



Tekst en foto's: Hein Sas en Hella van de Graaf

De wonderen van de **Sardijnse** wijnwereld

Sardegna staat bekend als het land van stoere schaapherders, rotsige bergen, zinderende zon en azuren zee. Maar wie kent de wijnen van Sardegna? Onbekend en onbegrepen zijn ze, zowel in Nederland als in België. Maar hoe onterecht is dat, want het eiland brengt prachtige wijnen voort, zowel in rood, wit als rosé. Uitblinkers in verfijning, diepgang en complexiteit.



De Cantina Sociale van Oliena, bron van goede Cannonau (èll Nepente)

Cannonau-wijngaard onder het Gennargentu-massief

San Severo vind je aan de noordkant van de provincie Puglia, vlakbij Foggia. Het maken van rosato, uit een mengsel van de Montepulciano- en Sangiovesedruiven, kent hier een lange traditie. Logisch, want het is een ideale begeleider van de vis- en groentegerechten die men hier zo veelvuldig eet. De Posta Arignano van het innovatieve wijnbedrijf D'Alfonso del Sordo vormt een uitstekende exponent van deze rosato-traditie. De geur is complex en kruidig (nootmuskat, zwarte peper), terwijl we ook granaatappel en licht rood fruit herkennen. De smaak is rins, droog en zuiver. Gaat natuurlijk goed bij de genoemde gerechten, maar is ook een prima terraswijn.

Importeur Nederland: Brand Wijnimport, Leiden (071-5790902, www.brand-wijn.com)
Importeur België: Wijnmakelaarsunie, Diepenbeek (+32 11-230610, www.wijnmakelaarsunie.be)

Taverna Nova, DOC Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, Roxan, 2003 (tussen rosé en rood), prijsindicatie: € 6,-



We hadden twee roséwijnen opgevraagd bij Brand Wijnimport, om te kunnen vergelijken en te beslissen welke we in deze rubriek zouden opnemen. De ene was de Posta Arignano van hierboven, de andere de onderhavige cerasuolo. Bij het proeven vonden we ze zó verschillend en zó goed dat we besloten ze allebei aan te prijzen. De cerasuolo is dusdanig donker van kleur en stevig van smaak

dat het bijna een rode wijn is. Maar hij is toch zoveel lichtvoetiger dan een standaard rode wijn dat je hem uitstekend gekoeld kunt drinken. In de geur vind je puur kersen- en frambozensap, de smaak is pittig, licht ziltig en beendroog. Een echte zomerwijn. Drink hem op een graad of 13, dus iets warmer dan een gewone rosato. Uitstekend bij van nature nogal vette visgerechten, zoals sardientjes of zwaardvis van de grill.

Importeur Nederland: Brand Wijnimport, Leiden (071-5790902, www.brand-wijn.com)
Importeur België: Wijnmakelaarsunie, Diepenbeek (+32 11-230610, www.wijnmakelaarsunie.be)

Perdera, DOC Monica di Sardegna, Argiolas, 2002 (rood), prijsindicatie € 12,-

De wijnen van Argiolas kunnen wedijveren met de beste van Italië, maar doordat dit bedrijf op Sardegna gevestigd is weet vrijwel niemand dat. Wij proberen hier verandering in te brengen en stellen de Monica van Argiolas aan u voor. Niemand weet precies waar het druivenras Monica vandaan komt. Zeker is, dat het al een paar eeuwen op Sardegna aanwezig is en dat het een volle maar niet zware wijn oplevert. De Monica van Argiolas beantwoordt geheel aan dit profiel. Het



aroma kenmerkt zich door zwart fruit, iets aards en ook iets gebrands. De smaak is, als gezegd, vol maar niet stug of zwaar. Zeer prettig drinkbaar, vooral bij lichte vleesgerechten en dito kazen.

