Carlo Santi

I Frari, Bianco di Custoza

I FRARI, EEN POSITIEVE UITZONDERING

Carlo Santi

Santi is een handelshuis dat kwaliteitsbewust werkt in de regio rondom het Gardameer in Noord-Italië. Veel lokale wijnboeren zijn in het bezit van kleine percelen. Daardoor is het gebruikelijk de druiven aan te leveren aan een coöperatie of handelshuis. Santi betaald voor goede druiven van verzorgde wijngaarden gemiddeld meer dan anderen waardoor de boeren graag hun druiven aan Santi willen verkopen.

Van de ten zuidoosten van het Gardameer gelegen wijngaarden komen de druiven die voor de D.O.C. Bianco di Custoza gebruikt mogen worden. Santi selecteert er wijngaarden in de zonovergoten heuvels van Sona die doorgaans zuidwest gepositioneerd zijn.

De ondergrond is er voornamelijk kleihoudend met leisteen en losse stenen. Deze arme grond geeft aan de wijn verfrissende zuren en elegantie. Dat is nodig want een groot deel van de Bianco di Custoza wordt gemaakt van Garganega- en Trebbianodruiven, druivensoorten die ook veel in het vlakbij gelegen Soave voorkomen. Deze soorten zijn laatrijpend, vandaar dat de zuidwest positie van de wijngaard (veel zon) belangrijk is. Maar bovenal zijn ze ook erg productief zodat een arme bodem noodzakelijk is ter voorkoming van te hoge opbrengsten.

Voor de productie van Bianco di Custoza mogen verschillende druivensoorten gebruikt worden. De reden dat men in dit gebied veel verschillen in kwaliteit en smaken tegen kan komen. Over het algemeen is de basis van de wijn Trebbiano en Garganega. Wanneer zij echter van te productieve en verkeerd gepositioneerde wijngaarden afkomen dat zijn het vaak schrale en vrij neutraal smakende wijnen. Variërend per oogstjaar vormen Trebbiano (30%) en Garganega (20%) de basis van I Frari. De druiven worden direct geperst, de most apart en snel vergist op een lage temperatuur om het fruit te behouden en oxidatie te voorkomen.
Door toevoeging van druivensoorten zoals: Tocai Friulano, Bianca Fernanda (Cortese) en Riesling wordt de wijn complexer en breder van smaak.

De most van deze druiven wordt langzamer vergist om meer rijkdom te verkrijgen. Het is bovendien tamelijk bijzonder dat een deel van de wijn een malo-lactische (2e) gisting ondergaat hetgeen bij dit soort wijnen vrij weinig voorkomt. Daarmee verlaagt
men de zuurgraad, verrijkt men het bouquet en wordt de wijn ronder.
Juist deze assemblage maakt I Frari tot een uiterst interessante, aparte en voor velen, een toegankelijke wijn voor alledag.

Bianco di Custoza ”I Frari”
Heeft een strogele kleur, een stuivend bouquet van perzik, reine-claude (door de Cortese), amandelen (door de Garganega) bloemen en soms wat muskus. De voldroge, zachte smaak is sprankelend, levendig met veel (zacht) witfruit en een goede lengte in afdronk waarin amandelen en een licht bittertje weer terugkomt. Een heerlijke witte wijn met een duidelijk eigen karakter. Geniet van I Frari als aperitief (op een zomers terras) of bij een licht voorgerecht van vlees of vis, een eenvoudige salade en gestoomde vis. Houdbaar 2-3 jaar na de oogst, serveren op 8-10 graden.