



Jos Thomassen

“FRIULU”

Una grande sorpresa

**Proefschrift tot het behalen
van niveau**

“MEESTER-COMMANDEUR”

Voor velen is Frankrijk hét wijnland bij uitstek. De laatste jaren wordt het qua productie echter de loef afgestoken door Spanje en Italië.

Italië produceerde in 2013 zo'n 50 miljoen hectoliter wijn. Daarvan vloeit 283.700hl naar België.

Italië is als wijnland een beetje een buitenbeentje omdat er over het hele land verspreid wijnvelden opduiken. De wijnproductie is dus niet zoals in de meeste wijnproducerende landen geconcentreerd in enkele bevoorrechte regio's. Niet alle regio's hebben een vergelijkbare productie, laat staan dezelfde druiven of hetzelfde niveau. Maar één ding is zeker: je vindt zowel goede wijnen in het noordelijke Friuli of Alto Adige als in het zuidelijke puntje van Puglia of op de eilanden Sicilië en Sardinië.

Doordat de wijnproductie breed is uitgesmeerd over het hele land, met de nodige variaties in klimaat en reliëf, lopen de stijlen en het smakenpalet van Italiaanse wijnen erg uiteen. Dat gaat van strakke (meestal witte) noordelijke wijnen tot rijpe (zonnige) zuiderlingen. Wat niet wil zeggen dat er geen rode wijnen worden gemaakt in het noorden of witte op de eilanden. Integendeel!

Italiaanse wijnen zijn dan ook boeiend en vormen een uitdaging om te ontdekken.

Werd er tot zo'n tien-vijftien jaar geleden enkel Italiaans gesproken door de wijnbouwers (viticoltore) in de wijngaarden (vigneti) of kelders (cantine), dan komt men nu haast overal goed weg met een mondje Engels. In Alto Adige (Zuid-Tirol) spreken de ouderen zelfs uitsluitend Duits. De nasleep van WO II, waarna deze gebieden aan Italië werden afgestaan. Deze regio heeft net als Friuli, de eilanden Sicilië en Sardinië en Valle d'Aosta een autonoom bestuur. In Alto Adige is de meerderheid vandaag nog altijd anti-Italiaans. Het onderwijs gebeurt er nog steeds in het Duits. Hetzelfde voor de wegwijzers en de benaming van de gemeenten, steden (Bozen) en regio's (Süd-Tirol). Je vindt er nu nog (gek genoeg in het Italiaanse) slogans zoals 'Italië begint waar Alto Adige eindigt'. De meeste familienamen zijn er ook Duits.

Hetzelfde geldt voor Friuli, dat tijdens de tweede wereldoorlog (1915-1918) als slachtveld diende tussen Italië en Joegoslavië. Hier vindt men ook nog heel wat Sloveense invloed, niet zo zeer van de taal, maar wel wat betreft familienamen en gemeenten. Goriz(i)a op de grens ligt zelfs in de twee landen.

Italië grenst in het noorden aan Frankrijk, Zwitserland, Oostenrijk en Slovenië. De rest van het land wordt omringd door de Tyrreense Zee, de Middellandse Zee, de Ionische Zee en de Adriatische Zee. De eilanden Sicilië, Sardinië en Elba en een aantal kleinere eilanden behoren ook tot Italië.

Het land wordt doormidden gesneden door de Appenijnen.

Op een grondgebied van ruim 300.000 km² wonen 61.482.297 (cijfers van 2013) Italianen. De hoofdstad van het land is Rome (Roma). De onafhankelijke staten Vaticaanstad, waarvan de paus het hoofd is, en San Marino zijn twee enclaves binnen de Italiaanse grenzen.

Italië was in de Oudheid het centrum van het Romeinse Rijk, dat uitgroeide tot het grootste rijk van Europa. Later stond in Italië, meer bepaald in de regio Toscane, de wieg van de renaissance. Op 17 maart 1861 vond de Italiaanse eenwording plaats, en sinds de monarchie in 1946 door

de bevolking werd weggestemd, is het bestaan van de Republica Italiana een feit. Het tegenwoordige Italië is een parlementaire republiek met zowel een president als een premier aan de macht.

Het land is verdeeld in 20 regio's, die in een totaal van 110 provincies worden onderverdeeld.

Deze 20 gebieden hebben ook parlementen en overheden. Als resultaat van een referendum van 2002 dat de regionale bevoegdheden verhoogde, is de federale overheid verantwoordelijk voor buitenlandse relaties en nationale defensie, openbare orde en rechtvaardigheid, verkiezingswet en milieukwesties.



Vijf regio's hebben een autonome status:

Sicilië (Sicilia) - Sardinië (Sardegna) - Valle d'Aosta - Trentino-Zuid-Tirol (Trentino-Alto Adige) - Friuli-Venezia Giulia.

De overige regio's zijn: Piemonte - Lombardia - Liguria - Veneto - Emilia-Romagna - Toscana - Umbria - Marche – Lazio - Abruzzo - Molise - Campania - Puglia - Basilicata en Calabria.

