



Uitzicht over de wijngaarden van Cantina d'Alesio © Ronald Wortel

DE ABRUZZO

OP ZOEK NAAR SPANNING

Wijn uit de Abruzzo – en dan vooral de rode Montepulciano – is onverminderd populair. Betaalbaar en betrouwbaar, dat is al jarenlang de kracht. Maar onder aanvoering van een groeiend aantal kwaliteitsbewuste producenten verlegt de regio nu langzaam de koers. **TEKST: RONALD WORTEL**

Het landschap van de Abruzzo is even mooi als gevarieerd. Je ziet er niet alleen wijngaarden, maar ook olijven, graan, kikkererwten (de beste van Italië, vinden ze zelf) en allerlei verschillende soorten fruit. De hoorn des overvloeds. Het wijnlandschap is al net zo geschakeerd: naast de rode Montepulciano d'Abruzzo is er mousserend (zowel in proseccostijl als meer serieuze *metodo-classico*-wijnen), rosé (Cerasuolo d'Abruzzo, zie kader) en witte wijn.

BETAALBARE KWALITEIT

De gemiddelde boer heeft – naast andere gewassen – maar een paar hectare druiven en dan loont het niet de moeite zelf wijn te maken en te verkopen. Vandaar dat de productie in de regio van oudsher wordt gedomineerd door coöperaties. De grootste, Codice Citra, verwerkt de druiven van maar liefst 3000 boeren met in totaal 6000 hectare wijngaard. De toegestane opbrengsten zijn traditioneel hoog; meer dan 100 hectoliter

per hectare is geen uitzondering. Dit, samen met het feit dat boeren gewoonlijk per kilo betaald worden, zorgt voor weinig spannende wijnen. Ongeveer 80% van alle wijn in de Abruzzo komt van dergelijke coöperaties. Citra is overigens behoorlijk kwaliteitsgericht, net als bijvoorbeeld Cantina Tollo. Toch is het onvermijdelijk dat het grootste deel van het aanbod in het goedkope segment zit. Betaalbare kwaliteit. Niets mis mee, maar het maakt het lastig om een meer *premium* imago voor de regio te bewerkstelligen. Toch is dit een ambitie die duidelijk wordt uitgesproken door de regionale autoriteit, het Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo.

KLEINE HEUVELS TOT BERGEN

Sinds enkele tientallen jaren is er een aanwas van kwaliteitsgerichte, onafhankelijke producenten. Ongetwijfeld geïnspireerd door het succes van producenten als Emidio Pepe, Valentini en Masciarelli durven wijnboeren het aan om zich los te maken

van de coöperatie en wijnen onder eigen naam te verkopen. Hierdoor komt er ook meer aandacht voor verschillen in terroir binnen de regio. Deze zijn het best zichtbaar bij de rode wijn van de streek, Montepulciano d'Abruzzo. Het algemene klimaat is mediterraan met warme, droge zomers en milde winters. Maar er zijn duidelijke verschillen. Driekwart van de wijnbouw vindt plaats in de kuststreek rond de stad Chieti. Het landschap kenmerkt zich door kleine heuvels die doorlopen tot aan de kust. De wijngaarden liggen hier wat lager, waardoor de wijnen over het algemeen rond en zacht zijn, met zwoel, zoet fruit. Dankzij de koele zeewind hebben ze echter voldoende frisheid. In de meer bergachtige gebieden bij Pescara en Teramo zie je een groter verschil tussen dag- en nachttemperatuur. Tijdens de koele nachten stopt de rijping, zodat de druiven later rijp zijn dan aan de kust. Samen met een armere bodem levert dat kleinere druiven op, die wijnen geven met meer tannine en concentratie. Het gebied rond Teramo, Colle Teramane, is de enige subregio met DOCG-status.

