

Verdeeld en verbonden

Wijnbouw in Friuli en Slovenië

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

Is oranje wijn grensverleggend of grensoverschrijdend? Het is soms moeilijk vast te stellen. Net zoals het moeilijk te zeggen is waar precies Friuli ophoudt en Slovenië begint, of omgekeerd. René van Heusden passeert de grens veelvuldig in een tweedelige serie. Deel 1: Collio en Brda; twee landen, één wijng gebied.





Mobieltjes raken ervan in de war, zo vaak ze de melding moeten weergeven dat zich weer een nieuwe provider heeft aangediend. Nu eens een Italiaanse, dan weer een Sloveense. We zijn op pad in het wijngedebied dat beide landen letterlijk delen. Aan de ene kant heet het Collio Goriziano, simpelweg Collio, aan de andere Goriška Brda, kortweg Brda. Sinds Slovenië eind 2007 toetrad tot de groep van Schengenlanden, is de fysieke grens definitief verdwenen. Als ergens een binationale Europese herkomstbenaming tot stand zou kunnen komen, dan zou het hier zijn.

We bevinden ons in het gebied tussen de Julische Alpen en de Adriatische Zee aan weerszijden van de rivier de Isonzo, alias Soča. Geschiedenis zelf kun je niet drinken, maar geschiedenis is wel bepalend voor wat je waarom wanneer te drinken krijgt. Voor het gebied langs de Isonzo is zeker de geschiedenis van de twintigste eeuw turbulent geweest. Tot aan de Eerste Wereldoorlog behoorden zowel het nu Italiaanse Venezia Giulia als Slovenië tot het multiculturele Habsburgse rijk. Als zuidelijkste wijngedebieden van dit rijk produceerden ze toen vooral rode wijn in plaats van witte, zoals nu. In datzelfde Habsburgse rijk leefden diverse volkeren doorgaans redelijk vreedzaam naast en door elkaar. In en rond het kosmopolitische Triëst, de enige haven van de Oostenrijkers, werd zowel Italiaans, Sloveens als Duits gesproken. Stad en streek liggen op het raakpunt van de Latijnse en de Slavische wereld. Het is geen Zuid-Europa en geen Oost-Europa, maar Midden-Europa, de erfenis van het Habsburgse *Mitteleuropa* – die term kom je anno 2014 nog steeds in Italiaans (talig) brochures tegen – met behalve Latijnse en Slavische ook onmiskenbaar Germaanse invloeden.

GETEKEND DOOR CONFRONTATIE

De Eerste Wereldoorlog betekende voor het Habsburgse Küstenland en de wijngedebieden 'in den Ecken' de oercatastrofe van de twintigste eeuw. De eeuw van nationalisme, fascisme en communisme. Een bezoek aan het oorlogsmonument in Oslavia is als een bezoek aan het Vietnam Memorial in Washington D.C. Je leest er de namen van tienduizenden gesneuvelden soldaten. In dit geval hoofdzakelijk Italianen die vielen in de twaalf slagen aan de Isonzo. Die eisten alles bij elkaar ruim 300.000 slachtoffers, in zinloosheid te vergelijken met de tragedie aan de Somme of rond Verdun.

Als winnaar claimde Italië het hele gebied rond Triëst, inclusief Istrië. Dat betekende dat een grote groep Slovenen en Kroaten ineens onder Italiaans bestuur kwam te staan. De fascistische voerden een fanatieke politiek van italianisering tegenover de Sloveense gemeenschap, net zoals ze dat in het eveneens geannexeerde Duitstalige Zuid-Tirol probeerden te doen. Dat zette uiteraard kwaad bloed. Toen Tito aan

het eind van de Tweede Wereldoorlog Triëst en omgeving bezette, met de bedoeling om het gebied in te lijven bij zijn Joegoslavië, leidde dat tot de nodige wraakpartijen. Pas in 1947 werd door de geallieerden de definitieve grens vastgelegd. Dwars door de wijngaarden heen en dusdanig willekeurig dat families van elkaar gescheiden raakten. Die aan de Sloveense kant kregen te maken met 'reëel existierend socialisme', hun verwanten aan de Italiaanse kant met de status van erkende minderheid en bijbehorende tweetalige plaatsnamen op wegwijzers.

