

Een ontdekking van Italiaanse wijnrassen

21 april 2017 · door Gentil Noens

Zes minder bekende inheemse druiven van Veneto tot Sicilië — Raboso, Ciliegiolo, Primitivo, Aglianico, Fumin en Perricone — voorbij de grote klassiekers Sangiovese en Nebbiolo.

Op 20 april 2017 sloot Wijnclub Zottegem het seizoen af met Italië: zes wijnen van minder bekende inheemse druivenrassen, van de Raboso in Veneto tot de Perricone in Sicilië. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar Land
Anna Spinato	Raboso Piave DOCG Cru Malanotte Venezia	2009 Italië
Antonio Camillo	Ciliegiolo Alta Vallerana Maremma	2014 Italië
Cantine Paradiso	Primitivo '1954' Barrique	2014 Italië
Pietracupa	Taurasi DOCG Aglianico	2011 Italië
Les Crêtes	Vallée d'Aosta Fumin DOC	2007 Italië
Firriato	Ribeca Perricone	2012 Italië

Noot van de wijnmeester

Voor onze laatste proefavond van dit seizoen neem ik jullie graag mee naar mijn favoriete Italië. Al sinds de Romeinse tijd maakt wijn deel uit van het dagelijkse leven in Italië. Het land is de grootste wijnproducent ter wereld. Ongeveer 50.000 wijnbedrijven produceren een enorm aantal verschillende wijnen in meer dan 500 erkende wijnzones.

Italië heeft meer dan duizend inheemse druivensoorten, waarvan 307 aanbevolen of voorgeschreven zijn in de DOC(G)-reglementen. Deze overvloed is wellicht niet verwonderlijk voor een land dat, als één van de weinige landen, van noord tot zuid beplant is met druivenstokken.

Na een periode waarin veel geëxperimenteerd is met internationale druivenrassen, waarvan de Cabernet, de Merlot en de Pinot Noir de belangrijkste zijn voor rode wijn en de Sauvignon en Chardonnay voor de witte wijn, legt Italië de laatste decennia opnieuw het accent op de inheemse variëteiten. Dat wil niet zeggen dat er met de internationale variëteiten geen successen zijn geboekt. Integendeel, de resultaten waren verbluffend. De Sassicaia, ook wel beschouwd als de vader van de 'Supertoscani' is het succesvolle resultaat van het gebruik van Cabernet en barriques in Italië. De eerste Sassicaia kwam in een zeer gelimiteerde oplage in 1968 op de markt en werd al snel gevolgd door andere grote rode wijnen van vooraanstaande producenten.

Toch hielden de inheemse variëteiten stand. Sterker nog, de succesvolle experimenten met internationale variëteiten in combinatie met de autochtone soorten zoals de Sangiovese waren een enorme stimulans

voor de hele Italiaanse wijnbouw om de unieke eigenschappen van de lokale druivenvariëteiten uit te buiten en te ontwikkelen. In de twee laatste decennia van de vorige eeuw heeft de Italiaanse wijnbouw met de invoering van een nieuwe wijnwet en de komst van de 'persoonlijke' oenoloog of wijnexpert in de wijngaard en de kelders een enorme positieve ontwikkeling doorgemaakt ten gunste van de kwaliteit en de autochtone druivensoorten. De huidige wijnbouw in de afzonderlijke regio's is daar het positieve resultaat van.

De meest aangeplante druif is de Sangiovese (voorgeschreven in maar liefst 17 van de 20 regio's) en daadwerkelijk aanwezig in 89 wijnen met een DOC of DOCG classificatie. Op de tweede plaats komt de Barbera. En jullie kennen zeker ook de Nebbiolo of de Nero d'Avola maar deze avond trekken we het land door om wijnen te ontdekken die niet van deze grote lokale klassiekers werden gemaakt maar wel van minder bekende druivensoorten zoals de Raboso, de Ciliegiolo, ...

Op het menu staat faraona arrosta, een lekker gebraden filet van parelhoen met een aardappelmousseline en truffeljus.

Ik wens jullie alvast een bijzondere, leerrijke, gezellige en inspirerende proefavond.

Gentil.

