

Naam Munjebel Rosso Perpetuum 1

Jaartal 2022

Bewaarpotentieel Tot eind 2032

Producent Frank Cornelissen

Wijnstijl medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, mondvlullende tannines, prominente zuren

Appellatie IGT Terre Siciliane

Druivensoorten 100% nerello mascalese

Omschrijving De 'cantina' van Frank Cornelissen is gelegen in Solichchiata, op de noordflank van de Etna, en strekt zich uit over 15 ha waarvan 12 ha wijngaarden. Zijn wijngaarden situeren zich tussen 600 en 980m hoogte, met een zeer laag rendement (tussen 300 en 600 gr per plant). Hij zweert erbij geen chemische middelen te gebruiken in de wijngaard, werkt alleen met de eigen gisten van de druif, gebruikt geen toegevoegde sulfiet en doet geen filtering van de wijn.

Afkomstig uit Hasselt en met een achtergrond in de Belgische wijnhandel is Frank altijd gepassioneerd geweest door wijnbouw en besloot een 20-tal jaren geleden zijn vaderland achter te laten en zich te vestigen in Sicilië. Het is in Solichchiata, op de noordflank van de Etna, dat hij zijn geluk gevonden heeft en waar hij in 2001 zijn eerste wijn maakt. Vandaag leeft Frank op het ritme van de natuur, zonder zich aan te passen aan de grillen van de mens. Nerello mascalese en cappuccio blijven de vaandeldragers, maar hij cultiveert eveneens zo goed als vergeten druivenrassen als greco, franci en minnella bianca en nera.

Zijn wijnen zijn een authentieke expressie van de terroir op de Etna: diepgaand, direct, eerlijk, genereus en onconventioneel: wild en puur natuur. Slechts druiven, dus geen fabrieksgisten, zwavel, filtering, hout of andere toevoegingen, maar wel beantwoordend aan de hoogste kwaliteitsnormen. Cornelissen heeft op de flanken van 'zijn' vulkaan trouwens niet alleen wijngaarden, maar ook olijf- en fruitgaarden. 'Als je kiest voor monocultuur – bijvoorbeeld uitsluitend wijngaarden – verarm je de omgeving', vindt hij. In de loop der jaren en mede door een groter bewustzijn van zijn omgeving, is de productie van Frank exponentieel gestegen. Net als de puurheid van zijn wijnen in het glas, hun kracht en hun steeds veranderende en unieke ziel.

De noordflank van de Etna is op enkele jaren tijd 'the place to be' geworden in het Italiaanse wijnlandschap. En dit dankzij het noeste werk van enkele volhardende producenten die destijds als verlichte geesten werden beschouwd. Frank Cornelissen is absoluut één van hen.

De eerste bottelingen van de klassieke MunJebel® rosso werden gemaakt door de samenvoeging van twee wijnjaren, een concept waar Frank altijd van gehouden heeft, omdat het een beter idee geeft van een groter gebied dan een wijn van één millésime. Sinds hij in 2012 stopte met het combineren van millésimes op zoek naar meer precisie, was hij die old school geëvolueerde stijl van de eerste wijnen een beetje vergeten. In 2016 besloot hij weer een wijn in een soortgelijke stijl te gaan produceren, waarbij hij de eeuwigdurende methode van grote solera-wijnen toepaste. In de eerste editie zit er wijn uit 2015, 2016, 2017 en 2019. In 2021 zal hij 25% bottelen en wordt de geselecteerde wijn uit 2020 toegevoegd aan de rest om de tank te vullen. Perpetuum is geboren!

Serveren bij stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild

Oorsprong Noordelijke vallei van de Etna. Wijngaard contrada Piano dei Daini 2015, MunJebel® classico 2016, contrada Crasà 2017 en MunJebel® Classico 2019. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 60 jaar en ouder.

Druiventeelt Biologisch

Oogst Handmatig in oktober.

Vinificatie Onttristing en lichte kneuzing van de druiven met een verlengde schilweking gedurende 60 dagen.

Opvoeding De wijn wordt licht gefilterd en rijpt daarin tot oktober 2023. In 7.000 liter. 6

Ma 10u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

Productie 2.500 flessen

