, die in staat zou zijn om lang te rijpen en met de tijd intense aroma's zou ontwikkelen. Bovendien wilde Biondi-Santi deze wijn van één enkele druivensoort maken, namelijk van de Sangiovese, of liever gezegd Brunello, in plaats van een gebruikelijke blend van diverse druivensoorten. Door het gebruik van tenminste 4 jaar eikenhouten vaten en daarna een lange rijping op fles, kwamen de voortreffelijke kwaliteiten van de wijn naar voren.

De Brunello di Montalcino wordt tegenwoordig door meer producenten gemaakt en is vrijwel altijd van uitstekende kwaliteit. Met het passeren van de jaren winnen de wijnen aan boeket en ontwikkelen ze verfijnde en intense aroma's die zeer goed in balans zijn met elkaar.

Tegenwoordig is een rijpingsperiode van 2 jaar eikenhout verplicht, waarna nog 4 maanden rijping op fles moet volgen, en voor de Riserva's 6 maanden rijping op fles.

De **Rosso di Montalcino DOC** is feitelijk het jongere en minder knappe broertje van de Brunello di Montalcino DOCG. In goede jaren worden de beste druiven voor de *Brunello* geselecteerd, de overige worden gebruikt voor het maken van de *Rosso*. In minder goede jaren kan het dus zo zijn dat alleen *Rosso di Montalcino* geproduceerd wordt. Vanwege de zeer hoge eisen voor de *Brunello* kunnen we desondanks stellen dat een *Rosso* ook een goede wijn kan opleveren, bovendien tegen een lagere prijs.