Tegenstelling tussen Noord en Zuid

De Italiaanse economie staat bekend om het grote welvaarts- en ontwikkelingsverschil tussen het noorden en het zuiden. De oorzaken hiervan hebben vooral betrekking op de verschillende historische ontwikkeling, geografische ligging en het fysische milieu. Van deze twee gebieden is het noorden het meest welvarend: het heeft de beste landbouwgrond, de belangrijkste haven (Genua) en de grootste industriële centra (Turijn, Milaan). Noord-Italië heeft ook een bloeiende toeristenhandel zoals de Italiaanse Riviera, in de Alpen (waaronder de Dolomieten) en langs de kusten van zijn mooie meren (Lago Maggiore, Comomeer, Lago D'Iseo en Gardameer).

Het land heeft te kampen met de invloed van de maffia. In Italië gaat het met name over de Siciliaanse maffia (Cosa Nostra), de Napolitaanse (de Camorra), de 'Ndrangheta (actief in Calabrië) en de Sacra Corona Unita (actief in Puglia). De aanwezigheid van deze organisaties, vooral in het zuiden, kan in verband worden gebracht met de economische problemen in Zuid-Italië ten opzichte van het noorden.

Sinds de jaren '50 probeert de Italiaanse overheid door middel van een ontwikkelingsfonds voor het Zuiden (Cassa per il Mezzogiorno) de welvaarts kloof met het noorden te dichten. In het begin deed men dat door de agrarische sector te moderniseren en de Italiaanse infrastructuur te verbeteren. Toen echter duidelijk werd dat deze manier van investeren de werkgelegenheid juist verkleinde, kwam de nadruk te liggen op een snelle industrialisatie van het gebied. Hoewel die de achterstand van het zuiden ten opzichte van het noorden niet kon wegnemen, is het inkomensniveau in Zuid-Italië wel toegenomen, maar nog laag in vergelijking met bij ons. Een 'barista' met nachtdienst in een hotel in Lecce (Puglia) verdient er amper 800 euro/maand. Pensioenen variëren er rond de 500 euro!

De groei van de Italiaanse economie na de Tweede Wereldoorlog heeft dan ook vooral in het noorden van het land plaatsgevonden. De industriecomplexen in het zuiden zijn vaak arbeidsintensief en statisch van structuur, en kunnen vaak alleen door middel van overheidssteun voortbestaan. Een voorbeeld hiervan is de oprichting van de Alfa Romeo Sud- of Alfa Zuid-fabriek door de Italiaanse overheid in Pomigliano d'Arco bij Napels, later geprivatiseerd door FIAT. Door deze ongunstige economische ontwikkeling met betrekking tot het Zuiden is de welvaarts kloof tussen noord en zuid sterk toegenomen.

Klimaat

Het grootste deel van Italië heeft een mediterraan klimaat met warme zomers en zachte winters. In het noorden is het kouder dan in het zuiden. Het klimaat is daar enigszins vergelijkbaar met dat in België, maar met koudere winters en warmere zomers. In de Alpen en de Apennijnen heerst een pool/hoggebergteklimaat en valt er vaak sneeuw. Op Sicilië is het nog warmer en valt er minder neerslag.

In Sardinië is het eind augustus te warm om overdag druiven te plukken en schakelt men over op nachtpluk (*vendemia nocturna*), tussen 2 en 7u 's nachts.

Veel winden in Italië hebben een naam, zoals de tramontana, wat 'over de bergen' betekent. Deze straffe, koude noordenwind is vooral voelbaar in de winter. Het is een droge wind, doordat al veel neerslag in het noorden is gevallen. De uit Griekenland afkomstige 'Greco'-wind lijkt erg op de tramontana, maar brengt meer wolken en dus meer neerslag mee.

Fysieke kenmerken

Ongeveer 75% van Italië is bergachtig of heuvelachtig en ruwweg 20% van het land is bebost. Er zijn smalle stroken van laagland langs de Adriatische kust en de delen van de Tyrreense kust.

In het noorden van het land liggen de Alpen en de Dolomieten, en verder strekken de Apennijnen zich uit van Genua (Genova) in het noorden tot voorbij Napels (Napoli) in het zuiden. Het hoogste punt van de Italiaanse Alpen is de berg Mont Blanc de Courmayeur, die 4.765 meter hoog is. Daarmee is deze berg het hoogste punt van Italië. Het hoogste punt van de Apennijnen ligt in het bergmassief Gran Sasso d'Italia: de berg Corno Grande is met 2.912 meter daar het hoogst. Ook is het noorden rijk aan een aantal grote meren: het Lago Maggiore, het Comomeer (Lago di Como), het Lago d'Iseo en het Gardameer (Lago di Garda). In het midden van Italië liggen nog een aantal meren, waarvan het Meer van Bolsena het grootste is. Belangrijke rivieren zijn de Tiber, de Arno en de Po. De Po is veruit de belangrijkste: de meeste Alpenrivieren monden hierin uit en het is de slagader van de Povalakte, het grootste agrarische gebied en de graanschuur van het land.

Noordelijk Italië, gedomineerd door de Povalakte, bestaat uit de gebieden van Ligurië, Piëmont, Valle d'Aosta, Lombardije, Veneto en een deel van Emilia-Romagna (dat zich in Centraal-Italië uitbreidt). Gran Paradiso (4061 m), de hoogste berg die geheel binnen Italië ligt, ligt in Valle d'Aosta. Het Italiaanse schiereiland bestaat verder uit Centraal-Italië (Marche, Toscane, Umbrië en Lazio) en zuidelijk Italië (Campanië, Basilicata, Abruzzo, Molise, Calabrië en Apulië).