Tito greep naast Triëst, maar kreeg wel het omliggende platteland, op een smalle corridor na die de stad met Italië verbindt. Decennialang was de onderlinge verhouding onvriendelijk en gespannen. Provoocerend ook. Een geval apart was Gorizia, vanouds het centrum van Collio/Brda. In 1947 werd het aanvankelijk aan Slovenië toegewezen, maar in 1948 werd het toch weer Italiaans. Pal ernaast liet dictator Tito toen de nieuwe stad Nova Gorica bouwen, in onvervalst intimerende Oostblokstijl.

VERZOENING

Na de onafhankelijkheid in 1991, toetreding tot de EU en de eurozone in 2004 en toetreding tot de Schengengroep in 2007 zijn voor de

VERWENADRES GREDIČ

Een perfecte uitvalsbasis voor een verkenning van Brda en Collio is Castello Gredič. Het is een kasteeltje op een heuvel, net aan de Sloveense kant van de grens en met wijds uitzicht op Collio. Een paar jaar geleden is het verbouwd door een zakenman uit Ljubljana die het zelf als buitenverblijf gebruikt en er een aantal hotelkamers heeft ingericht. Kamers waarin wijn in een klimaatkast niet ontbreekt, want de eigenaar is een groot wijnliefhebber en persoonlijk bevriend met tal van producenten. Dat is ook te merken aan de inhoud van de kelder annex wijnbar en aan de imposante en naar West-Europese maatstaven ook nog heel aantrekkelijk geprijsde wijnkaart van het restaurant, met hoofdzakelijk wijnen uit de nabije omgeving (zie de website van Gredič om een indruk te krijgen).

Het restaurant draagt de naam van de Italiaanse chef Christian Avenanti. Zijn kookkunst alleen al is een verblijf dubbel en dwars waard. Ook aan die keuken merk je dat je hier op een kruispunt van culturen bevindt. Gastronomische culturen dan: Noord-Italiaanse, Sloveense, Istrische en Oostenrijkse. Zeer aanbevolen!

www.gredic.si

Slovenen de verhoudingen ingrijpend gewijzigd. Ook voor de wijnbouw zijn de veranderingen heilzaam geweest. Denk alleen maar aan mogelijkheden tot het uitwisselen van ervaringen. De ontwikkeling van eigen bedrijven na uittreding uit de obligate coöperaties die eigen waren aan de louter op kwantiteit gerichte socialistische planeconomie, was relatief eenvoudig, omdat privaat grondbezit nooit volledig was afgeschaft. De keerzijde was alleen wel beperking van dat bezit, zodat bedrijven met meer dan 10 hectare nog steeds zeldzaam zijn. Producenten in Brda, sterk georiënteerd op Italiaanse techniek, kregen ook de mogelijkheid om wijngaarden te bezitten in Collio en de druiven daarvan te gebruiken voor wijn die als Brda op de markt komt. De situatie is enigszins te vergelijken met die van producenten uit het Duitse Schveigen die wijn van druiven uit wijngaarden in het Franse Wissembourg, net over de grens in de Franse Alsace, als Duits mogen verkopen. Voor Italiaanse producenten met wijngaarden in Brda gaat een vergelijkbare vlieger alleen (nog) niet op. Toch is de nieuwe situatie in potentie ook voor hen winst. Een gezamenlijk ontwikkeling van wijntoerisme in een streek die zoveel in huis heeft, biedt immers heel veel mogelijkheden. Een gemeenschappelijke wijnroute zou al een heel goed begin zijn. Er is vast nog wel een potje in Brussel om zo'n initiatief financieel te ondersteunen. Moraal: niet meer zeuren over dat verleden, maar samen vooruit kijken. Er is meer dat verbindt dan wat deelt. Tot op de dag van vandaag dragen veel producenten in Italiaans Collio Sloveense namen, veelal eindigend op -ic of -er. Voeg daaraan toe dat Sloveens Brda 2000 hectare telt tegen Collio 1500 hectare en je komt tot de slotsom dat er voor Brda-Collio meer te zeggen is dan voor Collio-Brda als eventuele gemeenschappelijke naam. Al zou andersom ook best gaan.