Importeur Nederland: Vinites, Haarlem (023-5539090)
Importeur België: La Capucina, Teruren (+32 27-673378)

Carpino, DOC Oltrepò Pavese Pinot Nero, Rebollini, 1998 (rood), prijsindicatie € 9,-



We hebben eerder over Rebollini geschreven, het wijnbedrijf uit de Oltrepò Pavese dat via zijn website direct in Nederland verkoopt (helaas nog niet in België). Men biedt in het algemeen wijnen met een goede prijs-kwaliteitsverhouding aan, maar de Carpino, vervaardigd uit de Pinot Noir druif, slaat alles. 1998 is in Italië een heel goed bewaarjaar en dat bewijst deze wijn. Mooi gerijpt, met een vol en geschakeerd aroma, waarin kers, bosfruit, iets licht aards en wat drop te herkennen is. In de smaak intens en lang, maar ook zacht en soepel. Helemaal in balans. Een schitterende wijn voor een verhoudingsgewijs zeer zacht prijsje. Vrijwel universeel toepasbaar bij vleesgerechten.

Bestellen via: www.rebollini.nl

Heeft u een goede tip of wilt u een wijn laten beoordelen door onze onafhankelijke vinologen? Laat het ons weten via etichette@cucinait.nl.



Paolo Cortini tapt uit zijn oudste vaatje

Het wijnmaken op Sardegna heeft eeuwenlang in het teken gestaan van zwaar, zoet, rood en alcoholisch. Dat zie je wel meer in de zuidelijke gebieden van Italië, waartoe we het eiland gemakshalve kunnen rekenen. Daar komt nog bij dat de Spanjaarden, die hier lang gedomineerd hebben, witte wij-

nen naar sherrymodel hebben geïntroduceerd. Ook geen spul dat gekenmerkt wordt door lichtvoetigheid. Maar de tegenwoordige wijnrinker schuwt zoetigheid en alcohol, waardoor de Sardijnse wijnbedrijven gedwongen werden hun aloude werkwijze om te gooien. De tra-

ditionele zoete wijnen worden nog wel gemaakt, maar zijn - op enige opvallende uitzonderingen na - niet zo interessant.

Het moderne wijnmaken kent op Sardegna al met al een geschiedenis van nauwelijks twintig jaar. In dat licht is het verbluffend wat men heeft weten te bereiken, niet alleen in de categorie rood, maar ook bij wit en rosé. Ter verkenning van de wonderen van de moderne Sardijnse wijnwereld zullen we in dit artikel het ganse eiland rondreizen. We gaan daarbij tegen de richting van de klok in, te beginnen in het noordoosten.

Stenige grond

De noordoostpunt van Sardegna wordt ingenomen door de provincie Gallura. Het landschap bestaat hier uit golvende heuvels waarin een godenhand met losse pols kale granieten rotspieken heeft uitgestrooid. De grond is hard en stenig, hier en daar bedekt met macchia, het lage struikgewas dat je op het eiland zo veelvuldig vindt. Af en toe steekt er een plukje kurkeiken bovenuit. De wijn die je hier zou verwachten is zondoorstoofd rood. Maar in werkelijkheid is het geestrijk vocht dat Gallura voortbrengt wit van kleur en fris van smaak, bereid uit het sap van de Vermentino-druif. Waarschijnlijk is dit druivenras een

afstammeling van de Iberische Listan d'Andaluz, geïmporteerd door de Spanjaarden gedurende hun eeuwenlange dominantie van het eiland.

Vermentino met DOCG-status

Hoe het ook zij, op Sardinië heeft de Vermentino een uitstekend terroir gevonden. Volgens de boeken is de allerbeste stek de arme en stenige grond van Gallura. Vermentino di Gallura is dan ook, als enige Sardijnse wijn, verheven tot de DOCG-status. Inderdaad zijn er vele goede Vermentini uit dit gebied afkomstig. Uitblinkers zijn de Tyrsos van Attilio Contini en de Funtanaliras van de Cantina Sociale di Monti. De Tyrsos voert weliswaar Vermentino di Sardegna als DOC, waardoor het lijkt dat hij van elders op het eiland afkomstig is, maar de druiven worden in de Gallura-streek geteeld. Slechts door een technische futiliteit mag hij het Gallura-predikaat niet voeren.