FRIULI VENEZIA GIULIA

Oppervlakte 7.845 km²

Inwoners (31 dec. 2013) 1.229.363 (152 inw/km²)

Hoofdstad Triëste

Hoogste punt Monte Coglians: 2780 m

Aantal gemeenten 219

Provincies Gorizia, Pordenone, Triëst, Udine

De regio grenst aan de regio Veneto, de republieken Oostenrijk en Slovenië en aan de Adriatische Zee en is verdeeld in vier provincies, genoemd naar de provinciehoofdstad (tevens belangrijkste steden):

Triëst, hoofdstad Triëst (Italiaans: Trieste, Sloveens: Trst, Duits: Triest);

Udine, hoofdstad Udine (Sloveens: Videm) (oud-Duits: Weiden);

Pordenone, hoofdstad Pordenone;

Gorizia, hoofdstad Gorizia (Sloveens: Gorica, Duits: Görz).

De oppervlakte van deze regio neemt ongeveer een achtendertigste van het nationale territorium in beslag, oftewel 2,6%.

Qua grootte staat de regio op de zeventiende plaats, net voor Ligurië, Molise en Valle d'Aosta. Van de 1.000 Italianen wonen er 20 in Friuli-Venezia Giulia, dat is amper 2% van de totale nationale bevolking.

Ruwweg kan de regio geografisch in drie delen worden opgedeeld:

- het bergachtige noorden
- het heuvelachtige centrum
- de vlakte in het zuiden dat aan de zee ligt.

De belangrijkste en langste (170 km) rivier is de Tagliamento die in de Karnische Alpen ontspringt. De regio is de meest regenachtige van Italië. De meeste neerslag valt in de herfst en in het begin van de winter.

Historisch gezien maakt de regio deel uit van de grens tussen de Romaanse wereld en de Slavische wereld. De status van autonome regio verkreeg Friuli-Venezia Giulia omdat er van oudsher zowel omvangrijke groepen Friulanen alsook Slovenen leven, wier talen een beperkte (want naar provincie verschillende) officiële status houden.

Friuli-Venezia Giulia vormde historisch de grens tussen de Romeanse en de Slavische wereld. Dat is zelfs vandaag nog aan de gemengde bevolking te merken en de reden waarom dit gebied sterk autonoom is. Het is eveneens de streek van de 'frasche' en de 'osmizze'. Respectievelijk in Friuli en Giulia zijn dit gezellige en eenvoudige eetcafeetjes waar je een goed glas wijn kunt drinken.

Huisdruiven

Wit: friulano, verduzzo, picolit, ribolla gialla, malvasia istriana

Rood: refosco dal peduncolo rosso, schiopettino, terrano, pignolo

18.704 ha wijngaard

1.018.000 hl wijn

- 52% wit

- 48% rood

- 60,5% is DOC-niveau

Terroir

Klimaat: van mediterraan zacht tot continentaal streng

Bodem: zand, leem, klei-afzetting en kalk

Ligging: op de zuidoostelijke flanken van de Dolomieten, tussen de slingerende valleien

Specifieke aanplantcultuur: cordone speronato en pergola

Wijntypes

Wit, droog en zoet, vendemmia tardiva, passito, rood, rosato, frizzante, spumante



Regionale specialiteiten

Dankzij het doorzettingsvermogen van enkele olijfboeren rond Trieste, na de vernietigende vorst van 1929, kunnen we vandaag genieten van een unieke olijfolie, de Tergeste. Een olijfolie die heerlijk smaakt bij risotto met inktvis.

Prosciutto di San Daniele, slechts zeer subtiel gekruid met zeezout, is een van de beroemdste en lekkerste gedroogde hammen ter wereld.

Net zoals in Veneto produceert men ook in Friuli de pittige Montasio, een kaas die vaak in een saus verwerkt wordt en geserveerd wordt bij gnocchi.

Golvend lappendeken

Het landschap doet veeleer Sloveens-Oostenrijks aan dan Italiaans. Het uitzicht is heel gevarieerd en vormt een soort amfitheater, vertrekkend van aan de baai van Trieste, aan de Adriatische Zee, tot hoog in de Dolomieten. De smalle strook zeezand wordt in de heuvels omgeruild voor afbrokkelingsgesteente en wordt in het hooggebergte vervangen door kalkachtig rotsgesteente. We zitten hier meer dan 2.000 meter boven de zeespiegel. Halverwege liggen de wijngaarden die als een bonte lappendeken de golvende heuvels bedekken.

Zowel aan Italiaanse als Sloveense kant wordt gelijkaardige wijn gemaakt, verrukkelijk fijne en complexe wijnen. De witte wijnen behoren tot de fijnste van Italië, gemaakt van authentieke wijndruiven die zich doorheen de jaren in de vele plooiën van de golvende heuvels zijn gaan nestelen.

Nationaal is Friuli-Venezia Giulia amper goed voor drie procent van het totale wijnvolume. Daartegenover staat de zeer hoge kwaliteit: van de iets meer dan 18.000 hectare wijngaard heeft men zeker 11.000 hectare die druiven levert voor DOC-wijnen. Er zijn niet zo heel veel verschillende herkomstbenamingen en de meeste dragen de naam Friuli, waardoor ze makkelijk te lokaliseren zijn. Achter die benaming schuilen echter veel verschillende druivensoorten, die telkens apart op het etiket worden vermeld.

De tocai friulano, een toch wel vrij speciale druif, bleek na dna-onderzoek familie te zijn van de sauvignon vert of de sauvignonasse. Logischerwijs is het uiteindelijk Friulano geworden op het etiket en werd het eerste woord gewoon weggelaten.

