



¹ Tekst en foto's Ruud en Ina Metselaar – www.comomeerinfo.nl

Wijnnieuws voorjaar 2012

Algemene opmerkingen

Dit jaar was ik in de gelegenheid de Vinitaly, de grootste Italiaanse wijnbeurs, in Verona te bezoeken en de kennismaking met de wijnproducenten uit het Valtellina te vernieuwen. Om aan te geven hoe groot deze beurs wel is, geef ik een paar getallen: aantal bezoekers 140.000, waarvan 35% uit het buitenland, beursoppervlak 95.000 m², waarvan 8500 m² voor Lombardije.

Op de beurs werd ik voorzien van een overstelpende hoeveelheid informatie en enkele van de getallen vindt u in de bijgevoegde tabellen. Uit tabel 1 zien we dat Frankrijk, Italië en Spanje nog altijd verreweg de grootste wijnproducerende landen zijn, met Frankrijk als grootste. Wel neemt het oppervlak van de wijngaarden al vele jaren af en daarmee ook de productie. Tegelijkertijd blijkt uit tabel 2 dat de afname vooral zit in de vermindering van de hoeveelheid tafelwijn. Zo is de consumptie van kwaliteitswijnen t.o.v. 2006 met 33% gestegen en de consumptie van goedkopere wijnen met 34% gedaald.

Tabel 1. Wijnproductie in de Europese Unie

Land/Jaar	Wijngaard oppervlak/ha		Productie/MI		Export/M€
	2000	2009	2006	2011	2010
Frankrijk	902.908	816.042	5.302	5.022	6.314
Italië	772.513	651.863	5.460	4.346	3.920
Spanje	1.124.433	1.018.655	4.368	4.032	1.882
EU	3.271.526	33.332.763	18.661	16.504	

Frankrijk is niet alleen de grootste producent ter wereld, maar heeft met 51 liter/jaar/capita ook de grootste consumptie; Italië staat op de derde plaats met 45 l de Nederlander drinkt 22 l/jaar. Daarbij moet worden opgemerkt dat de consumptie in de grote wijndrinkende landen al jarenlang afneemt. Uit de gepresenteerde getallen blijkt ook dat vooral de wijnconsumptie buitenshuis verantwoordelijk is voor die afname. Dit klopt met de observatie van een restauranthouder die me vertelde dat hij een sterke toename in de vraag naar halve flessen constateert en hij noemde als belangrijke oorzaak daarvoor de verlaging van de toegestane hoeveelheid alcohol in het verkeer en de verscherpte controle daarop.

Het is misschien ook aardig te weten dat de prijs van een fles Italiaanse wijn bij export 3,70 €

¹ Verzoeken om toezending per email aan: r.metselaar@comomeerinfo.nl

bedraagt voor een DOC of DOCG wijn, 2,28 € voor IGT, 1,33 € voor tafelwijn en 0,35 € voor tafelwijn geëxporteerd op fust. Mijn oud collega Douben heeft een boekje geschreven onder de titel “De wijn wordt duur gemaakt”, een titel die dus aardig van toepassing is¹.

Tabel 2. Ontwikkeling van de productie in Italië in MI

Soort/jaar	1998	2005	2010
DOCG/DOC	1.600	1.500	1.600
IGT	1.350	1.300	1.400
Tafelwijn	2.500	2.000	1.500
Totaal	5.450	4.800	4.500

Biologische wijnen

Tijdens de beurs was er een speciaal symposium gewijd aan zo genaamde “ biologische wijnen”. Hoewel het aandeel hiervan nog klein is, hebben deze wijnen toch al een plaats in de supermarkt veroverd en groeit het aandeel hiervan gestaag. De EU heeft recent regels opgesteld waaraan deze wijnen moeten voldoen om op het etiket het predicaat biologische wijn te mogen voeren. De belangrijkste bepaling betreft het maximum gehalte aan sulfiet.



