



Verlag focusdegustatie van 19 Maart 2026: focusdegustatie

Een eigenzinnige kijk op **Toscane** en de
rijpingsevolutie van de alom gegeerde
sangiovese
met Karel De Gucht & Jean-Jacques De Gucht



**Sangiovese over 30 jaar evolutie: een
praktijkoefening**



We kondigden de avond also aan:

“De Toscaanse wijnregio behoort tot werelds meest gerenommeerde wijngebieden. De sangiovese is daar koning. Het prachtige landschap staat vaak in harmonie met de schoonheid van de locale bekende appellaties. Het wijngebied omvat ongeveer 70.000 ha wijngaarden. Naast de Chianti hebben ook de Brunello di Montalcino, de Vino Nobile de Montepulciano en de Vernaccia di San Gimignano de Toscaanse wijnbouw bekend gemaakt. Vele Belgische wijnliefhebbers hebben hun hart verloren aan deze wondermooie glooiende natuur van heuvels en cipressen, van idyllische cantinas en historische dorpjes en het warme maritieme klimaat. Eén daarvan is de bekende en eigenzinnige politicus **Karel De Gucht**. De carrière van deze liberale politicus is indrukwekkend en is bijzonder rijk (Advocaat, Hoogleraar, Schepen, Volksvertegenwoordiger, Senator, Partijvoorzitter, Minister, Europees commissaris). Maar zijn carrière als wijnbouwer is iets minder bekend. Karel is sinds 2000 eigenaar van het prachtig Toscaans domein La Macinaia , gesitueerd in het dorpje San Vincenti, binnen de appellatie van Chianti Classico (bijna 6ha groot). Het wijndomein La Macinaia heeft ondertussen een hele

passionele evolutie ondergaan en de in de heuvel uitgehouwen wijnkelder is een pareltje van perfectionisme. En daarmee hebben we Karel De Gucht getypeerd: passioneel, perfectionist en consequent in alles wat hij doet. Hij gaat ons meenemen in Toscane en uiteraard in zijn verhaal van La Macinaia. We gaan dus een andere Karel De Gucht mogen verwachten... of toch niet? Het wordt in ieder geval een boeiende ontdekkingsstocht in één van de bekendste wijnstreken van Italië met een niet alledaagse gids. Maar is meer. Ook **Jean-Jacques De Gucht** zal van de partij zijn, want naast zijn passie voor politiek & kunst heeft hij ook de passie voor wijn van zijn vader geërfd. Meer nog, vandaag staat Jean-Jacques in voor de praktische kant van de exploitatie van het domein La Macinaia en pendelt meer dan ooit tussen Aalst en San Vincenti.

De avond zal niet alleen een introductie zijn in de essentie van de Toscaanse wijnbouw, maar vooral een degustatieve oefening worden om de evolutie van de sangiovese-druif op termijn te kunnen analyseren in functie van het terroir. Over een tijdsbalk van 30 jaar zullen we een 25 tal wijnen plaatsen waar de sangiovese zijn bewaarpotentieel zal bloot geven. De oudste sangiovese van 1993 en de jongste van 2023 zullen tegen over elkaar staan op de degustatietafel. Kan de sangiovese zijn renomme waarmaken? Zijn er verschillen in bewaarpotentieel van de sangiovese in functie van de appellatie? Heeft een Chianti Classico een betere toekomst dan een Vino Nobile di Montepulciano? Of verrassen de gewone Sangiovese Roso's ons pallet? Zijn er ook schitterende sangiovese buiten Toscane? Al deze boeiende vragen zullen uitgeklaard worden op deze EWOP-degustatie. Deze unieke tijdsbalk van 30 jaar en de meest recente wijnen van La Macinaia maken deze EWOP-degustatie bijzonder en waarschijnlijk nog nooit voorgedaan."

We waren uiteindelijk met 26 gelukkigen om deel te nemen aan deze uitzonderlijke degustatie. De voorbereiding voor deze avond was geen evidentie.



Na een eerder grappige introductie van Karel rond de creatie van zijn wijndomein La Macinaia, viel Jean-Jacques even non-conformistisch in, met de duiding van de wijnen die op het domein worden geproduceerd. Zonder echt diep in te gaan in de techniciteit van de diverse producten van La Macinaia, wees Jean-Jacques (ook Karel) op het belang de biologische wijncultuur die van

toepassing is op La Macinaia. In deze optiek wenste hij ook een lans te breken voor zijn buitenbeentje in het gamma, zijnde L'Anima di San Vincenti die een zuivere natuurwijn is.

