

Casa Vinicola Rocca, Apulië, Italië

Met grootvader Francesco Rocca is het allemaal begonnen. Hij was het die in 1880 Vinicola Rocca startte. Aanvankelijk produceerde ze alleen 'losse druiven' voor verwerking elders. Het huis beschikte toen nog niet over eigen wijnkelders en zijn druiven werden vaak gebruikt als versterking van bestaande wijnen.



In 1936 kwam daar verandering in. Zijn zoon Angelo nam het wijnstokje over en bouwde een wijnkelder in Nardò in de provincie Puglia (de hak van de laars), maar het zou nog tot 1960 duren voor de eerste, eigen gebottelde fles wijn uit de kelder rolde. Daarna is het hard gegaan en inmiddels staat de vierde generatie Rocca aan de pers en leveren ze kwaliteitswijnen die wereldwijd gedronken én gewaardeerd worden. De lange familie ervaring in het maken van wijnen staat garant voor wijn die met passie is gemaakt, gebaseerd is op vakmanschap en die een goede prijs/kwaliteitsverhouding heeft. Om aan de stijgende vraag te kunnen voldoen werd in recente jaren prestigieuze estates aangekocht in Puglia en kwam er een nieuwe wijnkelder in Agrate Brianza. Deze moderne wijnkelder is uitgerust met 'up-to-date' technologie. Hierdoor kan Vinicola Rocca voldoen aan de hoogste standaards (IFS en ISO 9001) voor productie en botteling van zijn wijnen.



De estates 'Don Cataldo' en Vignali Grandi' herbergen zo'n 100 hectare wijngaard en liggen in Leverano (het hart van de Salento) op nog geen drie kilometer van de Ionische kust. De gronden bestaan hier uit en klei en kalk en de verkoelende invloed van de zee zorgt voor optimale rijping van de druiven.



De autochtone druivensoorten Negroamaro en Primitivo zijn uitstekend geschikt voor de productie van typische wijnen uit deze regio. Of u nu zoekt naar soepele, niet hout-gelagerd wijnen of 'kanonnen' die langdurig op eikenhout gerijpt zijn, Vinicola Rocca heeft ze allemaal in huis.

Met name de blends van de Negroamaro (de zwarte bittere) en Primitivo zijn de beste wijnen van het huis. De Primitivo-druif wordt in Amerika overigens de Zinfandel genoemd. Deze wijnen zijn breed inzetbaar bij gegrilde en geroosterde vleesgerechten en door zijn mooie fruit- en vanilletonen zelfs bij Oosterse gerechten.