Het EU logo voor biologische wijn

Deze toevoeging is aanwezig in alle wijnen om te houdbaarheid ervan te behouden door het voorkomen van schimmelvorming en oxidatie, maar veroorzaakt bij veel mensen hoofdpijn. In biologische witte wijn is de maximum toegestane concentratie 150 mg/l, in rode wijn 100 mg/l d.w.z. 50 mg/l minder dan in niet-biologische wijnen. In feite is dit een concessie aan de landen in midden en noord Europa, waaronder Frankrijk omdat die wijnen door het koelere klimaat meer sulfiet nodig hebben dan die uit Zuid-Europa. U kunt deze wijnen voortaan ook herkennen aan het groene logo dat ze op het etiket mogen voeren.

Voor zover ik kon nagaan zijn er echter nog geen strikte regels voor de biologische druiventeelt. In praktijk betekent het zo weinig mogelijk gebruik van niet-organische meststoffen, geen gebruik van pesticiden, onkruid mechanisch verwijderen, maar wel is Bordeauxse pap (kopersulfaat-kalk) toegestaan in de wijngaard.

De wijnen uit het Valtellina

De regio Lombardije is met ca 26.000 ha (3,7 %) van de wijngaarden de kleinste wijnproducent van Italië – Sicilië is met 17,6 % de grootste. Binnen Lombardije is het Valtellina met 800 ha ook maar een heel kleine speler vergeleken met Oltrepo Pavese dat met 11.100 ha, 70% van de wijngaarden heeft. De bekendste wijn uit dat gebied, de Barbera, zult u ongetwijfeld kennen. Een andere bekende wijn uit Lombardije is de “spumante” die vooral uit Franciacorte, het gebied ten westen van Brescia, komt. Kwalitatief is het Valtellina met twee van de vijf Lombardische DOCG wijnen echter wel een heel belangrijk wijngedebied.

Ik had een gesprek met Mamete Prevostini, de president van het Consortium Valtellinawijnen², over de ontwikkelingen in dit gebied en over de verwachtingen voor de oogst van 2011. Een positieve ontwikkeling is het toenemend aantal producenten dat bij het Consortium is aangesloten. Met enkele van hen had ik later een ontmoeting.

² Voluit: Consorzio Tutela Vini di Valtellina, web www.consorziovinivaltellina.com

Het Valtellina heeft een aantal zeer goede wijnjaren achter de rug. – 2009 wordt gezien als de beste oogst sinds twintig jaar, maar komt pas in de loop van dit jaar op de markt, 2007 is ook een excellent jaar. De productie in het dal is de laatste jaren vrijwel stabiel. De bovengenoemde trend van een afnemende consumptie maar toenemende belangstelling voor kwaliteitswijnen, is gunstig voor het Valtellina dat zijn sterkte juist in die categorie heeft.



De president van het Consortium van Valtellinawijnen, Mamete Prevostini

Sprekend over de oogst van het afgelopen jaar merkte Prevostini het volgende op. September 2011 was een erg warme maand, waarin het ook 's nachts weinig afkoelde. Hoewel dit niet gunstig is voor de ontwikkeling van de druivenschil, verwacht hij dat het toch een kwalitatief goed jaar gaat worden. Ook Pietro Bettini verwacht een goed jaar – de wijn heeft een mooi aroma en een mooi intensieve kleur. Stefano Vincentini van Le Strie, merkte op dat het suikergehalte hoog was en de concentratie zuren op een normale hoogte. Wel hadden ze bij Le Strie hard moeten werken om de hagelschade in het Sassellagebied te beperken en was de opbrengst daardoor bijna 40% lager.

Bij mijn rondgang langs een aantal producenten kreeg ik verschillende van hun wijnen te proeven.

Rainoldi komt met een nieuwe Grumello Riserva 2007, die op eikenhout werd gelagerd. De liefhebbers van dit type wijn kan ik deze zonder meer aanraden, ze is vrij robuust maar dit jaar is al goed op dronk. De wijnen van Rainoldi zijn in ons land te koop bij Club Vinitel in Nuenen.