Friuli is rijk aan specifieke druiven, die de eer van de streek beslist hoog houden. Eerst is er de verduzzo bianco, de druif die de basis vormt voor één van de slechts twee DOCG's. Een

schande, want naast de Ramandolo – zo heet de DOCG genoemd naar een gehucht in Nimis, ten noorden van Udine – verdienen vele andere wijnen intussen dezelfde status. Denk maar aan de witte wijnen van ribolla gialla en malvasia istriana of aan de rode wijnen van de refoscodruif. Voor de picolit is het ondertussen wel gelukt.

Doen de antieke druivenrassen zoals scjaglin, ucelut en cividin voor wit of forgiarin, piculit-neri en cjanorie voor rood bij je nog geen belletje rinkelen? Dan gaat dit niet lang meer duren. Het zijn wijndruiven die vandaag een soort internationale sterrenstatus bezitten en kwalitatief bijzonder sterk presteren, maar hier al eeuwenlang hun vaste stek hebben. Eveneens uitstekend in deze regio zijn de witte wijnen op basis van pinot bianco, sauvignon blanc en chardonnay. Dat geldt ook voor rood op basis van merlot, pinot nero, cabernet sauvignon en cabernet franc. Toonaangevende wijnhuizen zoals Gravner, Ronco del Gnemiz, Livio Felluga, Jermann, Livon en Schiopetto zijn de grote drijvende krachten achter deze huidige kwaliteit.

Ongewone wijnen

De centrale en veruit grootste DOC heet Friulie Grave. De naam verwijst naar de ondergrond, die net zoals in de Franse Graves nabij Bordeaux uit kiezel bestaat. In dit geval werden de keien afgezet door de Tagliamento (stroom). Hier zijn het de witte druivenrassen die de scepter zwaaien, met wijnen van een vaak verbluffende kwaliteit op basis van internationaal bekende druiven.

Ook de rode wijnen, op basis van de bekende wijndruiven uit Bordeaux, net zoals de wijnen gemaakt van de Bourgondische pinot nero of de lokale refosco, moeten er de duimen voor leggen.

De kleinste appellatie is tegen alle verwachtingen in met de grootste erkenning gaan lopen, want in 2001 werd deze gepromoveerd tot DOCG. Het gaat om een zoete wijn, exclusief afkomstig van de verduzzo friulano, een witte druif. Om die zoetheid te bekomen worden de druiven laat geoogst of aan rekken opgehangen om ze te laten indrogen. Dankzij het lokaal microklimaat, met warme dagen en koude nachten, zijn de aroma's en de zuren opvallend fris. Hierdoor krijgt de wijn een unieke zoetzure smaak met een rijke waaier aan florale en exotische geuren. Even uniek is de hoeveelheid die ervan geproduceerd wordt, want als alles meezit zijn er jaarlijks nauwelijks 150.000 flessen.

Twee andere lokale wijndruiven die in het recente verleden een stevige opmars kenden, zijn ribolla gialla en refosco. De witte ribolla gialla werd begin jaren negentig op het nippertje van de ondergang gered, toen nog slechts één procent van de wijngaarden in Friuli ermee

aangeplant was. Enkele moedige wijnbouwers wisten deze druif niet alleen te redden, maar maakten ze ook opnieuw populair.

Ribolla gialla is vermoedelijk van Griekse oorsprong, ooit meegebracht door de Venetianen in de 14de eeuw. Het is de plaatselijke naam voor de meer bekende malvasia of malmsey. De moderne wijnen ervan houden het midden tussen exotisch geparfumeerd en klassiek gestructureerd. Een boeiend glas wijn dus, perfect passend in de hedendaagse gastronomie.

De rode refosco is een lokale druif die hier al eeuwen groeit. Ook deze druif kreeg een tiental jaar geleden een stevige heropwaardering. Dankzij betere zorg in de wijngaarden, een meer subtiele benadering tijdens de vinificatie en een betere rijping in de kelder, groeide dit uit tot een boeiende wijn met brede schakeringen en een zuivere fruitigheid met een duidelijke terroirtoets. Recent bracht de nieuwe DOC annia nog meer leven in de wijnwereld van Friuli. Rond de lagune van Marano, op een mix van zand en leem, worden er onder de DOC annia naast klassieke droge witte wijnen nu ook schuimwijnen gemaakt in brut, demi-sec en zelfs rosé frizzante.

Waarom Friuli?

Udine ligt op amper 1.050 km van het Maasland.

Wijn heeft altijd deel uitgemaakt van het dagelijkse leven in Italië, maar het land heeft lange tijd slordig omgesprongen met zijn wijnproductie.

Daar is verandering in gekomen. Onder meer door het instorten van de markt voor goedkope wijn, opteerde Italië radicaal voor kwaliteitsverbetering.

Vandaag behoren Toscane en Piëmonte tot de wereldtop. Maar andere regio's staan te dringen, zoals Friuli.

Friuli Venezia-Giulia heeft als wijnstreek één van de laagste rendementen (40hl/ha) van Italië. Er wordt zeer kort gesnoeid en de technische deskundigheid is hoog. Dit gecombineerd met veel ondernemerschap zorgde voor een spectaculaire kwalitatieve ontwikkeling van de wijnproductie.