REGELBRIJ

Het gebied kent een brij van verschillende herkomstbenamingen, zowel IGT en DOC als een enkele DOCG, wat niet helpt bij de herkenbaarheid van de wijnen. Bovendien zijn de regels vaak niet gericht op kwaliteit, maar op volume. Zo is het voor veel wijnen zelfs niet nodig dat ze in de regio gemaakt of gebotteld worden.

Tot nu toe is slechts een derde van de productie van DOC-kwaliteit. De rest moet het met de lager aangeschreven IGT-status doen. Daarvan zijn er maar liefst acht verschillende. Om meer duidelijkheid aan te brengen in de wirwar van classificaties wordt dit aantal binnenkort teruggebracht naar één enkele IGT. Voor kwaliteitswijnen geldt in de toekomst: druivenras + d'Abruzzo DOC. Valentino Di Campi, voorzitter van het Consorzio van de Abruzzo, stelt: 'Dit maakt promotie en communicatie makkelijker; de verschillende productiegebieden worden veel herkenbaarder nu we prioriteit geven aan de combinatie wijn en herkomst. Met één IGT, Terre d'Abruzzo, krijgen we een sterk regionaal imago, in plaats van de gefragmenteerde namen die we nu hebben.'

SUPERIORE EN RISERVA

Omdat producenten uit de verschillende

deelgebieden hun unieke terroir willen uitlichten, is er ook een Superiore aan de classificatie toegevoegd – het kon natuurlijk niet écht eenvoudig blijven. Iedere DOC heeft de optie de term superiore te gebruiken als de druiven uit een van de vastgestelde subregio's komen en voldoen aan strengere regelgeving. De naam van de subregio mag ook op het etiket worden vermeld. Daarnaast kunnen de beste wijnen nog steeds als riserva gebotteld worden. Deze wijnen hebben langer gerijpt en zijn gemaakt van (in theorie) betere druiven.

De mogelijkheid om onderscheid te maken in subregio's is een mooie kans voor producenten om de potentie en diversiteit van de regio te laten zien. Dat kan niet per definitie gezegd worden van riserva. Hoewel de wijnen in deze categorie in theorie beter zijn, is Montepulciano niet altijd geschikt voor lange houtrijping. Wijnen die in traditionele *botti* (grote houten fusten) of in cementen vaten worden opgevoed, hebben over het algemeen een prettig kruidig karakter en mooi puur fruit. De neiging om voor deze wijnen ook barriques te gebruiken, vaak met een stevig percentage nieuw hout, is minder geslaagd. In combinatie met flink rijp fruit en hoge alcoholpercentages – 15% is geen uitzondering – komen veel van deze wijnen vermoeiend en log over.

TOEWIJDING IN DE WIJNGAARD

Daar staat tegenover dat aandacht voor herkomst, gecombineerd met een zorgvuldige aanpak in de wijngaard, leidt tot een grotere diversiteit aan stijlen en – over het algemeen – hogere kwaliteit.

Alles begint met precisie in de wijngaard. Giovanni d'Alesio, samen met zijn familie verantwoordelijk voor het familiebedrijf D'Alesio SCIARR, legt uit: 'Het klassieke pergolasysteem is heel nuttig in wijngaarden die op het zuiden of zuidoosten gericht zijn. Doordat de druiven onder de bladeren hangen, worden ze beschermd tegen te veel zon. Voor wijngaarden op het noorden of westen willen we de rijping juist bevorderen, dus daar gebruiken we guyot- of cordonmethodes.' Het gaat dus niet om traditie of modernisering, maar om aanpassen aan wat nodig is voor het beste resultaat.