In een gemoedelijke sfeer mengde de twee gastsprekers zich tussen de EWOPpers en deelde hun verhalen samen met de talrijke te degusteren wijnen.

In de voorbereiding van deze degustatieavond, had Karel toch enigszins zijn bedenkingen rond de opzet van de avond, vooral met de presentatie van oudere sangiovesewijnen van meer dan 20 jaar oud. De vrees dat ze bruin en ondrinkbaar gingen zijn, zou een smet kunnen betekenen op het slagen van de avond.

Welnu, deze vrees was ongegrond en zelfs Karel was verbaasd over het potentieel van de flessen die op de degustatietafel stonden.

Via het degustatiepaper werden de gasten ingedompeld in de essentie van Toscane en de basisdruf sangiovese.

Belangrijkste DOCG-appellaties in Toscane

Deze zijn de hoogste Italiaanse kwaliteitscategorie en vormen de kern van Toscane's reputatie.

- Brunello di Montalcino DOCG — 100% Sangiovese, krachtig, langlevend, afkomstig uit de heuvels rond Montalcino.
 - Chianti Classico DOCG — Het historische Chianti-gebied tussen Firenze en Siena; elegante Sangiovese-gedreven wijnen.
 - Chianti DOCG — Een breder gebied met 7 subzones (o.a. Colli Senesi, Rufina, Colli Fiorentini).
 - Vino Nobile di Montepulciano DOCG — Sangiovese (Prugnolo Gentile) uit Montepulciano, vaak iets zachter dan Brunello.
 - Morellino di Scansano DOCG — Zuid-Toscane, warmere stijl, rijper fruit.
 - Carmignano DOCG — Historisch gebied waar Sangiovese traditioneel wordt geblend met Cabernet.
 - Vernaccia di San Gimignano DOCG — De bekendste witte DOCG van Toscane, fris en mineraal.
 - Elba Aleatico Passito DOCG — Zoete rode passito van het eiland Elba.
 - Val di Cornia Rosso DOCG — Krachtige rode wijnen uit de kuststreek.
- (Toscane telt in totaal 11 DOCG's.)

Belangrijke DOC-appellaties

Met 41 DOC's is Toscane bijzonder divers. Enkele opvallende:

- Bolgheri DOC — Thuisbasis van de "Super Tuscans" (Cabernet, Merlot, blends).
- Maremma Toscana DOC — Breed gebied met zowel Sangiovese als internationale rassen.
- Rosso di Montalcino DOC — Jongere, frissere tegenhanger van Brunello.
- Rosso di Montepulciano DOC — Toegankelijkere versie van Vino Nobile.
- San Gimignano DOC — Naast Vernaccia ook rode en roséwijnen.
- Colline Lucchesi DOC, Montecarlo DOC, Val d'Arbia DOC, Val d'Orcia DOC — Kleinschaliger maar interessant voor terroir-expressie.



De kerngebieden voor de beste sangiovese-wijnen liggen in centraal Toscane, waar sangiovese historisch thuishoort en waar de combinatie van hoogte, kalkrijke bodems en een warm maar gematigd klimaat de druif uitzonderlijk goed laat presteren.

1. Montalcino — Brunello di Montalcino

- Stijl: krachtig, complex, zeer langlevend.
- Waarom top: hoge ligging, grote dag-nachtverschillen, arme bodems.
- Druif: 100% Sangiovese Grosso (lokaal Brunello genoemd).
- Reputatie: wereldwijd gezien als de meest nobele expressie van Sangiovese.

2. Chianti Classico

- Stijl: elegant, fris, kruidig, met levendige zuren.
- Waarom top: kalkrijke galestro en alberese bodems, heuvelachtig terrein.
- Reputatie: de historische kern van Chianti, vaak fijner en complexer dan bredere Chianti-zones.

3. Montepulciano — Vino Nobile di Montepulciano

- Stijl: iets zachter dan Brunello, maar met veel diepte en rijp rood fruit.
- Waarom top: Prugnolo Gentile (lokale Sangiovese-biotype) gedijt uitstekend op zand- en kleibodems.

4. Andere sterke Sangiovese-gebieden in Toscane

- Morellino di Scansano (Maremma): warmere kust, rijper fruit, zachtere tannines.
- Carmignano: historische blendtraditie met Cabernet, maar Sangiovese blijft de basis.
- Chianti Rufina: koeler microklimaat, zeer frisse en verfijnde stijl.

