



Hoe onweerstaanbaar kan Soave zijn!



Het pittoreske plaatsje Soave dat zomers overspoeld wordt door toeristen, ligt op circa 15 km. ten oosten van de stad Verona, in de regio Veneto. Rijdend vanuit Verona naar Venetië ziet men vanaf de snelweg het prachtige kasteel met de gekanteelde stadsmuur en torens en op de achtergrond, naar het noorden, steken de Dolomieten met haar vaak besneeuwde toppen imposant af tegen de horizon.



Soave is één grootste productiegebieden voor witte wijn in Italië en omvat 13 gemeenten waarvan de hellingen in Soave zelf en Monteforte d'Alpone in het algemeen de beste terroir bezitten. Op z'n best behoort Soave tot de grote witte wijnen van de wereld, uniek van karakter en slechts door een klein select gezelschap wijnboeren geproduceerd. Dit kleine elitegroepje dat hun wijnen zelf bottelt en op de markt brengt omvat slechts zo'n 25-30 van de ruim 3000 producenten. Hier zit hem ook het grote verschil in kwaliteit en het authentieke (amandelachtige) karakter van Soave Classico afkomstig van oude vulkanische bodem en de gewone Soave die van de lager gelegen dikwijls (natte) vlakke stukken wijngaarden afkomstig is. De regio werd in 1968 tot DOC bevorderd waarbij de grenzen voor de aanplant van wijngaarden veel verder werden uitgezet dan de heuvels waar zich op dat moment de meeste aanplant bevond. Toen de vraag naar Soave in vooral Amerika explosief steeg werden de vlakke, vruchtbare delen snel aangeplant en een overproductie zorgde uiteindelijk voor een slecht imago dat Soave nog altijd teistert. Daar wordt de bodem vooral gedomineerd door te vruchtbare aangeslibde bodem van de Adige rivier. Van deze gronden komen vooral de zurige, teleurstellend mager smakende Soave af. Een groot aantal boeren levert de druiven aan bij de omvangrijke en machtige coöperatie van Soave of elders. Er komt zo'n slordige 500.000 hl. Soave jaarlijks op de markt. Logisch dat een Soave van topniveau zoals die van Tamellini schaars is.



Soave is het rijk van de **Garganega** druif die hier al sinds de 14^e eeuw voorkomt. Maar ook verder in Veneto (in naast gelegen Bianco di Custoza) en op kleinere schaal in Lombardia, Umbria komt het ras voor. Op Sicilië noemt men hem Greciano. Het is een laatrijpend, zeer productief druivenras met lange, cilindrische trossen en mediumgrote witgroene druiven met dikke schil en een gemiddelde zuurgraad die bij overproductie snel stijgt. De karakteristieke eigenschappen van de Garganega kan men, mits tegen lage rendementen en op de arme bodems van de Classico-heuvels geproduceerd, omschrijven als delicaat, vruchtrijk (citrus, Lychee, passievrucht, veld- bloemen) en met een toon van amandel die een licht bittere ondertoon veroorzaakt. Verder mag er in Soave tot maximaal 30% Chardonnay, Trebbiano of Pinot Bianco gebruikt worden. Daar maakt menig producent gebruik van als de Garganega niet van het allerbeste niveau blijkt te zijn. Deze wijnen hebben echter

weinig meer met de originele Soave van doen. Een pure 100% Garganega is mineraal van karakter en in wezen moeilijker te produceren dan een wijn die achteraf geblend met andere druivenrassen. Er wordt ook een zoete Recioto di Soave geproduceerd volgens het Amarone systeem, van ingedroogde druiven dus.





Hoe onweerstaanbaar kan Soave zijn!



Ondanks dat Soave de laatste jaren in het algemeen in kwaliteit er op vooruit gaat, behoren de broers **Pío en Gaetano Tamellini** nog steeds tot een select groepje van slechts 2 dozijn kwaliteit bewuste producenten die hun eigen wijn bottelen en op de markt brengen. **Een aparte klasse dus!**

De wijngaarden, tegenwoordig bijna 18 hectare, liggen op de heuvels van Soave en in het nabij gelegen buurtschap Costeggiola. Ze zijn door vader Tamellini tussen 1960 en 1970 aangeplant.

In die tijd produceerde Tamellini nog voor de Cantine Sociale di Soave waarvan hun grootvader mede oprichter was. In 1998 besluit Gaetano het roer om te gooien. De kwaliteit van de wijngaarden en hun druiven konden veel betere wijnen produceren dan wat de coöperatie van Soave voortbracht.

Ze gingen naar de bank en met hun hele bezit als onderpand verkregen ze een lening. In de garage onder het huis werden kleine RVS tanks neergezet en verder alleen de broodnodige apparatuur. Oogst 1998 was een feit.

In de loop der jaren zijn de rendementen in de wijngaard teruggebracht tot ongeveer de helft van het aantal kilo druiven dat een gemiddelde boer aan de coöperatie levert. Met hulp van Italië's beste wijnmaker, Paolo Caciorgna, werd iedere nieuwe oogst verbeterd en daarmee de kwaliteit van de wijnen waardoor Tamellini tegenwoordig tot de beste 15 producenten uit Soave gerekend mag worden.

Het hoge niveau Soave ontstaat, net als bij alle andere bijzondere wijnen, vanuit een ultiem samenspel tussen druivenras en terroir met een zo klein mogelijke maar intelligente rol voor de wijnmaker. Dat samenspel luistert in Soave zeer nauw gezien het delicate karakter van de Garganega want het is verre van logisch dat een warm gebied als dit, frisse, aromatisch rijke en minerale wijnen voort kan brengen. Wijn behoort voor 90% te ontstaan in de wijngaard zelf, dat is tevens de filosofie van de Tamellini's. Men gebruikt nagenoeg geen gecultiveerde gisten, laat de gisting die volledig in RVS plaatsvindt zo natuurlijk mogelijk verlopen.