De wijngaarden van D'Alesio liggen in het bergachtige gedeelte van de Abruzzo, met uitzicht op de Gran Sasso. De lucht is er droog en koele

ABRUZZO IN VOGELVLUCHT

Ligging:

aan de Adriatische kust, zo'n twee uur rijden ten oosten van Rome

Grootte:

36.000 hectare, over een lengte van 130 kilometer kustlijn

Topografie:

heuvelachtig, variërend in hoogte van 100 meter aan de kust tot 600 meter nabij de bergen

Klimaat:

mediterraan aan de kust, meer continentale invloeden in het binnenland

Producenten:

40 coöperaties produceren 80% van alle wijnen. In totaal zijn er ongeveer 400 producenten

Productie:

3,8 miljoen hectoliter, waarvan 30% DOC-kwaliteit haalt

Handel:

de thuismarkt is het belangrijkste, maar de export stijgt sterk: met 90% in de afgelopen 10 jaar. De prijzen stijgen ook: afgelopen jaar werd bijna 2% meer wijn verkocht, maar dit leverde 6% meer op



Traditioneel pergolasysteem © Consorzio Vini d'Abruzzo

TREBBIANO DE WAT?

Italië kent verwarrend veel trebbiano's, die vaak niets met elkaar te maken hebben. Het standaardwerk *Wine Grapes* telt er negen. De meest bekende zijn:

Trebbiano d'Abruzzo

Het traditionele witte druivenras van de Abruzzo. Variërend van verfrissend met lichte citroen- en bloesemaroma's tot complex met goed bewaarpotentieel.

Trebbiano di Soave

Dezelfde druif als verdicchio (uit de Marche). Veel aangeplant; uiteraard in Soave, hoewel slechts als aanvulling op garganega. Gewaardeerd om zijn goede zuurgraad.

Trebbiano Toscano

Aangeplant door heel Italië en internationaal bekend als ugni blanc. Makkelijk te verbouwen, maar geeft neutrale wijnen.



© Ronald Wortel

nachten zorgen voor frisheid in de wijn. Dichter bij de kust is het vochtiger, vooral laat in het seizoen. Hier ligt het wijngoed Fontefico, vlak bij de historische stad Vasto. Deze kleine producent wordt bestierd door de broers Nicola en Emanuele Altieri. Nicola legt uit dat ook hier het aloude pergolasysteem voordelen heeft: 'De druiven hangen vrij van de bladeren, waardoor ze minder last hebben van vocht en schimmelsiektes. Dit is belangrijk, omdat we biologisch werken.'

VERRASSEND WIT

Diversiteit, het woord is al een aantal keer gevallen. Waar rode wijnen het met één druivenras moeten stellen, is er bij de witte wijnen veel te genieten voor de avontuurlijke wijnliefhebber. Trebbiano d'Abruzzo vormt traditiegetrouw de hoofdmoot van de witte wijn uit de regio. De meerderheid van de wijnen is licht en fris, maar als de opbrengsten in toom gehouden worden, kan deze druif mooie, kruidige wijnen geven met ouderingspotentieel. De wijnen van Emidio Pepe en Valentini zijn klassieke voorbeelden, in een stijl die ook navolging vindt bij nieuwere namen zoals Nicodemi en Ciavolich, maar ook de coöperatie Cantina Tollo maakt serieuze Trebbiano. Naast trebbiano staan er kleinere hoeveelheden aangeplant van verschillende interessante, lokale druivenrassen. Een overzicht.

PECORINO

De naam heeft niets met de schapenkaas van dezelfde naam te maken (*pecora* betekent schaap). Verwarrend is het natuurlijk wel. Pecorino is een oud druivenras dat van nature voorkomt in de regio's Marche en Abruzzo. In de jaren 70 van de vorige eeuw was het bijna geheel verdwenen, totdat het begin jaren 80 werd herontdekt door Guido Cocci Grifoni in de Marche. Sindsdien groeit de aanplant gestaag en de laatste jaren is Pecorino zelfs met een ware populariteitsslag bezig.

Marianna Velenosi van Velenosi Vini (met wijngaarden in zowel de Marche als Abruzzo) is enthousiast over pecorino: 'We moeten nog veel ontdekken aan deze druif, omdat we er nog niet zo lang mee werken als met trebbiano, maar hij is erg interessant. De wijnen ervan zijn heel gastronomisch en doen het daarom ook goed in exportmarkten.'