Wijnen met een eigen karakter, een lange afdronk en duidelijk ander smaakprofiel vinden we bij Ar.Pe.Pe, die nog traditioneel te werk gaat met kastankehouten botti. Hun Sassella Stella Retica 2006 is een prachtige wijn met zeer complex bouquet, diep granaatrood. De Sassella Rocce Rossa 2011 die ik mocht proberen is een frisse rode wijn die de komende jaren nog aan zachtheid zal winnen. Tenslotte proefde ik hier een Rosso di Valtellina, fris en al jong goed drinkbaar. De kleur gaat meer naar granaatrood en je proeft er veel fruit in. Een uitstekende wijn voor iedere dag. Er is geen vertegenwoordiging in Nederland, dus u zult deze wijnen bij een bezoek aan het meer moeten kopen. In mijn Nieuwsbrief 2(2008) wees ik ook al op de enorme keus aan wijnen uit het Valtellina die u kunt vinden bij de gebroeders Ciapponi in Morbegno.



Er werd heel wat afgeproefd

Bij Bettini proefde ik een prachtige Inferno Prodigio 2007 en een Sforsat 2007 Barrique. Vooral deze laatste maakte indruk met een schitterend aroma, het is een volle, ronde wijn met intens aroma. 2007 is inderdaad een jaar om te onthouden.

Nino Negri – één van de grootste producenten en altijd goed. Dit keer proefde ik een nieuwe serie wijnen van dit huis, welke onder de naam Carlo Negri worden verkocht. Ik proefde de Inferno 2009 en de Sforsat 2008. De inferno rijpt twee

jaar in eikenhouten barriques en dat levert een robuuste wijn, die op jonge leeftijd nog wat veel tannine heeft, maar met de jaren zachter wordt. De Sfursat, waarvan de druiven 3 maanden indrogen voor ze worden gefermenteerdⁱⁱ, gaat na een korte tijd in staal 20 maanden in eikenhouten botti. Dit type wijn is het paradepaardje van het Valtellina. Het wordt wel wat verwarrend dat Negri nu drie soorten Sfursat in de markt heeft, namelijk de bovengenoemde onder de naam Carlo Negri, de Sfursat van Nino Negri en de Sfursat 5 Stelle van Nino Negri. Deze laatste is de topwijn van de drie, wat duidelijk blijkt uit de prijs. Voor mij is het verschil echter te subtiel. Ook proefde ik de Le Tense, Sassella 2009. Van deze wijn gaat na een korte gisting en korte tijd in staal 25% in Frans eikenhouten botti van 30-50 hl, en de rest gaat in barriques die twee keer zijn gebruikt. Twee jaar na de oogst worden de twee componenten gemengd en gebotteld. Voor mij is het een Sassella die enige tijd in barriques is geweest – uitstekend maar of het al het extra werk waard is? Een voor mij geheel nieuwe wijn was de Ispirazione200 2011, een goudgele dessertwijn die absoluut tongstrelend is. De wijnen van Negri kunt u kopen in Amsterdam bij Wijnkelder Brouwersgracht.

Door tijdgebrek kwam ik niet aan proeven toe bij Nera en Plozza, maar dit zijn van ouds uitstekende producenten, die ook beide in ons land zijn vertegenwoordigd bij respectievelijk Siletti in Hedel en bij Wine from the Alps in Oudenbosch.

Wel sprak ik enige tijd met een aantal nieuwkomers: Le Strie, Boffalora, Menegola en Dirupi. Ik trof hier een aantal jonge en zeer enthousiaste mensen waar de passie voor hun werk van afstraalt. Le Strie heeft een wijngaard van 1 ha in het Sassella en Valgella gebied. Ze laten de druiven iets indrogen en laten de wijn twee jaar verouderen, waarvan tenminste één jaar in botti. In de paar jaar dat ze bezig zijn hebben zowel Le Strie, Dirupi als Menegola al een vernoeming in de Slow Food gids 2011 veroverd. Le Strie werkt nauw samen met een andere kleine producent, Terrazze Alti, waarmee ze de kelder delen. Nieuw bij Le Strie is de Sassifraga 2009 IGT, een frisse wijn die jong gedronken moet worden. Weinig tannine, wat kort op afdronk, mooi van kleur en prima als dagelijkse wijn. Boffalora is nog maar net begonnen en brengt dit jaar 2500 flessen van de Valtellina Superiore Pietrisco 2009 en de Alceo IGT (de naam is die van de Griekse dichter die in 630 vC. schreef: “drink en wordt dronken met mij”) op de markt. Deze Alceo is een eenvoudige wijn maar toch elegant en bevat naast 90% nebbiolo 10% pignola, rossola en brugnola. De onderneming heeft 1,5 ha wijngaard, waarvan een deel oud en en 0,5 ha nieuw aangeplant. De familie Menegola verbouwde al sinds 1850 wijnen, maar in 2006 begonnen twee broers met het gelijknamige wijnhuis. Ze brengen nu drie wijnen in de handel: Orante Valtellina Superiore 2008, Rupestre Sassella 2008 en Riserva Valtellina Superiore 2008. Alle drie zijn van 100% nebbiolo en zijn gerijpt in botti van eikenhout. Om de wijnen van deze jonge producenten te proeven zult u zelf het Valtellina in moeten trekken.

