

ABRUZZO experimenteert

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

Hoorden we dat nou goed? Dat het ene bedrijf in Abruzzo *natural waste* gebruikt voor de alcoholische vergisting? En dat het andere *eating the tanks* als normale gang van zaken beschouwt om de malo op gang te brengen? Het blijken gelukkig slechts onhandigheidjes in het Engels te zijn. Producenten in Abruzzo proberen zich juist in positieve zin te onderscheiden. Dat werd niet alleen hoog tijd, maar om dat te bereiken zullen ze ook alles uit de kast moeten halen.

Abruzzo wil als wijnregio eindelijk wel eens af van zijn twijfelachtige reputatie als leverancier van grote volumes in de vorm van rustieke rode en nietszeggende witte (bulk)wijnen tegen prijzen zoals supermarktkopers die zo graag zien. De uitgave 2013 van de toonaangevende gids *Gambero Rosso* heeft aan twaalf wijnen uit Abruzzo de hoogste waardering van *tre bicchieri* toegekend. Hoewel dit aantal in vergelijking met andere Italiaanse regio's nog heel bescheiden is, is het een aanwijzing dat het potentieel voor zeer goede wijnen wel degelijk aanwezig is. De voorname inhaalslag is niettemin weggelegd voor het segment van gewoon goede, nog steeds betaalbare middenklassers.

Sinds kort treedt Abruzzo collectief in de publiciteit om zichzelf op de kaart te zetten als kwaliteitsregio. Binnen de Italiaanse context, waarin samenwerking allesbehalve een vanzelfsprekendheid is, mag dat opmerkelijk heten. Visitekaartje is de rode Montepulciano d'Abruzzo.

TUSSEN APENNIJNEN EN ADRIATISCHE ZEE

Abruzzo is te vinden in het zuidoosten van Centraal-Italië, aan de kant van de Adriatische Zee. Hemelsbreed niet zo ver van Rome, maar fysiek en psychologisch wel, door de bergen ertussen. Het wordt daarom niet tot de geografische groep met gebieden als Lazio, Umbria en Toscana gerekend, maar tot de Adriatische Apennijnen. Samen met Emilia-Romagna, Marche en Molise, dat tot 1963 deel uitmaakte van Abruzzo. Die koppeling met Emilia-Romagna doet wel een beetje vreemd aan, want er bestaan eigenlijk meer overeenkomsten met Puglia in de Mezzogiorno. Maar ja, dit is nu eenmaal Italië.

De naam van het gewest is nauw verbonden met die van de bergketen Abruzzi (in het Nederlands: de Abruzzen). Deze bergketen is onderdeel van de Apennijnen en heeft als hoogste top de Gran Sasso op 3000 meter boven zeeniveau. Twee derde van Abruzzo valt onder de noemer 'bergachtig'. Dat bergachtige deel beantwoordt aardig aan het romantische clichébeeld van een geïsoleerde, onherbergzame regio met wolven en beren, waar bewoners zich met wilde zwijnen en andere stevige kost

in leven houden. Minder romantisch is dat die bewoners maar al te goed kunnen meepraten over aardbevingen, zoals die in april 2009 waardoor de gewestelijke hoofdstad L'Aquila en omgeving zwaar getroffen werd – en waarvan het herstel maar akelig langzaam vordert.