Wilde venkel

Kenmerkend voor een goede Vermentino is dat je er de geur van de Sardijnse macchia in tegenkomt, met hints van rozemarijn, mirte, oregano en wilde venkel, vaak gekoppeld aan een lichte harsigheid. Dat laatste is niet afkomstig van houtlagering



Het groene landschap bij Bosa

van de wijn, het zit er van nature in. Dit verfijnde en complexe aroma is gekoppeld aan een prikkelende smaak, met pittig bitter na, die echter nooit agressief overkomt. Perfect bij allerlei visgerechten en antipasti, maar ook goed te combineren met lichte vleesgerechten en pecorino stagionato. In de Tyrso's zijn al deze aspecten verenigd tot een perfecte mélange. De Funtanalaras is op alle punten een tikje minder, zij het nog altijd heel goed.

Indringer

Maar toch niet alle topvermentini komen uit Gallura. Dat valt op te maken uit onze Sardijnse 'witte' topvijf (zie kader), die we op basis van diverse proeverijen hebben opgesteld. De indringer is de 'Cala Silente' van wijncoöperatie Santadi uit de provincie Sulcis, gelegen in het diepe zuidoosten van het eiland. Dat deze Vermentino zo goed is, is welbeschouwd niet vreemd. Het was in Gallura dat de Spanjaarden de Vermentinodruif hebben geïntroduceerd, zodat deze regio in de loop der tijd de reputatie van het beste terroir gekregen heeft. Maar ja, een druivenras dat goed in arme en stenige grond gedijt heeft in heel Sardegna wat te zoeken. Bovendien spreken we met de Cantina Sociale Santadi over misschien wel het allerbeste wijnbedrijf

van Sardegna, dus als die zich op Vermentino toeleggen kun je wat verwachten. De Cala Silente wijkt in zijn aroma's wel af van zijn Callurische collega's. De geuren van de macchia en hars zitten er in, maar daaroverheen ligt een prachtig aroma van rijp citrusfruit. En het bittertje in de nasmaak is wat lichter. Al met al een wijn die proefbaar afkomstig is van rijkere druiven, te verklaren uit het feit dat Sulcis hemelsbreed een paar honderd kilometer zuidelijker ligt dan Gallura.

Gevaarlijke Spumante

Na dit korte uitstapje keren we terug naar het noorden van Sardegna, om onze rondgang langs de Sardijnse wijngebieden te vervolgen. We bewegen nu richting noordwesten, om precies te zijn naar de omgeving van de mooie havenstad Alghero. Hier heerst het grote wijnbedrijf Sella & Mosca. Het bedrijf maakt goede wijnen, maar voor het merendeel toch niet erg interessant, want men legt zich hoofdzakelijk toe op doorsneewijnen voor de internationale markt. Maar er zijn leuke uitzonderingen. De eerste is de Spumante die men maakt uit het vrij zeldzame inheemse druivenras Torbato. Fris en zacht tegelijk, in zowel aroma als smaak. Een terras- en aperitiefwijn met een gevaarlijk hoge doordrinkfactor. De andere uitzondering is de

Rosato di Alghero Oleandro. Vervaardigd uit honderd procent Cabernet Sauvignon, waardoor je wederom een internationale massawijn zou verwachten. Maar niets is minder waar. De Oleandro ruikt heerlijk naar de kruiden van het Sardijnse platteland, gecombineerd met licht rood fruit. De smaak is pittig en opwekkend, met een afdronk waarin je opnieuw het aroma van de Sardijnse macchia tegenkomt. Zelden een geval meegeemaakt waarin het krachtige eigen aroma van de Cabernet zo sterk werd gedomineerd door de geuren van het terroir. Met verbluffend lekker resultaat.