Zo ver is het ondanks een paar grensoverschrijdende bottelingen alleen nog lang niet. Iedereen in Brda spreekt wel Italiaans, maar lang niet iedereen in Collio Sloveens. Spreken over de Italiaans-Sloveense grensregio is trouwens ook spreken over nog een paar andere, al net zo interessante gebieden: Colli Orientali, Isonzo en Carso aan Italiaanse kant, Vipava aan de Sloveense. Die zullen in deel 2 aan bod komen.

RELIËF EN BODEM

De namen Collio en Brda verwijzen allebei naar het heuvelachtige karakter van het gebied. Italianen maken graag de vergelijking met Toscane, maar in Toscane zie je geen besneeuwde Alpentoppen. En in Brda/Collio ontbreken de cipressen. Afgezien van een enkele verwaalde palmboom lijkt met name Brda in landschappelijk opzicht toch meer op de Oostenrijkse Südsteiermark. Te meer omdat fruitteelt hier

ook een belangrijke activiteit is, met een hoofdrol voor kersen. Het reliëf in Brda is uitgesprokener dan dat in het naar de Friulaanse vlakke aflopende Collio, dat wil zeggen met vaak steilere hellingen en grotere hoogten. Wijngaarden zijn er te vinden tot op 300 meter boven zeeniveau. De daarmee gepaard gaande koelte maakt de omgeving eerder geschikt voor witte dan voor rode wijn, maar een wet van Meden en Perzen is dat ook weer niet. Rood komt op ongeveer 15%.

Een belangrijke terroirfactor is de *ponca*-bodem, in het Sloveens *opoka*. Het is een gesteente van het type flysch: een sedimentair gesteente dat afgezet is in de tijd dat de huidige heuvels een oceaانبodem vormden. In het geval van Brda/Collio gaat het om een mineraalrijk conglomeraat van sterk kalkhoudende mergel en zandsteen met uitstekende drainage. Als er één terroirfactor zijn stempel drukt op de wijnen hiervandaan, dan is het wel deze bodem. Handig in een gebied dat niet te klagen heeft over tekort aan neerslag. Letterlijk voelbaar zijn de frequent waaierende wind, waaronder de koude, droge noord-oostenwind uit de Alpen, de bora.

VÉÉL VARIATIE

Anders dan in de vlakke zie je in Brda/Collio geen pergola's. De algemeen toegepaste geleidingsvorm is guyot, al dan niet in de lokale variant *cappuccina*. Een niet te onderschatten kostenfactor in vooral Brda is de noodzaak om, gelet op de steilheid van de hellingen, op heel wat plaatsen terrassen aan te leggen.

Kenmerkend voor de wijnbouw in Brda/Collio en voor de hele regio is een uiterst gevarieerde aanplant bij een toch vaak maar bescheiden bedrijfsomvang. Aan de ene kant is die afwisseling buitengewoon fascinerend, aan de andere kant werkt ze ook verwarrend. Want wat is nu hét unieke kenmerk van de regio en van de afzonderlijke deelgebieden? Lastig te zeggen. In Brda komt rebula hooguit aan een kwart van de aanplant, in Collio geldt iets vergelijkbaars voor friulano. Niet genoeg om als onbetwiste vaandel dragers te kunnen dienen. Kijk je naar de lijst van wat er hier en in naburige herkomstgebieden toegestaan is, dan begint het te duizelen. Een willekeurige greep: malvasia, pinot grigio, pinot bianco, picolit, verduzzo, vitovska, sauvignon blanc, chardonnay, schioppettino, merlot, cabernet sauvignon, teran, pignolo, pinot noir en nog een paar meer. Bovendien hebben producenten de mogelijkheid om behalve pure cépagewijnen ook assemblages uit te brengen. De genoemde 'Franse' rassen zijn overigens geen modeverschijning, maar werden al op grote schaal geïntroduceerd aan het eind van de negentiende eeuw.



