



Comomeer en omringende dalen

Jaargang 2018, nr. 1

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

Biologische wijnen uit het Valtellina

Inleiding

In 2004 verscheen mijn boekje “De wijnen van het Valtellina”, waarin ik niet alleen de wijnen, maar ook het bijzondere landschap en de geschiedenis ervan beschreef. Al in de Romeinse tijd waren de wijnen uit deze streek bekend en ze worden al genoemd door geschiedschrijvers als Plinius de Oudere, Cato en Strabo. Virgilius roemt in de Georgica II 95-96 al de kwaliteit van deze wijnen en ook Leonardo da Vinci is in zijn Codex Atlantico enthousiast over de Valtellina wijnen.

Ook landschappelijk is het gebied zeer aantrekkelijk. De wijngaarden liggen tegen de zuidhellingen van de Retische Alpen, de bergen die het Valtellina scheiden van het Zwitserse Engadin en ze liggen op terrassen die in de loop van eeuwen door mensenhanden zijn aangelegd. De terrassen zijn van elkaar gescheiden door los gestapelde stenen muren. De terrasstructuur maakt gemechaniseerde bewerking echter onmogelijk en als gevolg hiervan kunnen we er ook geen goedkope wijnen verwachten. De prijs wordt echter goed gemaakt door de kwaliteit van de wijnen, die worden gemaakt uit de Nebbiolodruif, de druivensoort die in Piemonte wordt gebruikt voor de befaamde Barolo en Barbaresco.



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



*Boven: Terrasmuur van losgestapelde stenen,
Rechts: Vlak voor de pluk*

Op het hoogtepunt, in 1929, telde het gebied ruim 4000 ha wijngaarden, nu resteren er nog slechts circa 1000 ha. Oorzaak hiervan is dat het gebied vrijwel geheel bestaat uit kleine particuliere wijngaarden (88% van de percelen is kleiner dan 0,5 ha), die vooral voor eigen gebruik leverden. Het werk is uiterst arbeidsintensief en veel van de jongeren trokken weg om minder zwaar en beter betaald werk te vinden in de dalen, de oudere boeren gaven de wijngaarden op en een deel van het gebied is opnieuw aangeplant met appelbomen. Velen zagen dit met lede ogen aan en in 1997 hebben de 21 belangrijkste producenten zich verenigd in het Consorzio Tutela Vini Valtellina. Het doel van het Consortium is de wijnbouwtraditie te bewaren, als vertegenwoordiger op te treden naar de overheid en de wijnen te promoten. Dat dit zijn vruchten begint af te leveren blijkt o.a. uit het feit dat het aantal leden inmiddels is toegenomen tot 49. Ook de provincie ziet in dat het van belang is dit cultuurgood te behouden en ze heeft een subsidieregeling ingesteld voor het onderhoud van de muren tussen de terrassen. Dat dit niet over een klein detail gaat, wordt duidelijk als we ons realiseren dat het gaat om ongeveer 2500 km muurlengte!

Hoewel het aantal leden van het Consortium sterk gegroeid is, is het areaal aan wijngaarden nauwelijks toegenomen. Dit komt omdat er een nieuwe generatie, jonge mensen is gekomen die het werk weer opnemen en de oude wijngaarden opnieuw in gebruik nemen of de wijngaarden die eerst voor privégebruik waren nu commercieel gaan exploiteren. Het hieronder volgende verslag van mijn bezoek aan twee biologisch werkende producenten is een voorbeeld hiervan.

Biologische wijnen uit het Valtellina

Over de hele wereld is er een toenemende belangstelling voor biologische wijnen en in Italië is het oppervlak aan biologisch bewerkte wijngaarden gegroeid tot 83000 ha. De consumptie van biologische wijnen in Italië groeit ook snel, in 2016 was deze 50% hoger dan het jaar ervoor en de export groeide met 38%. Voor mij was dit voldoende reden om eens na te gaan in hoeverre ook het Valtellina meedoet in deze trend. Onder de leden van het Consortium vond ik er twee die voor een deel zijn overgeschakeld op biologische wijnen en eind september bracht ik hen een bezoek.

Dirupi

Al vijf jaar geleden ontmoette ik tijdens de Vinitaly beurs in Verona, Davide Fasolini, een jonge, geweldig enthousiaste ondernemer die me uitnodigde om zijn bedrijf te bezoeken. Hij

ontving me in zijn kelders in Ponte in Valtellina, een gebouw uit 1568, dat de gemeente ter beschikking stelde. Achter de monumentale toegangsdeur schuilen prachtige portalen in gehamerd marmer en vinden we stenen plafonds, gangen en trappen. Davide vertelde me dat hij in 2004 het bedrijf begon samen met zijn studievriend van de wijnacademie, Pierpaolo Di Franco. Geld hadden ze niet, maar een aantal boeren die geen opvolger hadden, stelden hun wijngaarden te beschikking. Intussen is het aantal wijngaarden dat ze bewerken opgelopen tot 17. Een toenemend aantal hiervan wordt biologisch bewerkt. Hier doet zich wel het probleem voor dat de kleine percelen soms ingesloten worden door wijngaarden van boeren die niet biologisch werken en als die chemicaliën gebruiken zijn die ook in de aangrenzende wijngaarden terug te vinden.