Beknopte bespreking van de geproefde wijnen

Anna Spinato Raboso Piave DOCG Cru Malanotte

Venezia 2009

We starten onze ontdekkingsstocht in het Noorden, in de Venetostreek, vooral gekend omwille van de Prosecco. De Raboso druif is een inheemse druif, die veel wordt gebruikt voor de productie van rosé Prosecco, we zetten vanavond evenwel geen Prosecco op de tafel maar wel een Raboso Piave, de 'stille' rode wijn.

De Raboso-druif is de oudste en bekendste druif van de Piave-streek. Dit druivenras komt er al minstens 600 jaar voor en was vroeger de meest aangeplante druivensoort in Oost-Veneto. Vandaag zijn er nog slechts ongeveer 2-3% van de wijngaarden in Veneto aangeplant met Raboso. Het is een sterke, rustieke druif met een goede weerstand tegen schimmels en rot. De druif groeit weelderig en kent een late rijping. De naam 'Raboso' betekent in de lokale taal nijdig, toornig wat een beetje het gevoel is als je te jonge wijnen zou drinken omwille van het hoge tanninegehalte en de aciditeit van de druif (wat voor de productie van sprankelende wijnen een voordeel is).

De Raboso druif geeft een dieprode kleur, redelijk wat tannines maar een eerder bescheiden alcoholgehalte. In de neus krijgen we rood fruit met kersen en viooltjes op de voorgrond en toch een zekere kruidige toets. Om een goede, volle wijn te maken is een correcte maceratie nodig. De wijn haalt zeker voordeel uit een opvoeding op eiken vaten.

In de Cru Malanotte van Anna Spinato ervaren we wel een wijn met body maar de tannines zijn niet (meer) overheersend. De wijn is in balans en

heeft een zekere zachtheid. Violet en kersen maar op een zekere mature wijze, niet meer louter ontstuimig ... Het is een wijn die zich perfect laat harmoniëren met gegrild of kruidig vlees maar evenzeer zichzelf laat wegdrinken voor de open haard met vriend of geliefde ;-)

Het wijndomein Anna Spinato is gelegen op ongeveer 40 km van Venetië. Het werd in 1952 gestart door Pietro, de vader van Anna. In 2002 stapte Anna dan in de voetsporen van haar charismatische vader om het wijndomein met haar naam te leiden. Ondertussen is het familiebedrijf verder gegroeid en maakt ook haar zoon Roberto mee in de zaak als technisch verantwoordelijke.

Ze maken een aantal typisch lokale wijnen, zoals de Raboso en de Prosecco, maar verbouwen ook internationale druiven als de Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon of Merlot. Sinds 2012 hebben ze een erkenning als organisch bedrijf.

Ze behalen de laatste jaren regelmatig awards met verschillende wijnen. De Malanotte 2009 won dit jaar de zilveren medaille op de Mundus Vini.

Antonio Camillo Ciliegiole Alta Vallerana Maremma

2014

De Ciliegiole is een oude inheemse Italiaanse druivensoort, die een van de ouders van de befaamde Sangiovese druif is. Rond 1600 wordt dit ras voor het eerst genoemd door botanicus Soderini, die in een verhandeling een aantal druivensoorten beschreef die in Toscane en Florence voorkwamen. Hierin wordt de Ciliegiole omschreven als een druif in grote

clusters van grote druiven met een geurige zoete smaak, die het best tot hun recht komen in een warm klimaat.

De Ciliegiolo komt al redelijk vroeg in het seizoen tot bloei, waardoor ook de oogst niet te laat hoeft plaats te vinden. De druif wordt paars-zwart wanneer zij haar optimale rijpheid bereikt. De wijn heeft een intens (kers-)rode kleur, veel fruitigheid met aroma's van kersen, aardbei en specerijen. Het mankeert een beetje aan een goede zuurgraad en daarom past het ook zo goed bij de Sangiovese druif.