VERWARRENDE NAMEN

Bij sommige druiven ligt de naamgeving wel heel erg gecompliceerd. Rond Gorizia kunnen ze daarover meepraten. Ook al heeft het Europees Gerechtshof in 2007 beslist dat de naam niet meer op etiketten mag staan, aan de Italiaanse kant van de grens heeft iedereen het nog steeds hardnekkig over Tocai wanneer er Friulano op het etiket staat. Die friulano, zoals we hem toch maar zullen noemen, is misschien niet hun allerbeste druif, maar wel hun meest 'eigen' en meest aangeplante variëteit. Dus ja. Aan de Sloveense kant voelde men om begrijpelijke redenen weinig voor de benaming friulano. Daar is in 2013 jakot als alternatief gekozen. Gewoon tokaj, maar dan omgedraaid. Die naam is ooit bedacht door een producent in Collio, Radikon. Zoals de naam al een beetje suggereert een producent van Sloveense origine, dat weer wel.

Nuchter beschouwd is het vreemd dat men zo blijft hechten aan die vermeende verwantschap met de illustere wijn uit Hongarije, want die is er namelijk in het geheel niet. De naam is ooit gekozen uit louter opportunistische overwegingen, omdat Tokaj synoniem was met prestige, niet in het minst aan het Habsburgse hof. Wat is friulano/jakot dan wel? Het is sauvignonasse, alias sauvignon vert, een ras dat ondanks de suggestieve naam geen genetische of aromatische verwantschap met sauvignon blanc heeft; de druif is in aromatisch opzicht veel neutraler van karakter. Maar omdat de trossen er hetzelfde uitzien, treedt er toch nogal eens verwarring op. Behalve in Brda/Collio heeft dat ook in Chili tot ver in de twintigste eeuw voor de nodige problemen gezorgd. Voor de liefhebbers: friulano bestaat ook nog eens in een groene en een gele variant.

GELE RIBOLLA

Een andere typische druif voor de regio is de al eeuwen bekende ribolla gialla, in het Sloveens rumena rebula. Om eventuele misverstanden te voorkomen, deze 'gele' ribolla is net zo min gelieerd aan de Griekse robola op Kefalonië als Griekse malvasia dat is aan malvasija/malvasia in Istrië en Collio. En rumena heeft dus niets met Roemenië te maken; het betekent alleen maar 'geel'.

Kenmerkend aan de vooral in Brda populaire ribolla zijn een opvallend dikke schil en een meer dan gemiddelde zuurgraad. Bij een 'normale' vinificatie is het resultaat niet bijster indrukwekkend, maar bij optimaal rijp plukken en schilnweking wordt het een heel ander verhaal.



UITERSTEN

Voor het leeuwendeel worden de witte wijnen uit Brda/Collio gevinificeerd volgens het geldende Italiaanse standaardmodel: reductief en met koele vergisting. Toch is dit een mekka voor liefhebbers van alternatieve vinificatietechnieken. Amforawijnen, 'natuurwijnen', oranje wijnen, zeg het maar. Een bekende naam in dit verband is die van Josko Gravner (op z'n Sloveens uitgesproken als *grauner*), die amfora's naar het Georgische voorbeeld van *qvevri* gebruikt (ingegraven amfora's, waar de druiven met steeltjes en al ingaan).



Ales Kristiančič

Nog zo'n buitenbeentje is Ale Kristiančič van Movia. Kristiančič is een merkwaardige figuur. Hij leerde het vak onder meer in Bordeaux en Bourgogne, maar koos eenmaal weer thuis in Brda voor een radicaal andere manier van werken, met zo min mogelijk ingrijpen. Als alles goed gaat, levert dat 'natuurwijnen' op die zelfs een scepticus weet te waarderen. Zonder toegevoegd sulfiet en met lagen bezinksel om u tegen te zeggen. Vaak lijkt het echter mis te gaan. Kristiančič vindt dat kopers van zijn wijnen – wijnen die in bepaalde kringen een ware cultstatus hebben – dit risico moeten accepteren. Bij

zijn conventioneel werkende collega Marjan Simčič, van wie ik de wijnen direct na die van Movia proefde, is gelukkig geen sprake van Russische roulette. In zijn geval valt op de cultstatus daarom helemaal niets af te dingen.

