



FineWinez.nl



## Vicari, Marche, Italië

De wijnboerderij van de familie Vicari ligt in Morro d'Alba, vlakbij Ancona in de regio Marche aan de Adriatische kust en zo'n 80 km onder Rimini. De roots van de familie in deze regio gaan terug tot 1400 en Nazzareno is een "selfmade" man die in 1990 zijn eerste 200 flessen van de inheemse druiven Verdicchio en Lacrima di Morro D'Alba bottelde. Rond 2000 kwam ook zoon Vico in het bedrijf en al snel volgde ook dochter Valentina, zij verzorgt de public relations en de commerciële kant, dus een echt familiebedrijf.

Met het verse bloed volgde al snel enkele vernieuwingen zoals een nieuwe wijnkelder en ook werd op een gedeelte van het landgoed nieuwe wijngaarden aangeplant. In totaal heeft de familie nu zo'n 30 hectare. Zeer lage rendementen, handpluk en geen fratsen vormen de basis voor deze heerlijke wijnen.

Zij verbouwen uitsluitend lokale druivenrassen en maken zowel witte als rode wijnen. Bovendien maken ze ook een serieuze rosé bubbel van Lacrima volgens de klassieke methode met 2e gisting op fles. En ook een aantal bijzondere zoete wijnen waaronder eentje met zure kersen. De productie is beperkt en er niet heel veel wijn gaat de grens over, dus ik voel me vereerd dat ik deze wijnen mag voeren in mijn assortiment.

### Vini Visciole

30% Montepulciano & 70% Sangiovese plus (zure) Morellen kers | unieke drank | gefermenteerd druivensap geïnfuseerd met kersensiroop | super bij rood fruit, maar ook chocola

Dit is officieel wijn noch likeur. Meer een met vruchten geïnfuseerde zoete wijn, gemaakt volgens een eeuwenoude traditie in de Marken regio in het midden van Italië vlakbij de Adriatische, dus oostkust. Het is in 2000 zelfs door de overheid opgenomen in een lijst met lokale specialiteiten.

Iedere familie en lokaal restaurant maakte vroeger volgens eigen recept deze lekkernij.

06-24241311 | [wine@finewinez.nl](mailto:wine@finewinez.nl)

Fine Winez is onderdeel van Versatile Event Support



FineWinez.nl

De morellenkers wordt in de zomer geplukt en dan één maand rond juni/juli samen met siroop in een soort van glazen vaten samen met suiker in de zon gefermenteerd. Dit sap wordt vervolgens toegevoegd aan de wijn van het jaar ervoor op basis van Sangiovese en Montepulcianodruiven. Na een paar maanden ontstaat een heerlijke wijn met het frisse zuur van de kers, een klein zoetje en een aangenaam bittertje.

De combinatie met rood fruit ligt natuurlijk voor de hand, maar ook met bijvoorbeeld eendenlever gaat hij goed samen. Net als met (zoete) gerechten met steranijs en ook bij chocolade.