LICATA
WIJNFICHE

Naam	Munjebel Etna Rosso
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Frank Cornelissen
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Etna
Druivensoorten	100% nerello mascalese
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	De 'cantina' van Frank Cornelissen is gelegen in Solicchiata, 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 Solichiata, 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 grecanico, francisi 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 Cornellissen is absoluut één van hen. De Munjebel Rosso heeft een intense robijnrode kleur. De neus ontwikkelt aroma's van vers rood fruit, minerale noten en lichte nuances van medicinale en aromatische kruiden. Vers en smaakvol in de neus. De mond is fruitig en knapperig. Mooie persistentie.
Serveren bij	kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Verschillende wijngaarden op de Noordelijke flank van de Etna (Zottorinoto-Chiusa Spagnolo, Feudo di Mezzo-Porcaria, Crasà, Piano dei Daini). 60 jaar oude wijnstokken.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Ontristing en lichte kneuzing van de druiven met een verlengde schilweking gedurende 60 dagen. De wijn wordt licht gefilterd en rijpt in neutrale epoxy tanks van 2500 tot 7000 liter.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	15% Alc.
Productie	12.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 91