Het zijn maar twee voorbeelden van verschillen in benadering, zij het wel diametraal tegenovergestelde. Dat zich tussen zwart en wit ook oneindig veel nuances in grijs kunnen bevinden, blijkt uit de omgang van diverse producenten met schilnweking.

ORANGISTEN

Een aparte ervaring is het, een proeverij met als motto *Experience the orange jewel*. Een proeverij van oranje wijnen dus, in dit geval allemaal op basis van ribolla gialla, georganiseerd door de Associazione



Marjan Simčič

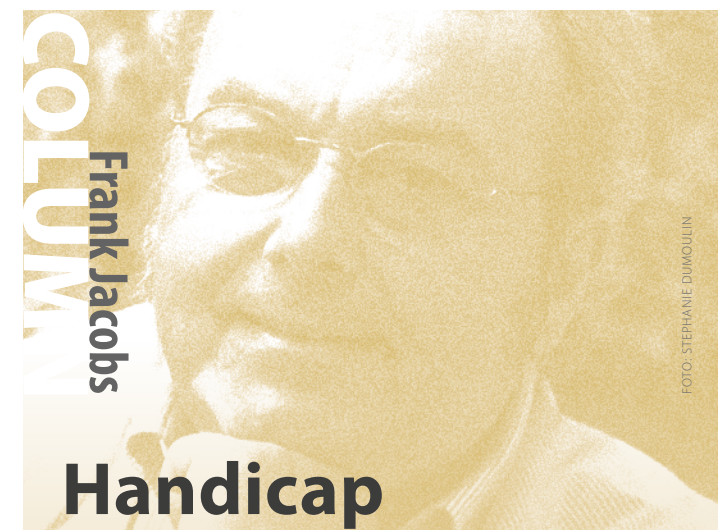
Produuttori Ribolla di Oslavia (Združenje Proizvajalcev Rebule iz Oslavja). Het is een club van zes producenten uit een en hetzelfde dorpje bij Gorizia, die de ribolla gialla koesteren. Dat gebeurt op een wel heel bijzondere manier, namelijk door er oranje wijn van te maken. Orangisten doen dat in het algemeen door hun druiven lang schilcontact te geven. De producenten uit Oslavia beroepen zich hierbij op de plaatselijke traditie. Om de ribolla met zijn dikke schil in een primitieve handpers te kunnen verwerken, liet men die schil van tevoren inweken zodat hij zachter zou worden. Eenmaal klaar bleek de wijn langer houdbaar te zijn. Dat komt doordat zulke wijnen vergeleken met normale witte wijnen meer tannine en lagere zuren bevatten. Omdat de pitjes voor deze manier van vinificatie perfect rijp moeten zijn, zijn op het moment van plukken de zuren al ver afgebouwd. Malolactische omzetting zorgt voor de rest. Bovendien rijpen de traditioneel gemaakte wijnen vaak nog lang voor ze op fles gaan. Het spreekt bijna vanzelf dat er aan die botteling weinig of geen sulfiet wordt toegevoegd.

SCHILNWEKING

Bij de producenten in Oslavia varieert de duur van het schilcontact van drie weken tot vier maanden. Het resulteert in aparte wijnen met aroma's van gedroogd fruit, hooi, noten en paddenstoelen en een umamismaak. Een kritiekpunt is dat voor de niet-ingewijde de herkenbaarheid van druivenras en herkomst verloren gaat en dat de gebruikte techniek het smaakbepalende element lijkt. De betrokken producenten zien dat uiteraard anders. Of er markt is voor dit soort wijnen? Het is geen kwestie van voor of tegen, maar van nuanceren. Er zijn zowel goede als slechte oranje wijnen. Bij sommige kun je vraagtekens plaatsen vanwege aperte technische gebreken als oxidatie, troebelheid, nagisting en ruwheid. Ook het soms sektarische karakter van de zelfbenoemde 'beweging' eromheen, die ideologie belangrijker vindt dan smaak, is geen aanbeveling. Dit laat echter onverlet dat er aan schilcontact bij de productie van witte wijnen ook voordelen verbonden zijn. Zeker voor een gematigde vorm van schilnweking is veel te zeggen. Om in de streek van Gorizia te blijven, van nature neutrale rassen als ribolla, friulano en malvasia krijgen door wat langer schilcontact meer smaakrijkdom dan bij een standaardverwerking met minimaal contact. Denk hierbij aan een periode van een of twee dagen of een week. Voor een oranje kleur is dat lang niet genoeg, wel voor een beetje extra smaakdiepte. En de wijn blijft ook nog herkenbaar.