Deze variëteit komt het meeste voor in Toscane, waar het veel gebruikt wordt om de Sangiovese wat toegankelijker te maken en de tannines van de laatste wat te verzachten. Tegenwoordig wordt deze druif ook als cépage gebruikt, vooral in de regio rond Maremma. Maar ook in Piemonte, Campania, Puglia, Ligurië, Emilia-Romagna, Marche, Umbrië en Abruzzo komt het voor en in meerdere gevallen ook als wijn van DOC-kwaliteit. In totaal zijn er ruim 3.000 hectare mee beplant.

Antonio Camillo besliste in 2006, nadat hij ruim 20 jaar in dienstverband bij andere wijndomeinen had gewerkt, om zijn eigen productie op te starten met een focus op autochtone druivenrassen en een biodynamische wijnbouw. Hij heeft ondertussen bijna 9 ha wijngaarden in gebruik.

Wij proeven vanavond de Ciliegiolo die afkomstig is van wijnstokken van 50-60 jaar aangeplant in een wijngaard in het Toscaanse dorpje Capalbio. De wijn is eerst 3 maanden op betoncuves opgevoed, 12 maand op vat en vervolgens 3 maanden op fles. Het is dus een elegante wijn. In de

neus impressies van fruit en bloemen met een mineraal accent, in de mond evenwichtig en vlezig met een aangename talmende afdronk.

Cantine Paradiso Primitivo '1954' Barrique 2014

De blauwe druif Primitivo komt vooral voor in Puglia, maar ook in Basilicata vinden we het ras terug. Primitivo is een druif die bij uitstek geschikt is voor warme temperaturen. In 'koudere' streken wordt de druif zelden rijp, dat het Zuiden van Italië haar biotoop is, is dan ook te verwachten.

In Puglia diende Primitivo traditioneel voor bulk- of blendwijn. Na zware tegenslagen in het verleden, te wijten aan de Europese wijn crisis, wint dit ras de laatste jaren gelukkig opnieuw sterk aan waardering, en wordt het door producenten opnieuw aangeplant. Het levert een wijn die meestal goed in de smaak valt omdat hij vlot drinkbaar is, met een intense fruitigheid.

De Primitivo blijkt verwant te zijn aan de Californische Zinfandel, zo blijkt uit een DNA-onderzoek dat in 2002 aan de Davies universiteit in Californië werd uitgevoerd. Eerder waren al aanwijzingen over het verwantschap waarbij beide druiven in origine zouden afstammen van de Kroatische Crljenak Kaštelanski druif. Er wordt in de literatuur best wel wat gediscuteerd of de druif nu eerst in Italië en daarna in Californië werd binnengebracht of omgekeerd.

Hoe het ook weze, één ding staat vast. Het is door het enorme succes dat Zinfandel vanaf ongeveer 1985 kende in Californië dat wijnliefhebbers

nadien ook de Italiaanse Primitivo zijn gaan (her)waarderen. Het is zeker niet overdreven te stellen dat Primitivo zo vanaf 1990 aan een ware renaissance bezig is.

In vergelijking met de twee andere lokale druiven Negroamaro en Uva di Troia is Primitivo misschien de meest consumentvriendelijke omwille van haar rijk maar zacht karakter. Het rijp donker fruit (kersen, bessen en/of pruimen) komt steeds mooi tot uiting in zowel de geur als de smaak en voeg daarbij nog zachte tannines, een laag tot medium zuurgehalte en de succesingrediënten zijn bekend.

Wel is het zo dat Primitivo in de zuiderse zon snel rijpt en gauw veel natuurlijke suikers ontwikkelt waardoor je na de gisting vaak een flink alcoholgehalte bekommt. Het zijn dus behoorlijk hartverwarmende wijnen. Wel slaagt men er steeds beter in om de alcohol te temperen en voldoende (zuren)frisheid te bewaren om het rijpe fruit te ondersteunen.

Er zijn meerdere appellaties in Puglia die Primitivo toelaten (zoals DOC Aleatico di Puglia of de DOC Gioia del Colle) maar de bekendste (en beste) is toch wel de in 1974 gecreëerde DOC Primitivo di Manduria. Deze appellatie strekt zich uit over de twee provincies van Taranto en Brindisi. Hier speelt de Primitivo steeds een verplicht solonummer wat zowel een fruitige droge rode wijn als een zeldzamere (al dan niet versterkte) zoete rode wijn kan opleveren.