Links: De entree van het palazzo uit 1568, waar Dirupi is gevestigd

Rechts: De schrijver met Davide Fasolini



Davide nam me in zijn auto mee door de bochtige straatjes en smalle bergweggetjes in het Grumello gebied. Ik was er op een schitterende, zonnige dag met een geweldig uitzicht op de omgeving, de heuvel met het kasteel Grumello en daarachter de bergen van de Orobische Alpen, die na de onweersbui die we een paar dagen eerder hadden, bekroond waren met een laag sneeuw.

Het eerste wat ik van hem wilde weten, was wat de biologische werkwijze nu praktisch inhoudt. Op internet zijn de EU voorschriften waaraan biologische producten moeten voldoen, eenvoudig te vinden. De lijst omvat een groot aantal verboden werkwijzen en producten, maar kort samengevat betekent het dat vrijwel alle chemische middelen waarmee in de traditioneel bewerkte wijngaard onkruid wordt verdelgd, plantenziekten en insecten worden bestreden en de planten worden bemest, zijn verboden. Een uitzondering hierop is het gebruik van zwavel en koper, in gelimiteerde hoeveelheid. Bij het wijnmaken zijn ook alleen natuurlijke gisten toegestaan. In de gebottelde wijn mag minder sulfiet aanwezig zijn dan in niet-biologische. De EU staat 100 mg/l toe in biologische rode wijnen en 150 mg/l in witte wijnen (in niet biologische respectievelijk 160 en 200 mg/l). De wijnproducenten in de Mediterrane landen hadden deze gehalten liever lager gezien, maar de meer noordelijk gelegen landen, zoals Duitsland, hebben dit tegengehouden. De meeste biologische wijnen uit Italië blijven echter ruim beneden het maximum, zo vertelde Davide me dat hij nog nooit meer dan 50 mg/l had gebruikt. Mensen met een sulfietallergie hebben soms geen problemen met biologische wijnen. Men laat het onkruid lang staan en maait slechts een enkele keer, waarna het onkruid wordt ondergeschoffeld (mulchen). Schimmels worden vooral bestreden met klei (dit absorbeert

water) en olie met daarin een kleine hoeveelheid zwavel. Alleen in ernstige gevallen wordt koper gebruikt. Koemest is wel toegestaan, maar wordt slechts beperkt gebruikt.



Een producent die voldoet aan de eisen die de EU stelt, mag het etiket met het hiernaast afgebeelde logo voor biologische producten voeren.

Bij onze wandeling door de wijngaarden wees Davide me erop dat hij een duidelijk verschil maakte in wijnen van druiven die op verschillende hoogten groeiden. Zo onderscheidt hij wijngaarden op 400-500 m, 500-600 m en 600-650 m en vermeldt dit ook op de etiketten. Dirupi vergist de druiven in roestvast stalen vaten. De Rosso di Valtellina DOC blijft 10-12 dagen in contact met de schillen en blijft daarna een half jaar in stalen vaten tot de botteling, de Valtellina Superiore DOCG wordt 25-30 dagen vergist en blijft daarna twee jaar in botti van Frans Allier eikenhout. We zien hier een groot verschil met de niet-biologisch werkende producenten die nieuwe, synthetische gisten gebruiken die tot 42 °C werkzaam blijven, waardoor het hele vergistingsproces veel sneller verloopt en soms zelfs in 2 dagen!



In de kelders van Dirupi

Dirupi maakt een biologische Sforzato van druiven die in de winter 2-3 maanden zijn gedroogd, uitgespreid op matten. Na vergisting in circa 20 dagen gaat de wijn een jaar in eikenhouten vaten van 225-500 l en rijpt dan nog een jaar op de fles. In de kelder proefde ik o.a. de Grumello van de Dossi Salati hellingen, de 2015 nog iets ruw, maar met een mooie neus, de 2014 duidelijk rijper en vol van smaak. Om thuis te proeven, kreeg ik bij Dirupi een *Rosso di Valtellina DOC 2015* uit een wijngaard op 400-450 m hoogte en een *Valtellina Superiore DOCG 2014* van 450-600 m hoogte mee. De Rosso is een mooie soepele wijn met een frisse, fruitige smaak; een wijn die je op ieder moment kan drinken maar het ook bij de maaltijd prima doet. Een wijn die al vrij jong gedronken kan worden maar ook nog jaren lang zijn kwaliteit behoudt. De Valtellina Superiore is een volle, robijnrode wijn met een intense smaak en aromatische geur. Lang houdbaar. Vanaf de jaargang 2016 zijn alle Dirupi wijnen biologisch. In ons land zijn de Dirupiwijnen verkrijgbaar bij Blenken Wijnimport in Driebergen en ZekVinos in Abcoude.

