

## O'Feo en Sollatio

Op SICILIË, dat prachtige eiland, waar we telkens graag terugkeren, zijn de voorwaarden voor het maken van wijnen ideaal en zeker voor biologische wijnen. De vulkanische gronden zijn uitermate geschikt voor wijnranken en het klimaat, droog en zeer zonnig in de zomer laat weinig kans aan ziektes in de wijngaard.

Eén van de grotere biologische wijnbouwers is de **CANTINE FORACI** met 75 Ha. wijngaarden, vooral gericht op de export. Toen wij ons eerste bezoek brachten hadden wij zo wat onze bedenkingen, geconfronteerd met de grootte van het domein en de gebouwen die aan een fabriek deden denken. De eigenaar Alessandro FORACI vertelde ons dat hij resoluut voor de biologische wijnbouw koos zowel voor de bewaring van het natuurlijk patrimonium als voor de echte natuurlijke smaak en aroma van het 'terroir' die alleen met deze teelt volledig tot uiting komen. Het bleek dus overduidelijk dat hier met de juiste passie gewerkt werd. Voor de verbouwing van deze wijnen vonden zij een uniek gebied in Sicilië, de Valle del Belice, een totaal geïsoleerde vallei, omgeven door gebergte en ver weg van elke vorm van luchtbezoedeling.



**De rode O'FEO** die gemaakt wordt met de typisch Siciliaanse druivensoort Nero d'Avola werd verkozen bij de 10 beste Nero d'Avola wijnen van Sicilië door de 'Associazione Italiana Sommelier Sicilia'. De druiven ondergaan een lange maceratie met gecontroleerde temperatuur in roestvrij stalen citernes. De kleur is robijnrood met paarse tinten. In de neus ontdekt men vooral rood fruit (bosvruchten en kersen). De mond biedt een goede body met zachte uitgebalanceerde niet uitdrogende tannine en mooi fruit. Geniet van deze wijn op 18°C met antipasta en lasagne of cannelloni, ook met kip.

> Kost rond de € 7.

**De witte O'FEO** wordt gemaakt met alweer typische druiven uit deze regio, de Damaschino Grillo en Inzolia. Een frisse wijn met veel fruit zoals citrus en abrikoos die past bij voorgerechten, gegrilde of gebakken vis en als aperitief.

> Eveneens rond de € 7

**De witte Sollatio** is afkomstig van de druiven Trebbiano, Grecanico en Inzolia. Deze wijn is licht en helder met in de neus fruitige toetsen van ananas en pompoes, in de mond vrij droog en mineralig. Past bij vis-of schelpdieren. Verrassend bij droge prociuto.

> Slechts rond de € 5,50

Voor **de rode Sollatio** gebruikt men de druiven Frappato, Nerello Mascalese, Nero d'Avolo. In de neus kleine rode bosvruchten en rijpe kersen. Ronde mond gestoffeerd met rijp rood fruit. Best drinken op 16 à 17° bij diverse pasta's en wok gerechten.

> Ook rond de € 5,50

## DE LEVENSSCHOOL VZW

ACADEMIE VOOR INTEGRALE GEZONDHEIDSZORG



**OPENDEUR**

05.05.2013  
& 02.06.2013  
10>18U

OPLEIDING TOT GEZONDHEIDSCONSULENT

*cursussen natuurlijke gezondheidszorg & bewustzijnsverruiming*

*locatie* Abdij van Tongerlo, Vesperzalen  
Abdijstraat 40, 2260 Tongerlo

*Vraag gratis de volledige studiegids aan*

WWW.LEVENSSCHOOL.BE  
TEL +32 11 60 16 75  
INFO@LEVENSSCHOOL.BE

## Bio, ook in uw glas!

Het grootste aanbod  
van biologische wijnen uit :  
Frankrijk, Italië, Duitsland, Bulgarije,  
Oostenrijk, Spanje, Portugal, Australië,  
Argentinië, Chili en Zuid Afrika.

## BIOTIEK

Invoerder Groot- en kleinhandel  
*270 wijnen van 79 biologische  
en biodynamische wijnbouwers*

## Degustatiedagen

in Zoersel en Galmaarden-Vollezele  
Vraag vrijblijvend uitnodiging,  
prijslijst en wegbeschrijving  
OF kijk voor alle info op

[www.biotiek.be](http://www.biotiek.be)

Adres ZOERSEL : BIOTIEK  
Ten Hoflaan 22 2980 Zoersel Tel. 03-312 24 38

Adres Huis Pelsenbroek  
Langestraat 6 1570 Vollezele Tel. 054-56 91 21