Tekst en foto's Ina en Ruud Metselaar* – www.comomeerinfo.nl

Nieuws over de wijnen uit het Valtellina.

De oogst 2007- Een jaar om te onthouden

Hoewel de druivenoogst van 2007, met 4,3 miljoen kg, bijna 5% minder groot was dan die van het jaar daarvoor, is de kwaliteit buitengewoon goed. Het suikergehalte van de druiven was bovengemiddeld en de oogst is zeker de beste van de laatste jaren. Door het uitstekende weer was de oogst bijna drie weken eerder dan normaal.
Overigens is in 2007 in alle Europese landen de oogst met gemiddeld 7% gedaald t.o.v. 2006, met uitzondering van Duitsland. In Italië was de daling zelfs 18% en daarmee is dit de kleinste oogst van jaren, maar de kwaliteit is in vele gevallen uitzonderlijk goed in het bijzonder in Piemonte, Toscane, Umbrië en Lombardije.
Het jaar 2007 was een topjaar voor de Italiaanse wijnexport, met een stijging van 12%. 70% van de export blijft in de EU, met Duitsland als belangrijkste klant.

Valtellinawijnen scoren weer hoog

Recent werd in palazzo Trecchi in Cremona de Viniplus gehouden. Hierbij werd een blinde wijnproeverij georganiseerd met 564 wijnen uit Lombardije. Hier bleek duidelijk de suprematie van de Valtellina wijnen: van de 40 wijnen die de hoogste kwalificatie kregen, kwamen er 20 uit het Valtellina. U kunt de namen van de bekroonde wijnen en hun producenten vinden op de website www.consorziovinivaltellina.com Als beste wijn werd de *Corte di Cama 2005* van Mamete Prevostini geselecteerd.

* Voor toezending per email volstaat een bericht aan r.metselaar@comomeerinfo.nl

Nieuws van de wijnproducenten in het dal

Sinds het verschijnen van mijn boek *De wijnen uit het Valtellina* zijn, buiten de reeds bekende DOCG en DOC wijnen, nog diverse andere interessante wijnen in productie genomen.
Mamete Prevostini heeft een nieuwe witte wijn die niet uit het Valtellina komt, maar afkomstig is uit de wijngaard naast het palazzo Vertemate Franchi in Piuro[†]. Het palazzo is een bezoek meer dan waard en als u op de terugweg vanaf Chiavenna de weg langs Mese neemt, kunt u de wijnen daar proeven, eventueel bij een lunch in Prevostini's uitstekende restaurant Crotasc.
De wijn heet toepasselijk *Vertemate*, en is een vino passito (d.w.z. van ingedroogde druiven) gemaakt van de Traminer druiven. Daarnaast heeft hij een nieuwe rode *Sassella*, gemaakt van de druiven uit de wijngaard van het klooster S. Lorenzo, bij Sondrio.

De wijngaard bij palazzo Vertemate Franchi in Piuro

Conti Sertoli Salis maakt een nieuwe, zoete wijn onder de naam *Aromatico* van 100% nebbiolo druiven. Hierbij gaat hij uit van de druiven die geselecteerd zijn voor de Sforzato en die de zgn. edele rot vertonen (een schimmel). Al rond 1985 is men begonnen hiermee te experimenteren maar pas in 1996 werd het eerste acceptabele resultaat verkregen. Vanaf dat jaar werd gewerkt aan perfectionering en de oogst van 2002 was de eerste die in de handel werd gebracht. Deze wijn gaat terug op een traditie uit 1695. In dat jaar trouwde Catharina van Wolkenstein met graaf Giovanni Stefano von Salis Zizers, die na een militaire carrière podestà van Tirano werd. In de prachtige, barokke saloncello van het palazzo Salis kunt u nog altijd het wapenschild van Catharina en haar echtgenoot zien[‡]. Gravin Catharina trakteerde haar gasten altijd op de wijn *Aromatico* en haar nazaten zetten dus nu de traditie voort.

Ook Balgera brengt twee nieuwe wijnen in de handel. De eerste is een *Chiavennasca Frizzante*, een makkelijk drinkbare witte wijn gemaakt van 70% nebbiolo en 30% pignola en rossola

---

[†] Zie voor een beschrijving mijn boek *Tre Pievi en Valchiavenna*
[‡] Zie mijn boek *De wijnen uit het Valtellina*

Valtellina. Na licht persen van de druiven wordt de most direct gescheiden van de schillen. Na een eerste fermentatie onder gecontroleerde temperatuur volgt een herfermentatie onder 2,5-5 atm druk gedurende ca 45 dagen. Het is een fruitige wijn die men jong moet drinken, uitstekend als aperitief of bij vis, iets zoet op afdronk.
De tweede is de Valtellina Gaio (= opgewekt, vrolijk), een rode wijn uit 80% nebbiolo en 20% pignola en rossola Valtellina. Ze past goed bij een eerste gang, rood vlees en niet te oude kaas en moet ook jong worden gedronken. Voor de kenners: 60% van deze wijn wordt via zgn. carbonische maceratie d.w.z. onder een koolzuur atmosfeer gemaakt en 40% volgens de traditionele methode.

