



<sup>1</sup> Tekst Ruud Metselaar – [www.comomeerinfo.nl](http://www.comomeerinfo.nl)

## Wijnnieuws voorjaar 2011

### ***Nieuwe wijnen uit het Valtellina afkomstig van de Terrazze dei Cech***

Al vele keren schreef ik over de grote DOC en DOCG wijnen uit het Valtellina, bekend onder de naam Valtellina Superiore en Sforzato. Deze komen uit het gebied tussen Berbenno en Tirano. Sinds kort is er in het Valtellina een gebied bijgekomen: de Terrazze dei Cech, wijngaarden gelegen in de gemeentes Mello, Civo en Traona. Ook dit is een eeuwenoud wijngedebied, bestaande uit een groot aantal kleine wijngaarden waar wijn voor eigen gebruik werd gemaakt. Het gevolg van de kleinschalige productie uit wijngaarden die in de vrije tijd werden onderhouden, was dat de kwaliteit onvoorspelbaar was en in vele gevallen ook niet al te best. Bovendien was de productie door het afgenomen wijngebruik langzamerhand te groot voor uitsluitend privégebruik. In 2008 nam een aantal eigenaren het initiatief voor de oprichting van de coöperatie “Terrazze dei Cech”. In mijn boekje over de Valtellinawijnen<sup>1</sup> vermeldde ik al dat de provincie Sondrio in 1971 het instituut Fojanini oprichtte ter bevordering van de agricultuur. Dit instituut verleent technische ondersteuning aan de bedrijven in deze sector en heeft ook een grote afdeling voor de wijncultuur. Technici van Fojanini ondersteunen de kleine wijnboeren in de Terrazze dei Cech en zorgen voor kwaliteitsbewaking, terwijl de vinificatie in het instituut in Sondrio plaats vindt. Op deze manier is men er in het gebied rond Mello in geslaagd wijnen van constante hoge kwaliteit op de markt te brengen, die het predicaat IGT Terrazze Retiche di Sondrio mogen voeren.



*Ruud in gesprek met de president van de coöperatie Davide Tarca*

Recent ben ik met mijn echtgenote in Mello te gast geweest om deze wijnen te proeven en zijn we enthousiast teruggekomen. Men maakt drie verschillende rode wijnen allen gemaakt van hoofdzakelijk Nebbiolo en Barbera druiven.

De eenvoudigste draagt de naam *Sentimento*, het is een soepele, jeugdige aandoende wijn, mooi robijnrood met veel vruchtensmaak.

Voor de vele liefhebbers van wijnen die op eikenhout zijn verouderd is er een variant die 6 maanden in botti<sup>2</sup> is bewaard. Ze is wat zachter en heeft de typische vanilletonen afkomstig van de barriques<sup>3</sup>. Ook de kleur is iets intenser.

<sup>1</sup> Verzoeken om toezending per email aan: [r.metselaar@comomeerinfo.nl](mailto:r.metselaar@comomeerinfo.nl)

<sup>2</sup> Botti zijn de grootste vaten met een inhoud tot wel 10000 l

<sup>3</sup> Barriques zijn met een inhoud van 225 l de kleinste vaatjes



De mooiste van de drie vond ik de *Selezionato* 2009 die gemaakt was van speciaal geselecteerde druiven en gerijpt in eiken tonneaux.<sup>4</sup> We proefden deze wijnen bij de traditionele gerechten uit het dal, salami, bresaola, kaas en tussendoor brood van kastanjemeel. Voor de prijs van 6,50 Euro voor de duurste van de drie en vijf voor de eenvoudigste durf ik ze u van harte aan te bevelen. Ik heb gezien dat Bedognetti in de via P. Rossi 16, Chiavenna deze wijn in de verkoop heeft.

#### **Deze wijnen proeven:**

3 en 4 juni kunt u van 16-23.30 uur wijnen proeven in vijf verschillende kelders in het centrum van Mello.

2 en 5 juni kunt u deelnemen aan een wandeling van 2 km van Civo naar Mello door de wijngaarden langs zes kelders waar behalve wijnen ook de lokale gerechten kunnen worden geproefd.