In deel 2: op bezoek in Colli Orientali, Isonzo en Vipava.

Zie www.perswijn.nl voor producentenprofielen, proefnotities en aanvullende informatie.



Handicap

Is het u opgevallen dat het landschap op het wijnschap van sommige slijterijketens en supermarkten de laatste tijd ingrijpend is veranderd? Sterker nog, dat landschap is compleet weggevaagd. Het lijkt wel of er een bom is ontploft. In plaats van een indeling op land en gebied hanteert men een indeling op smaaktype. Grapedistrict begon er ooit mee, Aholddochter Gall & Gall kopieerde het en inmiddels gebruikt moederbedrijf Albert Heijn dit concept – evenals concurrent Jumbo – ook.

Vreselijk irritant vind ik het. Op het moment dat je bijvoorbeeld hebt besloten dat bij een bepaald gerecht een Italiaanse rode wijn waarschijnlijk het best zal passen, is het onmogelijk het aanbod aan wijnen uit dat land in één oogopslag te bekijken en moet je alle schappen langs omdat een of andere vineuze wijsneus heeft besloten die wijnen onder kopjes als 'fruitig', 'soepel' of 'stevig' door de winkel te verspreiden. Alsof een soepele of stevige wijn niet tevens fruitig kan zijn.

Het complete aanbod Bordeaux met één blik scannen? Onmogelijk. Even snel kijken wat er aan Duits wit voorradig is? Vergeet het. Het gamma rode Rhône overzichtelijk vergelijken? *Impossible!* En als die indeling nou correct zou zijn en alle wijnen onder de juiste noemer zouden staan, maar vaak schort het daar ook nogal aan. In dit systeem vinden we een witte Bourgogne naast de Chardonnays uit Australië, Chili en Zuid-Afrika. Alsof het smaakprofiel van die wijnen identiek is en ze onderling uitwisselbaar zijn. Het zijn echter vaak totaal verschillende wijnen die toevallig van hetzelfde druivenras zijn gemaakt.

Het lijkt dat men de oren laat hangen naar consumenten die, met dank aan de teloorgang van het niveau van het lager en middelbaar onderwijs in dit land, geen enkel geografisch benul meer hebben. Dat zijn waarschijnlijk dezelfde personen die op de stockfoto's in het magazine *Proef&* van Gall & Gall staan afgebeeld. Jong, onbezorgd en vrolijk lachend, maar zonder enige kennis van zaken. Proevers met een handicap.

Die foto's en mensen doen mij altijd denken aan de foto's bij sommige advertenties achterin *de Kampioen*, het blad met zowel de meeste abonnees als de minste lezers van Nederland, omdat het bij veel ANWB-leden nog in de verpakking in de oudpapierbak verdwijnt. Op de advertentiefoto's voor sta-op-stoelen, trapliften en scootmobielen staan louter goed uitzijnde en blij lachende senioren. Terwijl het feit dat je door een handicap nauwelijks overeind kunt komen, of niet meer zelfstandig de trap of de straat op kunt, toch geen reden tot vrolijkheid is.

Mij zult u bij die door vineus oorlogsgeweld getroffen en uiteengerukte wijnschappen niet meer aantreffen. Ik koop mijn wijnen wel op de veiling of bij een traditionele wijnhandelaar met enig geografisch besef. Zo een die weet dat En Rémillly een van de beste premier-cruwijnngaarden voor witte wijn in Saint-Aubin is, een gemeente in het zuidwesten van de Côte de Beaune. Wijn mag gerust enig niveau hebben en desnoods een tikje elitair zijn...