Sinds enkele jaren is er nog een nieuwe producent bijgekomen: Dirupi, opgericht door de oenologen Pierpaolo Di Franco en Davide Fasolini. De eerste oogst die op de markt kwam, is de *Valtellina Superiore 2004*, inmiddels is er ook de 2005, welke ook als magnum te koop is. De wijnkelders vindt u in de Località Madonna di Campagna in Ponte in Valtellina. In ons land is er nog geen vertegenwoordiging.

Nera, altijd al een van de betere producenten, heeft 10 ha opnieuw aangeplant met de nieuwste Nebbiolo klonen. Deze klonen zijn afkomstig van de Fondazione Fojanini, het grote onderzoekinstituut van het Valtellina. Dit instituut heeft ook een aantal technici die regelmatig de individuele eigenaren van wijngaarden bezoeken om ze raad te geven – zij geven ook op grond van metingen adviezen over ziektebestrijding en het moment om te oogsten. Het belangrijkste van de nieuwe klonen is, dat ze meer resistent zijn tegen druivenziekten, waardoor er minder bestrijdingsmiddelen nodig zijn.
Nera doet ook mee aan de trend om naast de rode wijnen enkele witte wijnen te produceren. Er is op proef een ha aangeplant met Chardonnay. Eerder brachten ze al witte *Rezio IGT* uit. Deze is gemaakt uit een mengsel van Nebbiolo, die gegist wordt na verwijdering van de schillen, en Chardonnay. Ook nieuw is de rode *Sorel IGT*, een moderne wijn gemaakt uit Nebbiolo en Cabernet Sauvignon, verouderd in kleine eikenvaatjes. Daarnaast komen ze met een nieuwe, rode topwijn de *Paradiso Riserva DOCG*

Castello Grumello

Onlangs kreeg ik bericht dat in ons land Crivino in Drunen, naast de wijnen van Plozza nu ook die van Cantina di Villa verkoopt.
Vermeldenswaard is ook dat er sinds het verschijnen van de eerste druk van mijn boek over Valtellinawijnen inmiddels 8 verkoopadressen in Nederland zijn bijgekomen, waardoor het totaal aantal nu 15 bedraagt. Zie voor het overzicht van importeurs mijn website www.comomeerinfo.nl

Een interessante ontwikkeling is te zien bij ArPePe. Nadat vrijwel alle producenten, inclusief ArPePe van kastanjehouten botti waren overgegaan naar Sloveens eiken, gaat ArPePe weer terug naar kastanje omdat dit toch net een andere smaak meegeeft aan de wijn. Ook zijn ze afgestapt van de moderne roestvast stalen fermentatievaten en weer teruggekeerd naar hout. De enkele jaren geleden overleden eigenaar, Arturo Pelizatti Perego stond altijd bekend om zijn eigenzinnige opvattingen over hoe een wijn zou moeten smaken. Het lijkt erop dat zoon en dochter, die thans het bedrijf runnen, ook vasthouden aan een duidelijk eigen mening en zich daarmee onderscheiden van vele andere producenten. Ook op een ander punt gaat men bewust niet mee met een mode van het laatste decennium, namelijk de productie in barriques. Wel wordt een deel van de wijnen in de wat grotere tonneaux gerijpt. Verder heeft men ook hier in een aantal wijngaarden nieuwe klonen van Fojanini aangeplant, maar zullen we nog 3-5 jaar moeten wachten tot hier de eerste wijnen van gemaakt kunnen worden. Nieuwe rode wijnen van ArPePe zijn een *Rosso di Valtellina DOC* en *Il Pettirosso IGT*. Ik was in de gelegenheid de laatstgenoemde uit 1997 te proeven en ben verrukt van deze wijn. Ze is minstens 4 jaar in houten botti verouderd, waarna een half jaar op fles. Een prachtige robijnrode kleur, een zeer intens bouquet en veel fruit. De *Stella Retica 2000 Riserva* van deze producent kreeg op de recent gehouden Viniplus een hoge onderscheiding.

Goed nieuws voor het Valtellina is ook dat de coöperatieve vereniging Cantina di Villa er in is geslaagd 5 ha wijngaarden, die al jaren waren opgegeven, weer opnieuw te beplanten. Hiervoor zijn 52 pachtcontracten gesloten. Het Agrarisch Instituut zorgde voor aanplant en cultivatie. De provincie Sondrio hecht ook grote waarde aan het behoud van de wijngaarden – men ziet dit als cultureel erfgoed dat zowel van landschappelijk, commercieel als toeristisch belang is.