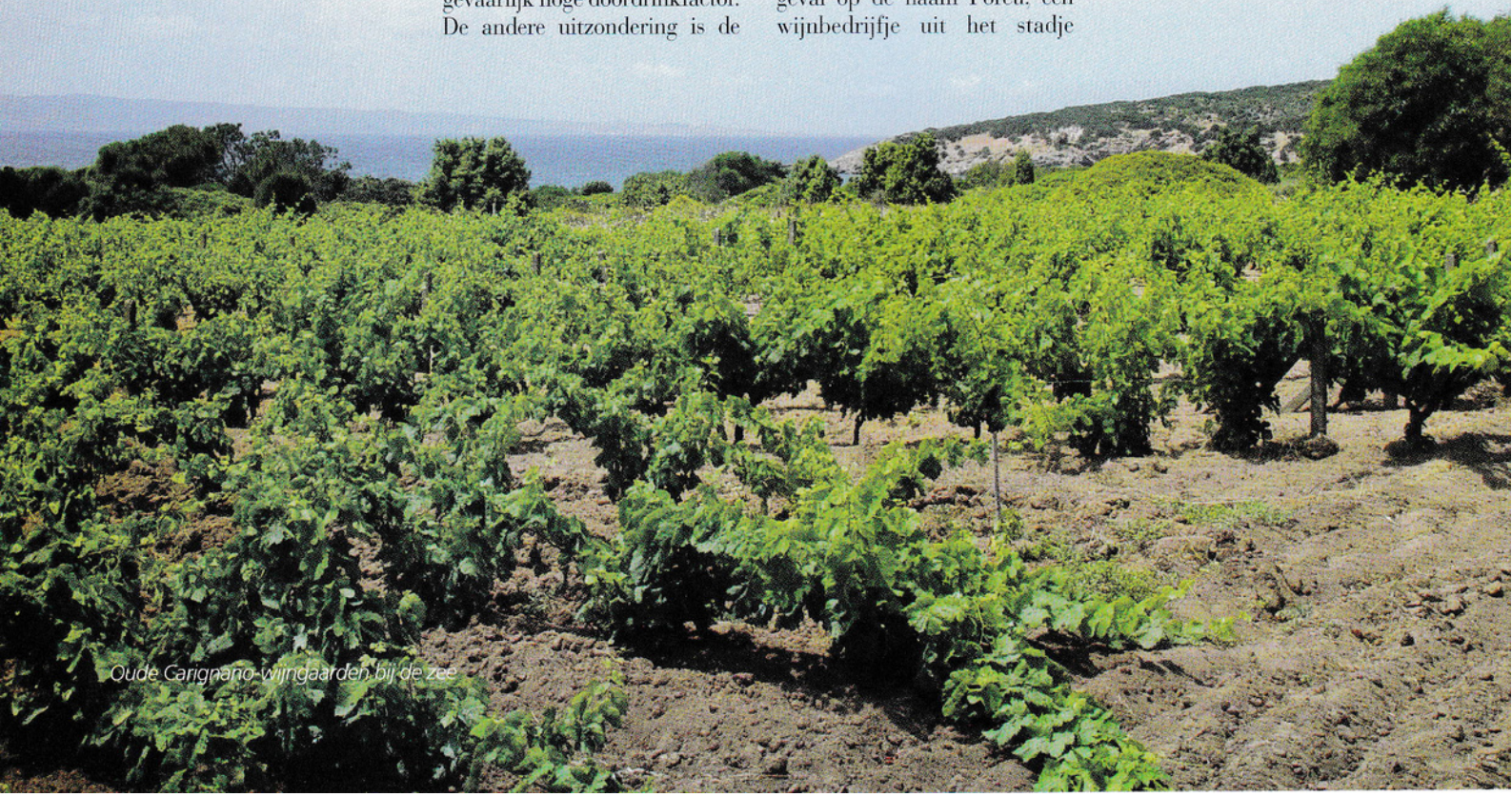
Abrikozen en karamel

Na Alghero gaan we richting zuiden, langs de kust, om aan te komen bij de havenstadjes Bosa en Cabras. Hier heerst nog de traditie van de - witte - zoete wijnen. In de zeer mooie, opvallend groene omgeving van het havenstadje Bosa wordt de Malvasia di Bosa gemaakt. Een amberkleurige, naar gedroogde abrikozen en caramels geurende wijn, die in de smaak opvallend licht en fris is. Wordt ter plaatse vooral als aperitief gedronken, merkwaardigerwijs niet gekoeld. Helaas gaat er niets van naar de Benelux, nuttig ter plaatse is het enige wat er voor de nieuwsgierigen opzit. Men lette in dat geval op de naam Porcu, een wijnbedrijfje uit het stadje

Modolo, niet ver landinwaarts ten opzichte van Bosa.