Bij de grote wijnkeuringen doen de wijnen uit het Valtellina het altijd goed. Hieronder geef ik een aantal van de belangrijkste premies die recent werden behaald: In de meest pretentieuze wijngids, de Gambero Rosso, behaalden drie producenten de “3 bicchieri”, de hoogste onderscheiding, t.w. de Sforzato Albaredo 2008 van Prevostini, de Sforzato 5 Stelle 2007 van Nino Negri, en de Sassella Riserva 2006 van Rainoldi. In de Guida Oro i Vini Veronelli kregen twee wijnen de Super Tre Stelle 2011: de Passione 2005 van Plozza en de Sfursat Vin da Ca’2006 eveneens van Plozza. In de Guida Vini Buoni d’Italia kregen drie producenten de onderscheiding Vini della Corona: de Sforzato 2007 van Nino Negri, de Sassella Riserva Le Barbarine 2004 van Fojanini en de Valgella Ca’Morei 2007 van Fay.

De wijnen uit de omgeving van het Comomeer

In mijn Nieuwsbrief 5 (2011) berichtte ik over het sinds 2008 bestaande Consorzio Terre Lariane IGT, bestaande uit 12 ondernemingen rond het Comomeer³. Van twee daarvan, Sorsasso en Angelinetta, beide gevestigd in Domaso, berichtte ik in die Nieuwsbrief. Dit jaar bezocht ik de stand van het Consortium tijdens de Vinitaly. Op twee ondernemingen na, die bij Como liggen, komen de overige acht allen uit het gebied rond Montevecchia, iets ten zuiden van Lecco.



Terrassen van Montevecchia

Ik proefde de rode wijn Cepp 2009 IGT van Terrazza di Montevecchia, gemaakt van 65% syrah en 35% merlot druiven. Deze was ruim een jaar gerijpt in eikenhout, wat een gemakkelijk drinkbare wijn levert met wat extra karakter door de syrah. Ze komt van een producent die 10 ha wijngaard heeft, aangeplant tussen 1994 en 2000 op terrassen die op 400-500 m hoogte liggen. Het regionale park van Montevecchia ligt op de morene die de gletsjer uit de ijstijd heeft achtergelaten na de erosie waardoor het Comomeer werd gevormd.

Een andere rode wijn uit deze streek was die van La Costa, de Seriz IGT, gemaakt uit 60% merlot, 20% cabernet sauvignon en 20% syrah. De productie is nog klein, van deze wijn werden 8000 flessen gebotteld. Het levert een wijn met duidelijk de karaktertrekken van de merlot. La Costa heeft een mooie website waarop ik zag dat ze een agriturismo exploiteren. Voor deze IGT wijnen geldt wat mij betreft hetzelfde als wat ik vorig jaar over de wijnen van Angelinetta en Sorsasso schreef: ze smaken goed maar missen de mooie karakteristiek van de nebbiolodruif en waar ze voor dezelfde prijs worden verkocht als een DOCG uit het Valtellina, prefereer ik de laatste (maar dit is natuurlijk een strikt persoonlijke mening).

ⁱ N. Douben, De wijn wordt duur gemaakt, Schuyt & Co, Haarlem, 2001.

ⁱⁱ Zie voor meer details mijn boek De wijnen uit het Valtellina

³ Web www.terrelarianeigt.it