Sangiovese



Kenmerken:



- Rood fruit — vooral kers, zure kers, framboos en soms aardbei.
- Frisse, levendige zuren — hoger dan bij veel andere blauwe druiven.
- Kruidigheid — tonen van gedroogde kruiden, oregano, tijm en soms een vleugje balsamico.
- Aardse en hartige tonen — leer, tabak, viooltjes of lichte aardse nuances, vooral in traditionele stijlen.
- Tannines — meestal medium tot stevig, maar fijner dan bijvoorbeeld Nebbiolo.
- Medium body in Chianti-stijl; voller en krachtiger in Brunello of warmere regio's.
- Laatrijpend met een lange rijpingscyclus.

De oorspronkelijke line-up van de wijnen werd even verstoort door een andere selectie van wijnen die Karel & Jean-Jacques hadden meegebracht, bovenop de 19 wijnen uit mijn persoonlijke kelder. Maar voor de kundigheid van het publiek was dit 'administratief' geen probleem, ondanks de vrij grote complexiteit van de opgezette degustatie.



De oefening met 17 jaargangen en 25 wijnen

1993	1 wijn: ***	Chianti Classico
1995	1 wijn: ****	Brunello di Montalcino
2001	1 wijn: ****	Roso Toscano
2003	1 wijn: **	Roso Toscano
2004	1 wijn: ***	Brunello di Montalcino
2007	1 wijn: ****	Chianti Classico

2010	4 wijnen: ****	Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Roso Montefalco
2012	1 wijn: ***	Vino Nobile di Montepulciano
2013	3 wijnen: ***	Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano
2014	1 wijn: *	Chianti Classico
2015	2 wijn: ***	Chianti Classico
2016	2 wijnen: *****	Chianti Classico, Brunelo di Montalcino
2019	3 wijnen: ****	Brunello di Montalcino, Roso Toscano, Chiant Classico
2020	3 wijnen: *****	Chianti Classico, Emilia-Romagna
2022	1 wijn: ***	Rosso Toscano

Een bijzondere proeftafel met 25 wijnen



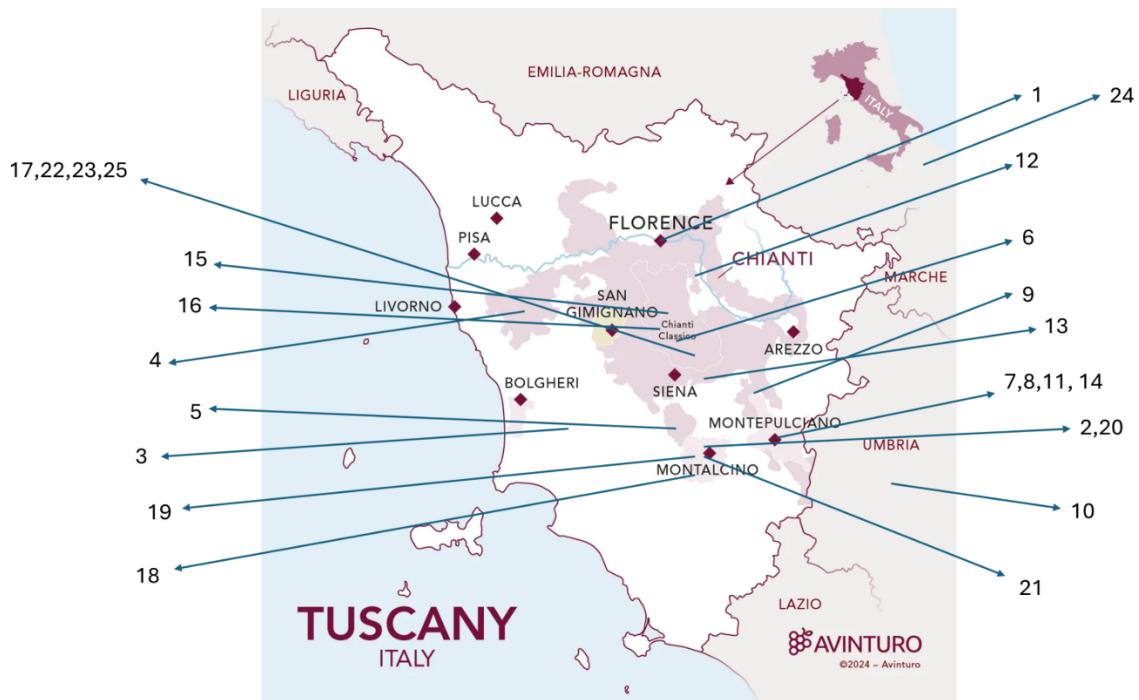
Sangiovese en het spel van de oogstjaren

- Twee wijnen van de jaren '90
- Acht wijnen van 2000 tem 2010
- Twaalf wijnen van 2011 tem 2019
- Drie wijnen vanaf 2020

