

Fuori Mondo - Pema '18



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

In zijn verlangen naar fraîcheur, altijd maar meer fraîcheur en geconfronteerd met Cabernet Sauvignon wiens vegetaal karakter afschrikt, heeft hij een fundamentele regel op dit perceel van 2,7ha begrepen. Maturiteit is fundamenteel en misschien wel meer dan bij andere druivensoorten. Hij heeft vijf microzones geïdentificeerd en oogst ze afzonderlijk. Dit geeft toegang tot de ware identiteit van de druif. Maar hoe behoud je we wat we krijgen van de natuur? Een zo neutraal mogelijke cuve: terracotta amfora geeft wijnen die mij te variabel lijken. Hij vindt fabrikanten van zandsteenamfora in de buurt van Genua en voert zijn eerste tests uit in 2015. Onmiddellijk voelt hij dat dit de richting is die hij moet inslaan.

Deze prachtige concentratie van materie is verwarrend met de frisheid die het biedt, en vooral, het kan elke complexiteit van voedsel aan en stelt je in staat om een maaltijd af te maken met een licht gehemelte!

De mooiste boodschap die je op de proeverijen met Pemà ontvangt "ah?!, Ik hield meestal niet van Cabernet Sauvignon.... "

Pemà is de voornaam van een vierjarig Tibetaans meisje dat deel uitmaakt van een groep kinderen waarmee Olivier in 1998 de Himalaya overstak om verslag te doen over het ballingschap van Tibetaanse kinderen. Het is een eerbetoon aan dit volk en dit kind ...een luchtigere, vrouwelijkere wijn.

intens donker fruit en kruidig in de neus. In de mond heel sappig en rijk, met veel complexiteit. Zwart fruit, kruiden, zaihghe fraîcheur, heel lange complexe afdronk.

VINIFICATIE

24 maanden in amphora van 4hl

OVER DE WIJNGAARD

25 hl/ha