Cantine Paradiso is ondertussen aan de derde generatie. Het wijndomein ging in 1950 van start en heeft steeds gestreefd naar de productie van kwaliteitswijnen van lokale druiven, wat in de arme streek die Puglia

zeker was, niet altijd evident moet geweest zijn. Gelukkig hebben ze volhard want vandaag zijn ze toch een toonaangevende producent.

Wij proeven de 100% Primitivo '1954'. Nadat de druiven midden augustus volrijp worden geoogst, is er een 15-20-tal dagen temperatuurgecontroleerde maceratie, na zachte kneuzing van de druiven, vooraleer de finale persing gebeurt. De wijn gaat eerst 2 maanden op inox vaten om daarna 12 te rijpen op barriques. Daarna rust de wijn nog 3 maanden op inox cuves en vervolgens 4 maanden op fles alvorens hij beschikbaar komt.

Het resultaat is een diepe robijnrode kleur, toetsen van rijp fruit en vanille, in de mond evenwichtig, droog en zacht met een aangename afdronk, een goede structuur en warmte ...

Pietracupa Taurasi DOCG Aglianico 2011

Het blauwe druivenras Aglianico Nero is heer en meester in Basilicata en in Campanië. Aglianico groeit in een soort halve maan van Napels tot aan Bari. Maar de beste resultaten geeft ze op de vulkanische bodems van Avellino in Campanië en op de Vulture vulkaan in Basilicata. Hier komen de beste Aglianico wijnen vandaan - de Aglianico del Vulture en de Taurasi, die wij deze avond proeven.

Deze druif is in staat om de mineraliteit van de vulkanische bodem waar ze meestal op groeit, perfect weer te geven in de uiteindelijke wijn. Dat is ook het geheim van goede Aglianico: aangenaam rijp door voldoende hoge temperaturen en genoeg zonlicht, met behoud van frisse zuren en

een krokant karakter door de nachtelijke afkoeling.

Eeuwenlang werd gedacht dat deze druif van Griekse origine was, maar DNA- en linguïstisch onderzoek heeft uitgewezen dat Aglianico een autochtoon Italiaans ras is, dat duidelijke trekken vertoont van andere druivenrassen in Campanië.

Men beweert links en rechts dat deze druivensoort thuishoort in de top drie van Italië met de befaamde Nebbiolo en Sangiovese. Ik weet niet of dat te staven valt en ben ervan overtuigd dat producenten van o.a. bijvoorbeeld top Nero d'Avola wijnen daar anders over denken. Het is wel een van de grootste en zeker in de Mezzogiorno en het is een druif die zeker topwijnen levert in Zuid-Italië.

Waar ik mij zeker kan in vinden is de vergelijking die vaak wordt gemaakt met de Nebbiolo. De Taurasi wordt al eens de Barolo van het Zuiden genoemd en dat is niet zomaar. De algemeen meest opvallende kenmerken van de Aglianico zijn een halfdik vel, waardoor de druif botrytis kan afhouden tot ver in de herfst, en een voor een warmklimaatvariëteit zeer late rijpingsperiode heeft. Er wordt meestal pas geoogst in de tweede helft van oktober tot zelfs in november. (De lange rijpingstijd is nodig om de harde tannines ronder en zachter te maken.) Dit kenmerk draagt ontegensprekelijk bij tot haar enorm potentieel tot complexiteit in smaak en aroma. De Aglianico deelt ook de neiging tot hoge aciditeit en tannines met de Nebbiolo. De natuurlijke zuren geven daarentegen de op Aglianico gebaseerde wijnen een aanzienlijk rijpingspotentieel.

De meest gekende zone in Campania voor de Aglianico is de historische streek Irpinia in de provincie Avellino, en meer bepaald in de gemeente Taurasi, op hoogtes van 300 tot 500 meter, wat redelijk hoog is voor een fijne rode druif. Eén van de redenen voor deze hoogte is dat de groei van de druif enkel in bedwang kan gehouden worden door grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. In de hitte van kustgebieden zou deze druivensoort te veel plantengroei vertonen, te veel suiker produceren en aan balans verliezen. De overheersende subvariëteit, de Aglianico del Taurasi, is de meest gestructureerde, vandaar de mogelijkheid van haar wijnen om tientallen jaren te rijpen.