KWALITEITSPOTENTIEEL

De wijnbouw in Abruzzo zou moeten profiteren van gunstige condities. Op de uitlopers aan de regelmatige oostkant van de Apennijnen – de westkant daarvan is veel grilliger gevormd – is druiventeelt mogelijk tot een hoogte van 500 meter, al betekent dat wel dat de oogst soms pas in de eerste week van november kan plaatsvinden. Voor grootschalige wijnbouw moet je meer in de heuvels langs de Adriatische kust zijn. Het landschap is daar minder dramatisch, om maar niet te zeggen vrij eentonig, maar ook veel geschikter voor aanleg van wijngaarden. De klimatologische omstandigheden doen er al aangenaam zuiders aan, met een matigende maritieme invloed en veel geringere temperatuurverschillen tussen dag en nacht dan meer landinwaarts. De oogst kan hier dan ook veel vroeger plaatsvinden. Kalkhoudende klei is het dominerende bodemtype, uiteraard wel met de nodige plaatselijke nuances. Zo vind je bodems met meer dan gemiddeld veel kalk, andere met kiezel à la Bordeaux of weer andere met veel mineralen. Het zwaartepunt van de wijnbouw in Abruzzo ligt in de zuidelijke provincie Chieti, waar exorbitante opbrengsten van meer dan 100 hectoliter per hectare er nog steeds voor zorgen dat van terroirexpressie weinig terecht komt.

DOC'S, VEEL DOC'S

Hoewel kwaliteitswijn een minderheid binnen de totale productie vormt, bestaan binnen Abruzzo vanzelfsprekend diverse DOC's. Laat dat maar aan Italianen over. Ze zijn in dat opzicht bijna net zo erg als Fransen: hoe meer, hoe liever. De bekendste en belangrijkste DOC is Montepulciano d'Abruzzo, genoemd naar het blauwe druivenras



IN DE HOOFDROL

Binnen het rijk geschakeerde druivenaanbod in Abruzzo springen er drie rassen uit die van meer dan anekdotisch belang zijn. Sangiovese is weliswaar op behoorlijk grote schaal aangeplant, maar blijft hier buiten beschouwing, omdat de teelt ervan meestal niet ingegeven was door kwalitatieve overwegingen.

Montepulciano is het paradepaardje van Abruzzo. Zoals inmiddels wel bekend heeft deze blauwe druif helemaal niets met het Toscaanse stadje en zijn lokale vino nobile te maken. Het handelsmerk van de druif montepulciano is immers geen nobel maar eerder rustiek karakter, en potentieel hoge opbrengsten. Kenmerkend voor de wijn zijn een enorme kleurintensiteit, een vrij lage zuurgraad, zeer hoge extractwaarden (tot 45 gram per liter!) en (zeer) forse tannine, vaak in combinatie met uitgesproken boerse aroma's. Montepulciano rijpt laat, waardoor hij een voorkeur heeft voor het Italiaanse zuiden. Juiste timing van de pluk, precieze vinificatie en tanninebeheersing, onder meer door houtopvoeding, zijn sleutelfactoren voor het maken van serieuze wijnen. En die zijn er steeds meer.

Trebbiano vormt in Abruzzo een groot raadsel: de identiteit van de meeste stokken blijkt moeilijk traceerbaar. Italië kent overigens wel meer van zulke onduidelijke trebbiano's. Die in Abruzzo is in ieder geval niet dezelfde als trebbiano toscano, maar ook niet als bombino bianco, waarmee hij lange tijd is verward. De wijn ervan is, een enkele uitzondering daargelaten, op zijn best aangenaam licht en fris, zonder veel complexiteit. Een prima viswijn. Notoire uitzonderingen, met voorop die van Valentini, bevestigen de regel.

Pecorino is een interessant wit ras. Niet te verwarren met de gelijknamige schapenkaas, hoewel als wijn een aangename combinatie daarmee. Pecorino, afgeleid van pecora ('schaap'), heeft vanuit de Marche steeds meer voet aan de grond gekregen in Abruzzo, hoewel de aanplant klein is vergeleken met die van de trebbiano. De wijn is meestal een stuk spannender, met goede zuren, pit en mineraliteit.

montepulciano. Wie wil, mag daar 15% sangiovese aan toevoegen. Een tweede naam die je veel tegenkomt, is Trebbiano d'Abruzzo, gemaakt van de belangrijkste witte druif van de regio. Voor diepgeluurde rosé is er sinds 2010 de DOC Cerasuolo d'Abruzzo. Maar er is meer. Zoals de DOC Abruzzo, onderverdeeld in maar liefst zestien varianten, al naar gelang het type wijn en het gebruikte druivenras. Bij de druiven voor normale stille wijnen heb je de keuze uit cocociola, malvasia, montonico, passerina en pecorino, alle vijf wit. Naast de DOC Abruzzo bestaat dan ook nog de IGT Abruzzo. Lekker duidelijk, niet?