Vooraf in de appellaties Collio en Colli Orientali del Friuli, de streek van de heuvels tussen Udine en Gorizia. Aan de overkant van de heuvels ligt Slovenië.

Wat Friuli ook bijzonder interessant maakt, is dat hier - meer nog dan in andere Italiaanse wijnstreken - een groot aantal inheemse druivenrassen worden geteeld, uniek in eigen land en in de wereld.

Zij verruimen en verrijken ons traditionele smaakpalet, opgevoed en gevormd door cabernet, merlot, sauvignon en chardonnay.

Rode wijnen worden er gemaakt van druivenrassen als refosco, pignolo, tazzelenghe en schiopettino, al of niet gemengd met cabernet sauvignon, merlot of cabernet franc.

Dessertwijnen zijn er van picolit en verduzzo.

Maar het hoogste niveau wordt bereikt met de witte wijnen, gemaakt van druivensoorten als ribolla gialla, malvasia en (tocai) friulano.

Sommige zijn zo verrukkelijk dat je ze gerust tot de wereldtop mag rekenen.

Waarom wordt Friuli dan nog altijd onderschat, ook in Italië?

De streek heeft dat een beetje aan zichzelf te wijten: zelfpromotie is nooit haar sterkste kant geweest. Het eigenzinnige karakter van de Friulianen is daar niet vreemd aan. Wat dan weer te maken heeft met de vrij geïsoleerde ligging, in de verre noordoostelijke uithoek van Italië, vlakbij Oostenrijk, Slovenië en Kroatië.

Meer dan eens werd deze grensstreek door oorlogen geteisterd, waarbij delen ervan nu eens bij Italië en dan weer bij ex-Joegoslavië ingelijfd werden.

Sommige wijnbouwers en dorpen in Friuli hebben trouwens geen Italiaans klinkende namen, terwijl aan de andere kant van de grens dan weer Italiaanse klanken voorkomen.

Maar het is wellicht ook door die eigenzinnigheid dat het internationale succes er ondanks alles aan het komen is. Soms heeft dat succes vooral te maken met ondernemerschap en commercieel inzicht, soms vloeit het voort uit een hardnekkig, bijna maniakaal streven naar de hoogste kwaliteit.

Friuli is een streek van ondernemers, dat zie je aan de vele industriële terreinen die er gevestigd zijn. Het is dan ook niet verwonderlijk dat er een bloeiende wijnbusiness is ontstaan. Meestal gaat het om familiebedrijven met de modernste wijntechnologie, die een optimale verhouding tussen prijs en kwaliteit nastreven om een zo breed mogelijk publiek aan te spreken. Zij produceren hoofdzakelijk voor de Italiaanse markt, maar exporteren steeds meer naar landen als Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Engeland, België, Nederland en de Verenigde Staten. Zelfs de Aziatische markten worden aangeboord.

WIJNEN EN LIKEUREN

Vanwege de geografische ligging en de vele contacten met overzeese handelspartners heeft wijn in Friuli Venezia-Giulia altijd een belangrijke rol gespeeld. Door de eeuwen heen heeft de streek een uitstekende reputatie opgebouwd onder wijnkenners. Friuli kent 9 DOC's en 1 DOCG.

De bekendste DOC-gebieden zijn de Grave del Friuli en de Colli Orientali del Friuli. Grave del Friuli beslaat het grootste deel van Friuli en strekt zich uit van een gebied ten westen van Pordenone tot aan het gebied ten oosten van Udine. Centraal door het gebied loopt de rivier Tagliamento.

Ten noord-oosten van de Grave del Friuli liggen de Colli Orientali met als bekendste plaatsjes Tarcento, Buttrio en Cividale del Friuli. De Colli Orientali moet je niet verwarren met de hieraan in het zuidoosten grenzende Collio, ofwel volledig Collio Goriziano. Hier is in 1963 Italia's eerste Strada del Vino, zeg maar wijnroute ontstaan die langs wijngaarden, wijnboeren, restaurants en agriturismo's, maar ook langs het Museo del vino in Aiello del Friuli loopt.

In het uiterste zuidoosten van Friuli ligt het DOC-gebied Carso dat zich uitstrekt van Monfalcone tot aan Trieste en Muggia. Het gebied is bij veel minder mensen bekend maar brengt uitgesproken wijnen voort van bijzondere druivensoorten. Dit gebied, waar met name Malvasia en Terrano-druiven worden verbouwd, wordt klimatologisch geteisterd door de bora, een koude stormachtige wind uit het oosten. Mocht je een wijn van Terrano-druiven, die verwant zijn aan de Refosco-druiven, aanschaffen, laat deze dan rustig enige jaren liggen. Het tanninegehalte is uitzonderlijk hoog, wat de wijn wrang maakt, met name in de beginjaren. Dat maakt de wijn overigens niet minder populair in Trieste, integendeel, de wijn lijkt een cultstatus te hebben.

De wijnboeren van Isonzo, van de gelijknamige DOC, doen het overigens ook goed: een derde van de wijnboeren heeft tot de regionale en sommige zelfs tot de landelijke top kunnen doordringen. Het betreft met name rode wijnen.

Witte wijnen (Vini bianchi)

Chardonnay, pinot grigio, sauvignon blanc en tocai friulano zijn de belangrijkste druivensoorten die worden verbouwd. De eerste druivensoorten leveren frisse en fruitige wijn, friulano is daarentegen zeer aromatische en krachtig. Overigens heette de wijn vóór 2008 tokai friulano. De benaming tocai moest echter worden weggehaald, doordat het door de consument verward zou kunnen worden met de Hongaarse plaats Tokaj, waar gelijknamige wijnen vandaan komen.