Deze wijnen hebben rijke aroma's van pruim, kers, zwarte peper, groene tabak en chocola. Stevig zuur en een optimale tanninekwaliteit zorgen ervoor dat deze wijnen een 'lang' leven hebben. Wij proeven een nog jonge Taurasi, die ons misschien ook kan opvallen door zijn hoge alcoholgehalte van 14,5°. Een robijnrode kleur, misschien zelfs wat paarse neiging, in de neus aroma's van kersen en gedroogde kruiden, frisheid, goed geïntegreerde tannines, talmende afdronk ... Robert Parker gaf hem 89/100 maar wat vinden jullie ervan?

Les Crêtes Vallée d'Aosta Fumin DOC 2007

De Fumin is jaren uit beeld geweest maar is nu weer helemaal in opkomst. Het is een blauw druivenras uit de Aostavallei, genetisch verwant aan 'Petit Rouge' maar met een donkerdere schil.

We zitten dus inderdaad in de Aostavallei die de meesten kennen als skigebied of een gebied waar je je kan uitleven in diverse outdoor

sporten. Op wijngebied is de Valle d'Aosta het kleinste van heel Italië en de wijnbouw is er eigenlijk dan ook onbeduidend. Maar dat betekent niet dat er geen interessante wijnen te vinden zijn!

We proeven deze avond een Fumin van het wijndomein Les Crêtes, dat eigenlijk teruggaat tot 1810 als nevenactiviteit van het landbouw- en molenbedrijf. De molen is steeds een belangrijke activiteit geweest, maar het bedrijf had de kracht om zich steeds verder te differentiëren. Het stoken van cider, de verkoop van olijfolie, en later de volle focus op wijn maken. Het bedrijf wordt vandaag gerund door Costantino, destijds gym- en skileraar, die altijd al gepassioneerd was door wijn en samen met zijn echtgenote het bedrijf van de familie heeft uitgebouwd tot een wijndomein van 20 ha.

Wat vinden we in het glas? Een mooie robijnrode kleur met een purperen rand, hints van bramen, kruiden, vanille en tabac. De smaak is vol, zijdezacht en een mooie zachte tanninestructuur.

Firriato Ribeca Perricone 2012

De laatste fles op de proeftafel komt uit Sicilië en is gemaakt van de Perricone (of haar synoniem pignatello), een zeldzaam blauw druivenras. Dit is een tanninerijke druif met donkere schil, die vaak met de Nero d'Avola geblend wordt.

We proeven een wijn van Firriato. Firriato is gelegen in het hart van de regio en heeft de grootste plantdichtheid van wijnstokken in heel Italië. Het bedrijf is opgericht in het midden van de jaren 80. De kracht van

Firriato is de jeugdigheid en de wijnmakers. Eigenaren Salvatore en Vinzia Di Gaetano geloven dat zij gezegend zijn met een van de beste terroirs van de wereld voor het cultiveren van druiven. De filosofie is dat men het beste wil halen uit autochtone druivensoorten. Het bedrijf heeft vanaf het begin gekozen voor kwaliteit. Ik denk dat we eerder al de Harmonium hebben geproefd samen, of anders hebben sommigen die zeker al bij mij geproefd, hun vlaggenschip gemaakt van de Nero d'Avola.

Maar deze avond de minder gekende Perricone. De Ribeca is een bijzondere en zeldzame wijn, elegant en vol. Zoals ze zelf zeggen, gemaakt voor de echte wijnliefhebbers en het resultaat van tientallen jaren zoeken en zwoegen om de top te bereiken. Complex boeket van rijp rood fruit (bramen, kersen, pruimen) en kruiden (zoethout, gember, kruidnagel, jeneverbessen) met een intens diepe robijnrode kleur. Fascinerende smaak, vol en geconcentreerde wijn met hints van zachte en delicate tannines, fruitig en levendig niettegenstaande het hoog alcoholgehalte van 14,5°.