30 sept-2 okt en 7-9 okt zijn er in Morbegno en Traona 50 kelders open waar u wijn kunt proeven (zie de website [http://www.valtellina.it/info/1036/morbegno\\_in\\_cantina.html](http://www.valtellina.it/info/1036/morbegno_in_cantina.html) )

## ***Nieuwe wijnen van het Comomeer: Twee producenten in Domaso***

### **IGT Terre Lariane**

Door gezamenlijke inspanning van een groep producenten verenigd in het Consorzio Vini IGT hebben de wijnen uit het gebied rond het Comomeer het predicaat Indicazione Geografica Tipica Terre Lariane verworven. Vroeger was dit een groot wijngebied maar in de 19<sup>e</sup> eeuw is er heel veel verdwenen. Nu resten er nog slechts ongeveer 70-100 ha. Het initiatief werd al jaren geleden genomen door Gianfranco Miglio, senator en ideoloog voor de Lega. De meeste producenten komen uit de Brianza, ten zuiden van het meer, waar ca 50 ha wijngaard is te vinden, maar twee ervan hebben hun kelders in Domaso. In mijn boekje over de Tre Pievi noemde ik al de vroegere wijnen uit dit dorp, die onder de naam Paradiso en Inferno op de markt kwamen. Na vele jaren herleeft de oude wijntraditie uit het dorp door de activiteiten van Daniele Travi en Emanuele Angelinetta.

### **Cantina Angelinetta**

Er is moed voor nodig om te doen wat Emanuele Angelinetta in 2008 deed, namelijk met 2 ha wijngaard als kapitaal een eigen wijnproductie op te zetten. Wijngaarden, bovendien gelegen tegen de steile hellingen boven Domaso en dus alleen met handkracht te bewerken. Toch besloot hij al tijdens zijn ingenieursopleiding aan de Technische Universiteit in Milaan om zich toe te leggen op de oenologie en nadat hij van natuurkunde hoogleraar Leo Miglio (de zoon van bovengenoemde Gianfranco Miglio) niet alleen de wijngaarden maar ook de schitterende villa in het buurtschap Pozzolo, boven Domaso, kon pachten, besloot hij zich hier geheel aan te wijden. Deze professor Miglio produceerde zelf al vele jaren van deze wijngaard een vino da tavola onder de naam Il Garovetto en heeft er veel druiven van het lokale ras Verdesa aangeplant.

Emanuele maakt een rode wijn *Ca' del Mot* uit Merlot, Marzemino, Sangiovese en Schiava druiven, een rosé, *Roselaria*, uit Schiava en Marzemino en een witte wijn *Le Calderine* uit

<sup>4</sup> Tonneaux zijn vaatjes met meestal 500 l inhoud

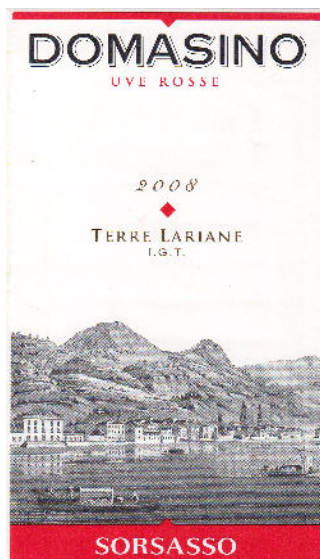
Sauvignon, Verdesa en Riesling druiven. De witte wijn, die tenminste een half jaar op roestvast staal is gelagerd, is werkelijk heerlijk – fruitig, wat appel, droog, licht strogeel. De rode wijn heeft een eigen karakter, ze is vrij licht, heeft een licht bouquet en past uitstekend bij de pasta. Ze is tenminste 14 maanden in staal en eikenhout gelagerd. De rosé kon mij niet bekoren, maar dat is wat mij betreft ook maar zeer zelden het geval met dit type wijnen. Dit jaar zal hij voor het eerst ca 1200 flessen van een riserva op een totaal van ca 10000 flessen in de handel brengen.