Waar de bovenstaande DOC's van toepassing zijn op zo ongeveer het hele gebied en terroirfactoren feitelijk geen rol spelen, bestaan er ook twee herkomstbenamingen voor zones die wel strikt afgebakend zijn. De eerste daarvan is Colline Teramane in de omgeving van Teramo, in de gelijknamige noordelijke provincie. De wijn hiervandaan is een superieure versie van Montepulciano, met de status van DOCG. De flamboyante, veel te vroeg overleden vernieuwer Gianni Masciarelli heeft zich daar destijds sterk voor gemaakt en liet je daarom heel

graag zijn wijngaarden in deze zone zien. Een curiosum is de pas met de oogst 2008 van kracht geworden DOC Tullum. Die naam verwijst naar het Romeinse verleden van het huidige Tollo, een plaatsje in de zuidelijke provincie Chieti. De inwoners van Tollo zullen ongetwijfeld apetrots zijn op de status van hun wijnen, maar gelet op de beperkte productie – het is een van de kleinste DOC's van heel Italië – is de kans gering dat je die ooit in de rest van de wereld zult tegenkomen. En zo kunnen we er nog wel een paar opnoemen. Ooit gehoord bijvoorbeeld van de obscure DOC Controguerra in het noordelijke deel van Abruzzo? Hoogstwaarschijnlijk niet.

Abruzzo zou Italië niet zijn, wanneer niet ook hier producenten aan de slag zouden zijn gegaan met allerhande druivenrassen die niet direct als regionaal te boek staan. Wijnen daarvan moeten het doen met een IGT. Daar zijn er natuurlijk weer diverse van, met Terre di Chieti IGT als belangrijkste naam om te onthouden. Er vallen zowel wijnen van uitheemse druiven als chardonnay, syrah en Bordeauxrassen onder, maar ook wijnen van Italiaanse rassen als pecorino of de alomtegenwoordige sangiovese. Zowat alles lijkt erin te passen.

POLIJSTEN

Dat er in Abruzzo iets aan het veranderen is, valt het makkelijkst vast te stellen in de wijngaarden. Daar maakt de hoogproductieve *tendone* (pergola) steeds meer plaats voor draadgeleiding, waarbij de plantdichtheid toeneemt van 1600 naar 4000 tot 5000 stokken per hectare en de opbrengst per stok gevoelig daalt. Interessant genoeg was en is die *tendone* minder traditioneel dan misschien lijkt, want tot aan de komst van de phylloxera was dichte aanplant met bosstokken (*alberello*) regel. En wat hoorden we bij La Valentina als gedeeltelijke verklaring voor opmerkelijk mooie wijnen? Het koesteren van oude stokken, zelfs al gaat het om *tendone*: als ze maar niet 'uitgemolken' worden. Minstens zo belangrijk is de opwaardering van de kelder techniek, niet in het minst voor degenen die een biologische koers willen varen. Walnotenhouten foeders van weleer zijn museumstukken geworden en hebben plaatsgemaakt voor staal, eiken barriques of vaten van 500 liter. Zeker bij een druif als montepulciano die zorgvuldig gepolijst moet worden, is dat geen overbodige luxe. Goede wijn wordt echt niet alleen maar in de wijngaard gemaakt. Zo proefden we een goedbedoelde, vanuit 'groen' standpunt gemaakte, maar hopeloos mislukte Zerosolfiti zonder toegevoegde sulfiet, die niet zo goed Zerofrutti had kunnen heten. Jammer, zij het dat om een eerste poging ging. Ook hier geldt: de intentie is er, nu de uitwerking nog.