Sangiovese en het spel van de appellaties

- 4 wijnen Roso Toscano (IGP)
- 8 wijnen Chianti Classico
- 7 wijnen Brunello di Montalcino
- 4 wijnen Vino Nobile di Montepulciano
- 2 wijnen Sangiovese buiten Toscane

Onderstaande selectie van wijnen waren aldus mooi geografischverdeeld over verschillende appellaties:



De selectie wijnen:

Wijn 1: 1993

Marchesi Antinori, Chianti Classico Riserva : wine-seacher : €48

Wijn 2 : 1995

Val di Suga, Vigna del Lago, Brunello di Montalcino : wine-seacher : €124

Wijn 3 : 2001

Montepeloso Suvereto, Eneo, Roso Toscano : wine-seacher : €29

Wijn 4 : 2003

Alberto Bocelli, Poggioncino, Roso Toscano : wine-seacher : €37

Wijn 5 : 2004

Soldera, Brunello di Montalcino Riserva : wine-seacher : €1.439

Wijn 6 : 2007

Castello di Ama, Chianti Classico magnum : wine-seacher : €66

Wijn 7 , 8, 9, 10 : 2010

Nottola, Il Fattore, Vino Nobile di Montepulciano Riserva : wine-seacher : €14

Boscarelli, Vino Nobile di Montepulciano Riserva : wine-seacher : €46

Podere Salicotti, Piaggione, Brunello di Montalcino : wine-seacher : €81

Tenute Lunelli, Lampante riserva, Roso di Montefalco : wine-seacher : €20

Wijn 11 : 2012

Salcheto, Sacco, Vino Nobile di Montipulciano : wine-seacher : €29

Wijn 12, 13, 14 : 2013

Poggio Scalette, Chianti Classico : wine-seacher : €28

Falsina, Rancia, Chianti Classico Riserva : wine-seacher : €45

Avignonesi, Vino Nobile di Montepulciani : wine-seacher : €20

Wijn 15: 2014

Agricola Le Muricce, Chianti Classico Gran Selezione : €24

Wijn 16,17 : 2015

Podere Capaccia, Chianti Classico : €16

La Macinaia, Chianti Classico Riserva Gallo Nero : €30

Wijn 18 : 2016

Ferrero, Brunello di Montalcino : €79

Wijn 19, 20, 21: 2019

Vigna del Lago, Brunello di Montalcino : €75

Argiano, Brunello di Montalcino : €54

La Macinaia, Chianti Classico Riserva Gallo Nero : €30

Wijn 22, 23, 24 :2020

La Macinaia, Chianti Classico Riserva Gallo Nero : €30

La Macinaia, Taglio, Roso Toscano : €24
Chiara Condello, Predapia Riserva le Lucciole, Emilia-Romagna : €61

Wijn 25 : 2022

La Macinaia, l'Anima di San Vincenti, Roso Toscano (natural wine) :€30





De conclusies

De 25 wijnen werden opgesteld in twee zalen, waarbij de oudste wijnen (tot 2013) in de degustatiezolder werden gepositioneerd, terwijl de jongste wijnen (vanaf 2014) in de voorruimte klaar stonden. Zoals gewoonlijk konden de proevers vrijelijk gedurende een anderhalf uur de beide kamers aan doen op hun eigen tempo. De wijnen stonden opgesteld volgens millésimes, waardoor alle appellaties en sangiovesetypiciteiten door elkaar stonden. Het was geen blinde-degustatie en de flessen werden om 18u ontkurkt. De wijnen werden aan keldertemperatuur geserveerd.

Het was geen gemakkelijke degustatie, zeker voor diegenen die gestart zijn om eerst met de oudere referenties te starten. Herproeven was meer dan noodzakelijk om het pallet aan de kwaliteit van het millésime te laten aanpassen.

Wat waren nu de voornaamste conclusies van deze boeiende degustatie:

1. De belangrijkste en meest verbazende conclusie was dat er geen enkele wijn de tijdsbalk van de 30 jaar niet heeft doorstaan, integendeel. Alle wijnen bleven (misschien op 1 na) stevig overeind en de sangiovese heeft zijn veranderende typiciteit doorheen de jaren mooi kunnen tonen. De aanvankelijke bedenking alsof de sangiovese eerder jong (binnen de 10 jaar) moet geconsumeerd worden, werd met deze degustatie compleet ontkracht. De Vigna del Lago van 1995 werd zelfs bij velen als één van de beste wijnen aangestipt.