De prijzen van deze wijnen liggen m.i. met 10 Euro aan de hoge kant en u vindt ze in diverse restaurants en in enkele wijnwinkels in Cernobbio, Tremezzo, Bellagio en Porlezza.



*De kelders van Angelinetta in Pozzolo*

## Sorsasso



Ook boven Domaso, maar nu in het buurtschap Gaggio, heeft Daniele Travi de oude familietraditie van het wijnmaken weer opgepakt. Het is beslist de moeite waard omhoog te rijden naar zijn kelders en vanaf het terras met schitterend uitzicht over het meer, zijn wijnen te proeven. Travi begon in 1997 en bracht in 2001 de eerste wijnen in de handel, in het eerste jaar slechts 200 l, inmiddels 27000 l, waarvan ca. 30% wordt geëxporteerd. Hij maakt een aantal uitstekende wijnen onder de naam Domasino, de naam waaronder vroeger de wijnen van de hellingen boven Domaso werden verkocht. Ik proefde een witte wijn uit 2010 en uit 2009, gemaakt van 50% Verdesa en 50% Sauvignon druiven. De autochtone Verdesa druif geeft de wijn een unieke smaak. De wijn is droog en fruitig, strogeel en heerlijk op een warme zomerdag. Hoewel witte wijnen jong gedronken moeten worden, had de 2009 toch duidelijk meer karakter dan de 2010. De rode Domasino wordt gemaakt van Sangiovese en 13% Merlot en heeft een mooie robijnrode kleur. Ze heeft veel fruit en is een gemakkelijk drinkbare, weinig pretentieuze wijn. Ook deze wijn heeft na 3-4 jaar zijn hoogtepunt wel bereikt. Daarnaast proefde ik een Rosé Spumante 2008, gemaakt van 100% San Giovese volgens de methode classico. Het is een brut rosé die onder de naam Solus wordt verkocht. Als u een liefhebber van

belletjeswijnen bent, dan durf ik deze zeker aan te raden. Alle wijnen worden gevinificeerd in roestvast staal. De rode wijn verblijft daarna 6 maanden in houten vaatjes. Volgens de webwinkel betaalt u voor de witte wijn 8,25 €, voor de rosé 6,95 € en voor de rode wijn 6,50 €, hetgeen alleszins redelijke prijzen zijn.

### ***Het gebied van de Valtellina Superiore***

De oogst uit het najaar ligt in de botti te rijpen. Ten opzichte van het zeer goede oogstjaar 2009 is de opbrengst met bijna 20% afgenomen en waren de druiven bijna twee weken later rijp. Toch is men optimistisch over de kwaliteit van de wijnen.

Inmiddels zijn er weer verschillende gidsen uitgekomen en hebben er meerdere competities plaats gevonden, waarbij de Valtellinawijnen opnieuw zeer hoog scoorden. We zien daarbij telkens dezelfde namen terugkomen. Ik noem enkele van de hoogst scorende wijnen: 1) de DOC wijnen uit 2005 van Plozza en 2007 van ArPePe; 2) de DOCG wijnen Valtellina Superiore Prestigio 2006 van Triacca, Giupa 2004 van Caven Camun, Valgella 2007 Ca'Morei en 2007 Carteria van Fay, de Sassella Riserva Rocce Rosse 1999 van ArPePe, de Sassella Sommarovina van Prevostini, de Inferno Al Carmine van Caven Camun en de Maroggia, 3) de DOCG Sforzato Albaredo 2008 van Prevostini, de 2007 van Rainoldi, de 5Stelle 2007 van Negri en de Vin da Cà 2006 van Plozza. Hiermee heb ik nog niet alle resultaten van de grote proeverijen genoemd, maar voldoende om opnieuw de hoge kwaliteit van deze Valtellinawijnen te demonstreren. Een uitgebreider overzicht kunt u vinden op de website van het Consorzio di Tutela Vini Valtellina.

---

<sup>i</sup> R. Metselaar, *De wijnen uit het Valtellina*, 4<sup>e</sup> druk, 2009