Houtopvoeding is uit den boze want Garganega moet juist zo puur en mineraal mogelijk smaken. Klassiek dus!

Tamellini Soave



De "basis" wijn is al van een dermate hoog niveau dat Tamellini hiermee eigenlijk zijn eigen niche markt creëert. 100% Garganega afkomstig van 15 hectare wijngaard gelegen op verschillende zuidgerichte hellingen en een deel van vlakke stukken die tussen Soave en Costeggiola liggen. Voornamelijk vulkanische ondergrond met hier en daar kalk- en kiezelrijke delen.

Deze heerlijke pure, frisdroge witte wijn heeft een vol bouquet van groene appels, lychees, bloemen en noten. De smaak is intens van begin tot eind, rijk en rond met tonen van boter, rijp tropisch fruit en een spoor van amandel. Door de spanning zet hij aan tot een volgend glas, blijvend plezierig drinkbaar en al gauw kom je tot ontdekking dat de fles bijna leeg is.

Dit zijn unieke wijnen die zelden zullen gaan vervelen en in ieder seizoen van het jaar op een passend moment gewaardeerd kunnen worden.

Tamellini Soave drinkt men bij voorkeur tussen 1-4 jaar na de oogst. Hoe rijper de wijn is des te strakker en droger ze wordt met een meer nootachtige kant. Minder uitbundig, meer ingetogen maar evenzo intrigerend wanneer hij zijn de wilde haren verliest en het minerale karakter nog meer geaccentueerd wordt.

Serveren op 8-10 graden als aperitief of bij asperges, wit vlees, riviervis, een zomersalade en pasta's. Productie: 150.000 flessen per oogst



Hoe onweerstaanbaar kan Soave zijn!

Soave Classico

Ondanks dat Soave Classico, afkomstig van wijngaarden in het hart, het oorspronkelijk gebied Soave een hoger aanzien heeft, is het nog geen garantie op topkwaliteit. Zelfs hier zijn er producenten die het niet zo nauw nemen met rendementen en ook zijn er vlak gelegen stukken tussen de heuvels die een minder goede afwatering kennen. De Soave Classico kent officieel geen classificatie maar wel een vijftigtal erkende Cru's. Heuvels die in het algemeen de beste kwaliteit wijn voortbrengen. Door het grote aantal is dat op zich nog steeds geen waarborg. Het is belangrijker de producent te kennen, immers de beste producenten zijn in het bezit van de beste Cru's. Vandaar dat deze dan ook vaak automatisch met elkaar verbonden zijn.

Serieuze producenten als Gini met zijn Vigneto La Frosca, Suavia met Carbonare, Inama met Foscario, Pieropan met La Rocca en **Tamellini met Le Bine de Costiola** worden vaak in een adem genoemd als men spreekt over de **top uit Soave**.



Tamellini Soave Classico Le bine de Costiola

De Le Bine wijngaard omvat circa 2 hectare en het karakter wordt mede bepaald door het hogere kalkgehalte in de bodem. Aangeplant in 1970, volledig zuid georiënteerd rijpt de Garganega hier desondanks langzamer.

Le Bine behoort tot de grote wijnen die het gebied voortbrengt. Het is wijn waarmee men geen haast moet hebben want ze is gebaad bij enkele jaren flesrijping.

Als de wijn jong is geeft hij weliswaar sappig fruit (abrikoos) in geur en smaak, bloemen, is hij mondvullend zacht en rond en heeft hij een lengte zoals maar weinig Soave dat kan hebben. **Karaffen is dan toch het advies.**

Ken je Le Bine dat weet je dat hij ook nog een bepaalde gereserveerdheid heeft. 2-3 jaar na de oogst komen de eigenschappen van de bodem pas echt goed naar boven en wordt de wijn steeds complexer. Zijn fruit blijft lang behouden, het wordt wel wat rustiger. Daarna wordt de wijn steeds rijker en complexer doordat mineralen (jodium, calcium) steeds meer de overhand krijgen. Ook wordt de geur en smaak meer noten (amandel). De rijkdom en complexiteit zijn indrukwekkend maar vraagt wel om begeleiding van een gerecht.

En dat kan heel divers zijn: pasta's met zalm, truffel en paddenstoelen, gegrilde witvis en grote garnalen, salades met kip of geitenkaas, saltimbocca a la romana of een kaas plateau (geiten of koemelk). Serveren op 12-14 graden, bewaren tot 4-6 jaar na de oogst. Slechts 15.000 flessen worden er jaarlijks geproduceerd.

The style of Tamellini is different from the Gini. Tamellini Soave has a wild aromatic. Tamellini uses all stainless steel and they allow the wine to sit on the lees (lees= sediment in the wine) longer than most producers in this area. The lees contact gives Tamellini a rich quality on the palate that is sometimes mistaken for oak. Again, this producer shows the diversity and potential of Garganega and is a real treat.

Tamellini's 2007 Soave is a gorgeous white endowed with elegant, rich fruit. Notes of earthiness and smoke emerge with air, adding further complexity as this taut, focused Soave reveals the full breadth of its personality. This entry-level wine is a first-class effort, and the higher-end bottlings are even better.

This wine was an excellent light and refreshing summer drink. It possessed a lemongrass aroma. Medium bodied with crisp acidity and lively grapefruit, citrus and almond flavors. This was a dry wine which also contained a hint of licorice among its many unfolding layers. It had a long finish. Very impressive. This is a solid 90-91 pointer

Proefschrift Wijn van het jaar 2008
Le Bine 2007

Wine Spectator

3 bicchieri Gambero Rosso 2009
Le bine 2006