Voor de noordelijk gelegen DOC Collio staat in hoog aanzien wat betreft z'n, met name, witte wijnen. De zanderige bodem in deze streek is vooral geschikt voor het verbouwen van witte druiven; zo'n 70 procent van de druivenrassen die verbouwd worden is wit.

Rode wijnen (Vini rossi)

Alhoewel de bodem dus meer geschikt is voor het verbouwen van witte druiven, komen er uit Friuli Venezia-Giulia toch ook een aantal goede rode wijnen. Hierbij wordt gebruik gemaakt van druivensoorten als Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, de populaire Merlot, Refosco en Schioppettino. De wijn wordt over het algemeen jong, binnen 2 tot 5 jaar, gedronken. In het gebied rond Trieste wordt van de Refosco-druif een stevige rode wijn gemaakt. De wat wrange smaak wordt door de lokale bevolking zeer gewaardeerd, maar kan voor buitenstaanders nogal eens scherp overkomen. De wijn ruikt naar wilde bloemen en bessen en kan heerlijk zijn bij stoofpotten, wildgerechten en diverse pittige kazen. In de streek zelf wordt hij veel gedronken bij goulash.

Dessertwijn

Picolit behoort tot de bekendste, zoete dessertwijnen; de wijn heeft een rijk bouquet van bloemen, honing en vijgen. Rond 1800 was het een wijn die aan verschillende hoven werd geschonken. De wijn wordt door sommigen zelfs vergeleken met de topwijn Château D'Yquem. Picolit wordt nu slechts in beperkte mate verbouwd: de 200 hectare leveren jaarlijks zo'n 100.000 flessen, hetgeen natuurlijk zorgt voor een hoge prijs. Maar dit aantal is nog veel vergeleken met dat in de jaren zeventig. De druif was toen niet populair aangezien deze moeilijk te telen was, een lage opbrengst had en geteisterd werd door ziekte. Inmiddels is Picolit weer één van de wijnen die veel worden verbouwd in Colli Orientali del Friuli.

Een tweede zoete wijn is de Ramandolo afkomstig uit de Colli Orientali, tegenwoordig voorzien van een DOCG-status. De druiven worden op zo'n 370 meter hoogte verbouwd, waardoor ze bloot worden gesteld aan grote temperatuurschommelingen. Dit komt het aroma van deze zoete, goudgele wijn ten goede. De Verduzzo-druiven worden na de pluk gedroogd en daardoor loopt de opbrengst natuurlijk verder terug. Het alcoholpercentage bedraagt minimaal 15 procent. De wijn is qua prijs een stuk toegankelijker dan zijn broertje Picolit.

Grappa

Grappa Nonino

Grappa Nonino: Wie kent ze niet, de flessen van Grappa Nonino. De transparante flessen gemaakt van helder glas zijn ware kunstwerken. Niet alleen de flessen zijn bijzonder, ook de wijze waarop la famiglia Nonino de grappa maakt. In 1973 durfden ze het aan om grappa te maken van één soort druif, oftewel Grappa monovitigno. Tot die tijd werd grappa vaak thuis gebrouwen op basis van verschillende druivensoorten. Het succes dat ze er mee hadden, dwong andere producenten ook over te stappen op deze verfijndere wijze van produceren. Het succes van la famiglia Nonino gaat eigenlijk nog verder dan dat; terwijl grappa vroeger alleen door arbeiders werd gedronken, slaagden zij erin una griffe, een merk, te worden, dat in de beste restaurants wordt geschonken.

DE WIJNEN OP DE PROEFTAFEL

A. PIERPAOLO PECORARI

www.pierpaolopecorari.it

De oorsprong van het wijnmaken bij de familie Pecorari ligt in de vroege 18e eeuw. Landbouw was nog de voornaamste activiteit en wijnstokken werden vooral geplaatst aan de rand van de velden, als een soort grensmarkering. In de jaren '70 van de vorige eeuw nam Pierpaolo Pecorari het roer over binnen het familiebedrijf en werd wijnbouw de hoofdactiviteit. Kwaliteit werd de belangrijkste doelstelling. En om die kwaliteit te bereiken zijn vele innovatieve projecten gestart en werd een bijna filosofische route gevolgd, een route die heden ten dage nog steeds wordt afgelegd nu zoon Alessandro (oenoloog) het bedrijf mee leidt.

De basis voor de pure en eerlijke wijnen van Pecorari is de bodem. De wijngaarden, in de vlakten van de DOC Isonzo, zijn gesitueerd op een plek waar in de oudheid een gletsjer heeft gelegen. Hierdoor is er veel vergruisd gesteente op het terroir, hetgeen de bodem een rijke mineraliteit geeft. Dit wordt gecombineerd met een wijnbouwtechniek die uitgaat van weinig, maar kwalitatief uitstekende opbrengst van de wijnstokken. De belangrijkste kenmerken van de wijn van Pierpaolo Pecorari zijn dan ook: frisheid, mineraliteit, complexiteit en elegantie. Frisheid door een goed klimaat, mineraliteit door het unieke terroir, complexiteit door de kunst van vinificatie en elegantie als uitgangspunt.

