

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Cantine Paradiso - Angelo Primo Nero di Troia



De geschiedenis van dit wijndomein gaat terug tot de **jaren '50**. **Angelo Paradiso** (wat een naam ...!) was een **arme landbouwer**, zoals haast alle andere bewoners van Puglia in die tijd. Hij trouwde jong en kreeg **vier kinderen**. Hij werkte ook buitengewoon hard, zodat hij aan zijn kroost florerende wijngaarden en een mooie kelder kon nalaten, vandaag nog steeds het hart van Cantine Paradiso.

Nadat **twee zonen** van de eerste Angelo in het midden van het eerste decennium van deze eeuw een typische **Italiaanse ruzie** uitvochten (niemand weet nog waarover het precies ging) nam **kleinzoon – opnieuw Angelo!** – het domein over vanaf jaargang 2010, en deze Angelo **secondo** maakte van Paradiso een **referentie**. Net als zijn grootvader voelt hij zich verbonden met dit unieke land en met de lokale wijnbouwtradities, maar hij combineert traditie met een verstandige openheid voor innovatie. Hij maakt wijnen in een **moderne stijl**, rijk aan **fruit**, krachtig maar **gemakkelijk drinkbaar** en **competitief**, allemaal van eigen wijngaarden in de vlakte van Cerignola. De oude gebouwen uit de jaren '50 bevatten nog steeds de oorspronkelijke geëmailleerde cementen tanks, intussen gemoderniseerd met een up-to-date koelsysteem. Recentelijk werden een nieuwbouw toegevoegd met verschillende gistingstanks in roestvrij staal, uiteraard allemaal onder gecontroleerde temperatuur; in de kelder bevinden zich de houten vaten voor de veroudering, en de nieuwbouw huisvest ook een degustatieruimte. Dit alles onder een dak van zonnepanelen die zorgen voor een lage milieu emissie.

Typisch voor dit noordelijke deel van Puglia is de Uva di Troia of **Nero di Troia**. De vloeiend Italiaans sprekende bezoeker moeten we hier misschien een beetje op het rechte pad helpen. Deze druif (noch de wijn!) zouden iets te maken hebben met de één of andere troia (slet, del, sloerie); de naam is ontleend aan het **stadje Troia** in de provincie Foggia, gesticht door de legendarische Griek **Diomedes**, die het **oude Troje** aan de overkant van de Adriatische zee **verwoestte** ...

Deze Angelo Primo is uiteraard **vernoemd naar de eerste Angelo Paradiso**, de stichter van de cantina. Door een **streng selectie van de beste druiven** is de wijn erg **geconcentreerd**, hij kende bovendien 12 maanden vatrijping (barrique/tonneaux van 500 resp. 1.000 liter). **Gulle, dikke** wijn met veel rijp fruit en prettige, verweven tannine, daardoor **zacht en elegant**. Kenmerkend zijn het **rijpe kersenfruit** en wat **cacao** en **koffie**. **Niet te warm** schenken, zo nodig even koelen. Drinken tot **7 jaar na de oogst**.