Uiteraard stonden geen 'doetjes' van wijnen en wijndomeinen op de proeftafel en zal de kwaliteit van de wijnbouwer uiteraard ook hier een belangrijke rol spelen, maar dat doet niets af van de mooie bewaarpotentialiteit van de sangiovesedruif. Alleen met deze conclusie was de avond al in zijn opzet geslaagd. Zelfs Karel kon op dit vlak zijn verwondering niet onder stoelen of banken steken.

2. Wanneer we de recentere jaren van de sangiovese proefden, was het best verwarrend door soms de felle zuren en de stoeve tannines. De conclusie was dan ook dat je de betere sangiovesewijnen best wat laat rusten, waardoor ze perfect op dronk kunnen zijn na 5 à 6 jaar op fles. Deze vaststelling werd duidelijker wanneer de jonge flessen langer openstonden. Ze proefden beter en beter naar mate de avond vorderde.
3. Er was duidelijke een stijlbreuk merkbaar tussen de topwijnen van de oudere generatie en die van recentere jaren (na 2015). Het is duidelijk dat de consument van Italiaanse wijnen ook een rol speelt in de bepaling van de stijl waarop de wijn uiteindelijk in de rekken komt. Het 'pleasy'-karakter van de jonge millésimes was opmerkelijker aanwezig dan bij de oudere jaargangen, die veel strakker en complexer in hun vel zaten.
4. Het is duidelijk dat van alle nobele appellaties in Toscane 'Vino nobile di Montepulciano' het zwakke broertje was in de reeks. Zelfs sommige roso's scoorde beter. De verrassing van de 'vino nobile's' was wel de Nottola 2010 aan 14 euro.
5. Een heel belangrijke conclusie was ook de vele gedaanten van de sangiovese. De opmerkelijke verscheidenheid in expressiviteit van de sangiovese werd door iedereen opgemerkt. Uiteraard speelt hier de rol van de appellaties, de diversiteit van het terroir en de visie van de wijnbouwer een determinerende rol. Maar hoe hoger de kwaliteit van het product, hoe groter de kwalitatieve eigenheid (zelfs eigenzinnigheid) van de sangiovese. De sangiovese is dus een druif met vele gezichten.
6. Soldera zat verscholen in de reeks van de 25 wijnen. Deze mythische wijn (ooit ergens uitgeroepen als de beste wijn ter wereld) loste zijn verwachtingen in. Deze 2004 was rijk, aromatisch en bijzonder complex in de afdronk. Er zat zo goed als geen sleet op. Maar sprong hij eruit als de ultieme nummer 1 van de avond? Zeker niet, waarbij je dan achteraf de vraag moet stellen of dit zijn prijs nog kan verantwoorden. Wijn is als kunst: rariteit en renomme maken vaak de (te hoge) prijs!
7. Tenslotte, hoe heeft La Macinaia is verhouden tussen al dat Toscaans geweld? Welnu, iedereen was erover eens dat deze wijnen echt hun plaats verdienen tussen de grote wijnhuizen die op tafel stonden. De stijl van de wijnen van La Macinaia is doorheen de tijd grondig veranderd en hebben nu de fijne fraîcheur gevonden die een elegante Chianti Classico zo lekker maakt. De familie De Gucht mag terecht fier zijn over hun recente producten. De 2019 en 2020 waren ronduit lekker. De 2015 was elegant, maar miste wat structuur. Zelfs de Taglio 2020 was een guitige plezante pleaser, die op elke tafel wel zijn plaats vind. Over de 'Anima' waren de meningen sterk verdeel en niet iedereen deelde het enthousiasme van Jean-Jacques met betrekking tot deze natuurwijn. Misschien komt dit door het feit dat hij bij zijn intro ons beschouwde als traditionele wijnproevers. Een grotere vergissing kan je niet maken bij EWOPpers. Het is hem vergeven.

Het werd dus weerom een indrukwekkende avond, die niet zomaar kan worden herhaald. De selectie wijnen maakten het niet alleen bijzonder, maar kon iedere proever wel bekoren door de grote diversiteit. Het was ook duidelijk dat elke zaal (oude versus jonge) wel zijn liefhebbers had en dat maakt het wijnproeven zo boeiend interessant. Het feit dat we evenwel niet meer de cultuur hebben om rijpe en oudere wijnen te savoureren, is een spijtige vaststelling. Want ook

de schoonheid van een belegen wijn kan opperste emoties losmaken. Maar dit wordt dan weer de uitdaging van de volgende EWOP-sessie!



Gelukkig werd de avond weer plezierig afgerond door Tamara. De avond werd geïnspireerd door het thema afgesloten met een aangepast fingerfood door Tamis Homekitchen.

We danken Karel en Jean-Jacques oprecht om van deze sangioves-avond een meerwaarde te maken.



ED
20/3/2026