1. Pecorari – Friulano IGP 2013

Geen druif die voor zoveel ophef heeft gezorgd in Europa dan de Friulano. De druif werd vroeger 'Tocai Friulano' genoemd, maar aangezien de Hongaren met hun 'Tocaji'-wijn (van Furmint druiven) een beschermde herkomstbenaming hadden, werden de Italianen in 2007 verplicht om de naam Tocai Friulano te verande-



ren. Sindsdien is de druif zijn chique dubbele naam kwijt en heet alleen nog Friulano. Qua elegantie heeft deze druif echter niks ingeboet!

De Friulano van Pierpaolo Pecorari heeft licht strogele kleur. Een mooie elegante neus met aroma's van vlierbloesem en hints van lychees. De smaak is fris, fruitig en elegant. De prettige afdronk houdt lang aan.

De fermentatie van de druiven vindt plaats in roestvrijstalen vaten, waarna de wijn circa 7 maanden op zijn eigen droesem bewaard wordt. Hierbij wordt de droesem wekelijks 'omgeroerd' (battonage) om zoveel mogelijk smaak mee te geven aan de wijn. De wijn kan 4 tot 7 jaar bewaard worden.

De Friulano is lekker als aperitief en heerlijk bij San Daniele ham of risotto.

2. Pecorari – Sauvignon IGP 2013

Sauvignon is een wereldreiziger. Vanuit zijn Franse oorsprong heeft de druif overal ter wereld zijn weg gevonden. Toch zijn er maar weinig gebieden waar de expressie van deze druif volledig tot zijn recht komt. Friuli is echter zo'n gebied. Sauvignon houdt hier het midden tussen de varianten uit Nieuw-Zeeland en de Sancerre.

De Sauvignon van Pierpaolo Pecorari heeft mooie goudgele kleur. Een duidelijke neus met aroma's van kruisbessen, vlierbessen en citrus. Ook zijn er duidelijke vegetale en kruidige tonen te onderscheiden. De smaak is fruitig en elegant, enigszins romig, met mooie vegetale tonen en elegante zuren. De wijn heeft een mooie en lange afdronk met elegantie.

De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten, waarna de wijn circa 7 maanden op zijn eigen droesem bewaard wordt. Hierbij wordt de droesem wekelijks 'omgeroerd' (battonage) om zoveel mogelijk smaak mee te geven aan de wijn. De wijn kan 4 tot 6 jaar bewaard worden.

De Sauvignon is lekker als aperitief of als begeleider van gegrilde visgerechten en frisse salades.



3. Pecorari – Malvasia Istriana IGP 2012

Malvasia wordt veel gebruikt voor de productie van zoete wijnen, zoals Madeira. Ook als droog gevinificeerd levert Malvasia prachtige wijnen op.

De Malvasia Istriana van Pierpaolo Pecorari is strogeel van kleur. In de neus mooie aroma's van witte bloemen, tropisch fruit en perzik. In de mond rijk en mineraal, fluwelig met een lange, ietwat ziltige afdronk.

De fermentatie van de druiven vindt plaats in inox catten, waarna de wijn circa 7 maanden 'sur lie' bewaard wordt. Hierbij wordt de droesem wekelijks 'omgeroerd' (battonage) om zoveel mogelijk smaak mee te geven aan de wijn. De wijn kan 4 tot 7 jaar bewaard worden.

De Malvasia is met zijn ietwat ziltige karakter heerlijk bij gegrilde zeevis.



B. VIGNAI DA DULINE

www.vignaidaduline.com



Het kleine wijnhuis Vignai da Duline is een topper. Eind jaren '90 huurde Lorenzo Mocchutti de wijngaarden van zijn grootvader, met wie hij al enkele jaren zij aan zij had gewerkt. Deze wijngaarden lagen er zeer slecht bij, maar waren beplant met extreem oude wijnstokken en zeer natuurlijk bewerkt, aangezien zijn grootvader (bis nonno) geen geld had om bestrijdingsmiddelen te kopen.

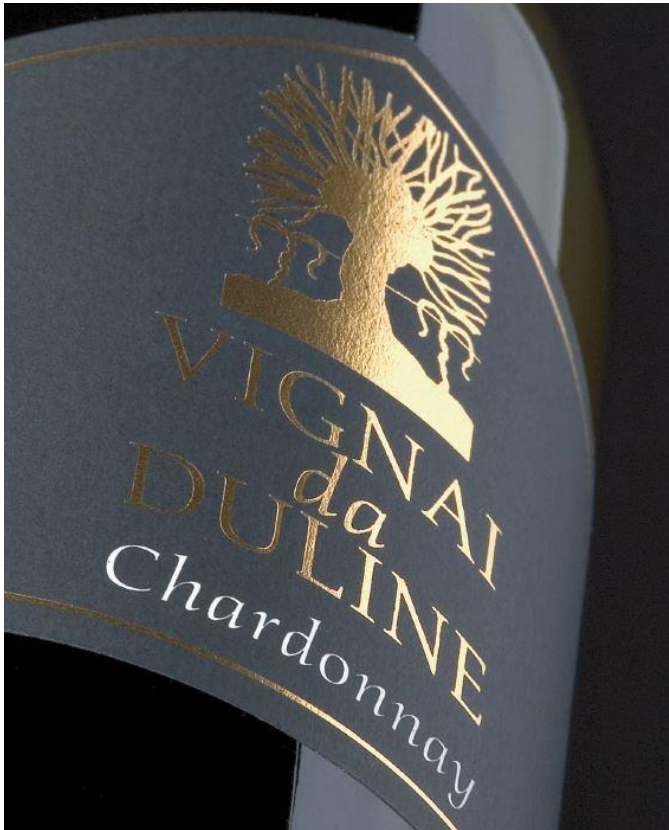
Later verwerft hij nog de kleine wijngaard Ronco Pitotti, de oudste erkende organische wijngaard in Friuli. Dit is geen biologische wijngaard, maar een complete biohuishouding, zoals alleen kan ontstaan na tientallen jaren organische bewerking.