PASSERINA

Een historisch druivenras uit de Marche, dat ook in de Abruzzo te vinden is. Het rijpt vroeg en heeft potentie voor grote opbrengsten. De wijnen kunnen daarom wat neutraal zijn. Maar met zorg gemaakt heeft de wijn aantrekkelijke florale en citrusaroma's. De wijnen missen de structuur van Pecorino of Trebbiano, maar zijn heerlijk fris en soepel. Vanwege de uitgesproken aroma's wordt passerina ook veel gebruikt voor mousserende wijnen in proseccostijl.

COCOCCIOLA

Een echt lokale druif. Traditioneel werd de druif gebruikt als anoniem onderdeel in Trebbiano d'Abruzzo DOC, maar hij is steeds vaker op eigen kracht op etiketten te vinden. De geur van groene kruiden doet in de verte denken aan Sauvignon Blanc, maar dan minder uitgesproken.

MONTONICO

Een traditioneel lokaal druivenras in de Abruzzo, maar de aanplant heeft in de laatste decennia te lijden gehad onder de populariteit van trebbiano en montepulciano. De plant produceert bijzonder grote trossen met al even grote druiven. Volgens Giovanni d'Alesio kan een tros wel tot 2 kilo wegen. Vanwege deze kwaliteiten is het ras populair als tafeldruif, maar de wijnen zijn niet altijd even hoogstaand. Desondanks is montonico als eerste (en enige) druif uit de regio opgenomen in de Ark van Smaak van Slow Food.

MINDER AANGEHARKT

Samen met de rosé en mousserende wijnen is het lastig snel uitgekeken te raken op het diverse aanbod van de Abruzzo. Het is soms zoeken naar echt aansprekende wijnen, maar met een grote (en nog steeds groeiende) groep kwaliteitsproducenten is het slechts een kwestie van tijd voor hier verandering in komt. Het beste is het nog om van het rijke aanbod te genieten in de streek zelf. Het is er minstens zo mooi als in Toscane en Umbrië, maar minder aangeharkt, minder druk en minder commercieel. Overigens zijn de wijnen in Nederland ook ruim verkrijgbaar. Goed en toch niet te duur, daar weten wij Nederlanders wel raad mee. 🍷

BIOLOGISCH

Fontefico en D'Alesio zijn biologisch, en met hen vele anderen. Dankzij het klimaat zijn er toch al weinig bestrijdingsmiddelen nodig in de wijngaard, dus de stap is klein. In totaal is inmiddels ongeveer 12,5% van de wijngaarden biologisch gecertificeerd en dit aantal stijgt ieder jaar. Hoewel er ook veel producenten zijn die zich niet laten certificeren (te duur en te veel gedoe), zien steeds meer wijnboeren dat het stempel biologisch bijdraagt aan hun kwaliteitsimago. Consumenten vragen erom.

CERASUOLO

Cerasuolo d'Abruzzo, niet te verwarren met Cerasuolo di Vittori uit Sicilië, is Italië's enige DOC specifiek voor rosé. Wijnen bestaan uit minstens 85% montepulciano, aangevuld met andere lokale rassen. Wijn met de toevoeging superiore heeft meer alcohol (minimaal 12,5%) en is iets langer gerijpt dan standaardwijnen. Dankzij maximaal 24 uur schilcontact hebben de wijnen een relatief diepe kleur en een vollere smaak van rood fruit met lichte grip van tannine. De wijnen zijn bij uitstek geschikt om bij het eten te drinken.



Overzichtsproeverij Abruzzo Wine Experience © Consorzio Vini d'Abruzzo



Wijngaarden tegen de achtergrond van de Gran Sasso © Consorzio Vini d'Abruzzo