

Fuori Mondo - Amae '16



Olivier Morandini de Quentin Tarantino in de wijnwereld!

Het is 20 jaar geleden dat Olivier Paul-Morandini, een Toscaanse wijnbouwer, zijn paard de sporen gaf en een strijd voerde in Europa. Hij heeft campagne gevoerd voor de invoering van het alarmnummer 112 en strijdt nu voor transparantie in de biologische landbouw.

Hij zat gisteren nog steeds op zijn heuvel in de Toscaanse Maremma in het midden van niemandsland. "Fuori Mondo", 'Buiten de wereld', is de naam van zijn domein, en dat is een goede naam. Voor zover het oog reikt, zijn er enkel bossen van steeneiken en, in de verte, de zee, de eilanden Giglio en Elba.

De wijnstok bedekt de top, een perceel hier, de andere daar, u kunt het huis tussen de bomen zien, en dit huis is een toevluchtsoord, een plek van meditatie.

In 1999 richtte Olivier Paul-Morandini het burgerproject EENA 112 (European Emergency Number Association) op, met als doel om in de Europese Unie (Brussel) het nummer 112 als enig noodnummer ingang te doen vinden.

In het jaar 2003 was Olivier op vakantie in Toscane waar hij tijdens een restaurant bezoek een uitzonderlijke wijnervaring had. Die specifieke wijn is hem bijgebleven en besloot om het domein te bezoeken. Het domein was op dat moment eigendom van een koppel bejaarde zwitsers. Olivier ontdekt de rest van het gamma en was meteen verkocht. Ze raken bevriend en hij krijgt op 6 dec 2007 de kans om het domein te kopen. 2010 was uiteindelijk de eerste jaargang van Olivier.

KARAKTER

Land	Italië
Regio	Toscane
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Toscana IGT
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	15 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	100% cabernet sauvignon

SMAAKBESCHRIJVING

Fuori Mondo ligt een paar kilometer van Bolgheri, waar massaproductie bekend staat als de Super Tuscans.

Bij de start van zijn project in 2010 was hij ervan overtuigd, met dit in gedachten, dat hij een cabernet zou moeten hebben. Aan de andere kant probeerde hij respect te brengen voor de druivensoort en altijd voor de fraîcheur die hem nauw aan het hart ligt. Hij heeft daarom de tijd genomen die nodig is om het eiken vat te begrijpen, ervan overtuigd dat het een ruggengraat voor de wijn kan zijn, maar met het gevaar dat het de wijn zou kunnen beïnvloeden, het zou bedekken met aroma's die voor sommigen aangenaam kunnen zijn, maar die eigenlijk niets met wijn te maken hebben. Dus begon hij zijn onderzoek en begreep iets fundamenteels tijdens het maken van vaten. Zo goed als alle vaten worden in 20/30 minuten verwarmd tot 200/250 graden. Om productiever te zijn, veranderden de tonneliers een parameter tegen lagere kosten: verhoog de thermostaat!

Het resultaat is dat bij een gewelddadiger vuur het vat verkleurt. Deze kleuring droogt de mond en brengt aroma's van vanille, geroosterd, chocolade, koffie ... Maar met zo'n korte verhitting is de hele dikte van de staaf niet gaar en hebben we tannines van groen hout. De smaak van deze wijnen is niet erg vleidend als ze op de markt komen en we hebben meerdere jaren nodig om deze aspecten te laten samenvloeien en toegang te geven tot wijn ...

Ondertussen is de eerste organoleptische fase van wijn voorbij.

Het is zoals in het leven, in onze relatie met anderen, in onze activiteiten, in de keuken ... tijd is van essentieel belang! Dus hij vermijdt extreme hitte. Eerst 90 minuten en dan 120 minuten en allemaal op 110 graden. Het resultaat is een vat waar het hout de wijn zal dienen, die de druivensoort en het fruit zal benadrukken.

Amaë is een woord uit de traditionele Japanse taal dat de gezonde relatie tussen oud en jong beschrijft, kennis en onwetendheid, de noodzaak om over te dragen, anders is het zinloos om te hebben geleerd. Er is geen schaamte als geleerde omdat hij tijd besteedt aan lesgeven, net zoals er geen schaamte is die zo onwetend is als hij tijd besteedt aan leren. Deze naam is een eerbetoon aan de pijlers van het leven waardoor ik op deze plek kon zijn wat ik nu ben.

pure elegantie, finesse en delicate afdronk.

VINIFICATIE

zeer lage rendement van 25hl/ha, waarna 12 maanden op traag getoast eik