Zanolari

De middag bracht ik door met Marcel Zanolari, die een wijnkelder heeft in Bianzone. Zijn vader, Giuliano, begon in de jaren '80 op twee wijngaarden te experimenteren met natuurlijke middelen tegen schimmelziekten. Soms had hij succes, soms ging de hele oogst verloren. In 2001 zette zoon Marcel de huidige onderneming op met 4 ha wijngaarden, die hij biologisch bewerkte. Op dit moment is het areaal circa 10 ha met niet alleen Nebbiolo druiven, maar ook Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Pinot Bianco en Traminer.

Ook Marcel nam me onmiddellijk mee de wijngaarden in en vertelde met groot enthousiasme en gedrevenheid over zijn pogingen niet alleen biologisch, maar op 2,5 ha ook biodynamisch te werken. Biodynamisch betekent dat er gewerkt wordt volgens de antroposofische principes van Rudolf Steiner met grote aandacht voor de natuurlijke vruchtbaarheid van de bodem. Ze planten hun nieuwe wijnstokken volgens de maankalender, laten het onkruid staan en maaien dit slechts één keer per jaar. Doordat er op deze manier voldoende voedsel voor insecten is, hoeven ze deze nauwelijks op de druiven te bestrijden. Eerder vermeldde ik in mijn boek dat Triacca, die ook wijngaarden bij Bianzone heeft, zijn wijnstokken niet meer in verticale richting plantte, zoals vrijwel overal in het Valtellina, maar in horizontale rijen. Daardoor blijft ook het afgevallen blad goed liggen, die weer dienen als meststof.

In de kelders van Zanolari zag ik voor het eerst het gebruik van grote betonnen amforen gemaakt van klei-kalk mengsels, met aan de buitenzijde een dunne cementlaag om oxidatie van de wijn te voorkomen. Vooral biodynamisch werkende wijnproducenten gebruiken deze graag. Het is een natuurlijk materiaal dat geen smaak afgeeft, waardoor het ook geschikt is voor langdurige rijping. De warmtehuishouding tijdens het vergisten is anders dan in hout of staal en de temperatuur komt niet boven de 15-16 °C. Bovendien bevordert de ovale vorm een beweging van de gist tijdens het vergistingsproces. De rode wijnen blijven minimaal 2 jaar rijpen en liggen daarna 1 jaar op fles.



In de kelders van Marcel Zanolari. Links de amforen, rechts de eikenhouten barriques

Zanolari heeft een groot assortiment van biologische wijnen. Ik kreeg een witte wijn mee, de *Vagabondo Bianco Le Anfore 2016*, die 5-7 maanden in een amfoor is gevinificeerd, in voortdurende aanwezigheid van de druivenschillen en niet gefiltreerd is. Voor deze wijn worden verschillende Rieslingklonen van de hoogste wijngaarden gebruikt. De wijn die ik proefde was goudgeel van kleur en sterk aromatisch. Ik vond hem vooral geschikt als aperitief, minder bij vis. De tweede fles die ik meekreeg was een *Sforzato Le Anfore 2010*, van 100% Nebbiolo druiven. Dit is een schitterende, krachtige wijn met een geconcentreerde smaak van

bosvruchten, die goed past bij een maaltijd met rood vlees of bij stevig smakende kazen. Door het indrogen van de druiven, waarbij ze circa 25% van het gewicht verliezen, stijgt het relatieve suikergehalte en ontstaat een wijn met 15% alcohol gehalte.

Voor zover ik heb kunnen nagaan zijn de wijnen van Zanolari nog niet verkrijgbaar in ons land.

Wijnnieuws

Volgens berichten in de dagbladen zal de wijnoogst in Italië ten gevolge van de vorstperiode in het voorjaar circa 20% lager zijn dan in het vorig jaar. Zo'n gemiddelde over het land zegt echter weinig over de resultaten in de verschillende wijngebieden en de wijnoogst rond het Comomeer zal zelfs circa 15% hoger in plaats van lager zijn! Ook het Valtellina verwacht een toename, die hier circa 5% zal zijn. Bovendien is door de hete periode in juni, gevolgd door regen van 21 tot 24 juli de rijping zodanig versneld dat men 10-15 dagen eerder dan normaal heeft kunnen oogsten. Ook over de kwaliteit heeft men goede verwachtingen en Daniele Travi, de producent van de Sorsasso wijnen in Domaso, had niet alleen een 30% hogere opbrengst, maar verwacht ook wat de smaak betreft een exceptioneel goed jaar. Pietro Nera, een van de grote producenten in het Valtellina, zegt in het dagblad La Provincia di Sondrio: "Nog nooit zo'n oogst meegemaakt. Dit gaat een grote wijn worden". Het suikergehalte in de most was 23 graden Babo, tegen gemiddeld 19-20 graden, en dat betekent dat de wijn 14-14,5 % alcohol zal bevatten.