

Joaquin Avellino / Campania



Azienda Agricola Joaquin is allesbehalve een normaal wijnbedrijf. Eigenaar Raffaele Pagano is namelijk een vulkaan in volle eruptie. En net als een hete stroom lava walst hij over alle obstakels heen die op zijn weg komen. Joaquin maakt namelijk geen wijn, Joaquin doet projecten. Elk jaar een ander project, elk jaar een andere wijn.

En bij elk project wijkt Raffaele Pagano af van de platgetreden paden. Zijn eerste project was een wit gevinifieerde Aglianico. Waar andere wijnmakers hun wijnen rijpen op eikenhout, gebruikt Raffaele alleen Acaciahout. En in zijn laatste project heeft hij enkele gestorven wijngaarden op het eiland Capri gereanimeerd en maakt hij 68 flessen van de duurste rosé in Italië.

Is Raffaele Pagano waanzinnig? Wellicht, maar alleen voor degenen die zijn wijn niet gedronken hebben. Waanzinnig geniaal...



Joaquin – Fiano d'Avellino 'Vino della Stella' DOCG



Type: Fiano d'Avellino DOCG

Druiven: 100% Fiano

Productiezone: Montefalcione (Avellino, Campania)

Bodem: Vulkaangrond, kalkzandsteen

Ligging: De heuvels rond Avellino, op een hoogte van 550 meter

Vinificatie:

De druiven worden begin november met de hand geoogst. Na de zachte persing wordt de wijn 2 dagen geweekt op de schillen. De vergisting van de wijn duurt maar liefst 60 dagen.

Rijping: Na de fermentatie rijpt de wijn circa 8 maanden in cementen vaten en nog een jaar op fles.

Wijnbeschrijving:

Deze Fiano di Avellino 'Vino della Stella' van Joaquin is een absolute cultwijn. De kleur is goudgeel. De geur is zeer intens en complex met afwisselende aroma's van rijpe peer, mango en honing, afgewisseld met wat hints van citrus in de achtergrond. De neus verradt een beetje late oogst. Het mondgevoel is vol en rijk, maar de smaak is verrassend fris en licht, in relatie tot de geur. In de mond wederom tonen van exotische vruchten en een mooie, vulkanische mineraliteit die aanhoudt in de zeer lange afdronk.

Pairing: De Vino della Stella kan bijna elk gerecht aan. Heerlijk bij exotische gerechten, maar zeker ook de moeite waard om eens te proberen bij truffelgerechten.

Serveertemperatuur: circa 12-14 graden Celsius

Alcoholpercentage: 13,5%

Bewaarpotentieel: circa 8-10 jaar