OP VERKENNING

Alle begin is lastig. Ook het promoten van een wijnregio die in dat opzicht geen enkele ervaring heeft. Abruzzo is wat dat betreft representatief voor Italië als land met een ingewikkelde gebruiksaanwijzing voor de bewoners ervan. Hun gebrek aan strategisch inzicht en effectieve organisatie doet je namelijk soms wanhopen. Bijna alle bezochte bedrijven beperkten zich tot miniproeverijtjes met maar een paar wijnen. Dat had niets te maken met gebrek aan gastvrijheid, want overal wachtten verleidelijke hartige hapjes. Alleen komen die serieus proeven niet echt ten goede. Copieuze maaltijden, hoe goed bedoeld en lekker ook, al evenmin. En er waren ondoorgroendelijke politieke afwegingen voorafgegaan aan de beslissing wie we wel en niet te zien kregen. Wel een vreugdeloze coöperatie die voorlopig geen potten zal breken en een heel foute meneer in een bunker op een industrieterrein met bedroevend slechte en ijskoude wijnen, maar nauwelijks aandacht voor de locomotieven van de streek. Geen bezoeken aan internationaal erkende toppers als de 'traditionalist' Valentini of de 'modernist' Masciarelli. Het is toch vreemd dat je voor wijnen van zulke producenten naar (buitenlandse) wijnbeurzen moet.

INTERESSANT

Onderstaand een (onvolledig) lijstje van betere producenten van Abruzzowijnen die in Nederland verkrijgbaar zijn. Tussen haakjes de (meestal) prestigecuvées waarvoor ze *tre bicchieri* in de *Gambero Rosso Vini d'Italia 2013* kregen.

- Cataldi Madonna (Pecorino 2010), importeur: Gzella
- Fratelli Barba (I Vasari 2009, Montepulciano d'Abruzzo), importeur: Gavi
- Illuminati (Zanna 2008, Riserva, Montepulciano d'Abruzzo, Colline Teramane), importeur: Sauter Wijnen
- Masciarelli (Marina Cveti'c 2010, Trebbiano d'Abruzzo), importeur: Douwe Walinga
- Nicodemi, importeur: Anfors
- Orlandi Contucci Panno, importeurs: Verkerk, Enoteca Sprezzatura
- Emidio Pepe, importeur: Delicasa
- Cantina Tollo (Cagiòlo 2009, Montepulciano d'Abruzzo), importeurs: Van Eyck, Vinissimo)
- Torre dei Beati (Cocciapazza 2009, Montepulciano d'Abruzzo), importeur: Terroirwijn
- La Valentina (Spelt 2008, Montepulciano d'Abruzzo), importeurs: Wijnkoperij Henri Bloem, Passport Wijnen
- Valentini (Trebbiano d'Abruzzo 2007), importeur: Delicasa
- Valle Reale (Vigna di Capestrano 2010, Trebbiano d'Abruzzo), importeur: Kwast Wijnkopers
- VillaMedoro (Montepulciano d'Abruzzo, Colline Teramane 2009), importeur: De Wijnengel

Gelukkig werd veel goedge maakt door bedrijven als Orlandi Contucci Panno met onder andere de Colline Teramane La Regia Specula en de even verrassende als voortreffelijke, naar Lafite gemodelleerde Bordeauxblend Liburne – jammer voor de puristen, maar echt goed – en nog meer door La Valentina, het absolute kwalitatieve hoogtepunt van het programma, met sublieme Montepulciano's als Spelt en Bellovedere. Om nog te zwijgen van Valentini's Trebbiano 1983, een volstrekt unieke wijn van de buitencategorie, gedronken in een restaurant in Pescara. Heus, het kán in Abruzzo echt wel.



De Apennijnen



Agriturismo



Foto: Massimo Zulli



Wijngaarden