Lorenzo stopt met zijn studie geneeskunde en werpt zich op de wijnbouw. Samen met zijn vrouw Federica besluit hij om alleen organische en biodynamische wijnen te gaan produceren. Ze kiezen niet voor commerciële wijnen. De rendementen in de wijngaard zijn, ten behoeve van de kwaliteit, namelijk zo laag dat het financieel gezien nooit een vetpot zal worden.

De wijnen van Vignai da Duline zijn intens rijk en complex en hebben een enorm ouderingspotentieel. Ze zijn tegelijkertijd enorm zeldzaam, waardoor

ze alleen op allocatie verkrijgbaar zijn. Lorenzo en Federica zijn namelijk ook kritisch op waar hun wijnen verkocht worden.

4. **Da Duline - Chardonnay C.O.F. 'Ronco Pitotti' DOC 2010**



Chardonnay is een wereldreiziger. In elk wijnland wordt ook Chardonnay verbouwd. Chardonnay is ook de basisdruif in de grote mousserende wijnen, zoals Champagne, en een gewilde druif voor nieuwe klonen en kruisingen. Door deze veelzijdigheid wordt Chardonnay door sommige wijndrinkers gemedened. De ene Chardonnay is echter de andere niet. Daarom moet elke wijn afzonderlijk beoordeeld worden.

De Chardonnay van Vignai da Duline is een wel een bijzonder mooi exemplaar.

Een intense expressie van fruit en mineralen in de neus, met in de tweede aanzet tonen van was, ceder en kruiden. Mondvullend en complex, maar met een mooie

frisheid en balans, die doortrekt tot in de lange finale.

De Chardonnaydruiven zijn afkomstig van 30 jaar oude stokken in de cultuurwijngaard Ronco Pitotti. De druiven worden medio september handmatig geoogst. De vergisting en malolactische fermentatie vindt plaats in barriques, waar de wijn nog circa 11 maanden 'sur lie' rijpt. Daarna volgt nog 15 maanden flesrijping voordat de wijn op de markt komt. De wijn heeft een bewaarpotentieel van 5 tot 10 jaar.

De Chardonnay van Vignai da Duline is breed culinair inzetbaar, maar heeft wel stevige gerechten nodig.

C. GIOVANNI DRI IL RONCAT

www.drironcat.com



De geschiedenis van Giovanni Dri startte ruim 40 jaar geleden met een klein stukje land dat hij erfde van zijn vader. De omstandigheden waren allesbehalve gunstig. Redelijk ontoegankelijke wijngaarden in een bergrijk gebied, een oude vervallen kelder en onvoorspelbare omstandigheden als de grote aardbeving van 1976, die zijn eerste project verwoestte.

Het enige tegenwicht tegen deze uitdagingen waren de passie en het doorzettingsvermogen van Giovanni Dri. Hij werd de pionier van de zeldzame Ramandolo, een dessertwijn van gedroogde Verduzzodruiven. In 1990 bouwde hij een nieuwe, moderne wijnkelder. Maar hij bleef de oude tradities trouw. Inmiddels is Il Roncat een van de meest gewaardeerde wijnhuizen van Friuli, met mooie wijnen, dessertwijnen en grappa's. Grappa van de zeldzame Ramandolo.



5. Giovanni Dri / Il Roncat - Refosco dal Peduncles

DOC Colli Orientali del Friuli

Het is een officieel geclassificeerde rode wijn gemaakt van Refosco rode steeltjes druiven waarvan de wijngaarden volledig gelegen zijn in Ramandolo.

Zijn kleur is levendig robijnrood met paarse reflecties. Het parfum is sterk en geurt naar de bloemblaadjes van de roos. De smaak is rijk en licht tanninerijk. Hij combineert uitermate goed met hoofdgerechten zoals hartige soepen, risotto's, gerechten met rood vlees en gegrild vlees.



6. Giovanni Dri / Il Roncat - Il Roncat Rosso

DOC Colli Orientali del Friuli



Het is een Cru onder de officieel geclassificeerd rode wijnen. Het is fijn samengesteld uit Refosco, Schioppettino, Cabernet Sauvignon en Merlot druiven, geplukt op de heuvel van "Roncat" en werd opgevoed in barriques gedurende 18 maanden.

Zijn kleur is levendig robijnrood met sterke paarse reflecties. Het geurpalet is sterk en ruikt naar toetsen van rijp fruit en vanille. De smaak is fluweelzacht.

Het moet worden gekoppeld aan belangrijke cursussen zoals rood vlees of wild.

Woorden zijn niet voldoende om deze waanzinnig mooie wijnen te beschrijven....het is een spirituele ervaring!

Alle gedegusteerde wijnen komen van: Gusto Piuma, beheerd door Jos en Natascha Ploum, Steegstraat 53, Sittard

www.gustopiuma.nl