Sherry-aroma

In Cabras is het wijnbedrijf Attilio Contini gevestigd. De tegenwoordige leiding is in handen van de dynamische zestiger Paolo Contini, zoon van naamgever Attilio. Contini's reputatie is vooral gestoeld op de productie van Vernaccia di Oristano, de merkwaardigste wijn van Sardinië. Naar sherry-model wordt de wijn gelagerd in oude houten fusten, alwaar hij flor ontwikkelt, de schimmelsoort die ervoor zorgt dat de wijn niet oxideert en het kenmerkende sherry-achtige aroma verkrijgt. Contini: "Niemand begrijpt hoe het komt dat de flor hier gedijt, maar hij is blijkbaar met de Spanjaarden meegekomen en hij doet het goed. Maar dan ook alleen in de omgeving van Cabras en Oristano." Het bijzondere van de locale kloon van de Vernacciadruif waaruit de wijn vervaardigd wordt is dat deze, mits laat in het seizoen geoogst, een bijzonder hoog suikergehalte bereikt. Na vergisting geeft dit een alcoholniveau van 16% of meer. In tegenstelling tot sherry behoeft de Vernaccia di Oristano dus niet met alcohol versterkt te worden teneinde de flor tot ontwikkeling te laten komen.





De Vermentino van Contini

Topvijf Sardegna wit:

1. Tyrsos, Vermentino di Sardegna, Attilio Contini
2. Cala Silente, Vermentino di Sardegna, C.S. Santadi
3. S'Elegas, Nuraghus di Cagliari, Argiolas
4. Funtanaliras, Vermentino di Gallura, C.S. Monti
5. Torbato, Nuraghus Spumante, Sella & Mosca

Goede Sardijnse rosati:

Oleandro, Rosato di Alghero, Sella & Mosca
Serra Lori, Rosato di Sardegna, Argiolas

Topvijf Sardegna rood:

1. Terre Brune, Carignano del Sulcis Superiore, C.S. Santadi
2. Turriga, Isola dei Nuraghi Rosso, Argiolas
3. Tonaghe, Cannonau di Sardegna, Attilio Contini
4. Luzzana, Giovanni Cherchi
5. Nepente di Oliena, Cannonau di Sardegna, C.S. Oliena

Molensteen

Vanwege de beschermende werking van de flor kan Vernaccia di Oristano ontzettend oud worden. Het summum der Vernaccia's van Contini is de Antico Gregori. Het hoofdbestanddeel van deze wijn is altijd meer dan 30 jaar oud. Hij heeft een schitterend aroma van caramel, gedroogd fruit, honing, noten en thee. In de mond is de wijn opvallend droog, zeer intens en

begiftigd met een zinderende afdrank. Een wijn die letterlijk en figuurlijk niet meer van deze tijd is. Contini: "Ik houd vreselijk veel van de Vernaccia en zal er alles voor blijven doen om hem te blijven maken, maar eigenlijk hangt hij me als een molensteen om de nek. Want iedereen denkt dat Vernaccia ons enige product is, terwijl we ook zulke goede gewone wijnen maken." Waarvan acte. We

bespraken Contini's Vermentino hierboven al in lovende woorden, maar ook zijn Cannonau is van uitzonderlijke kwaliteit (zie de topvijf 'rood'). Jammer dat deze wijnen momenteel niet in België of Nederland worden geïmporteerd.

Fenicisch druivenras

We vervolgen onze reis in zuidelijke richting, grofweg langs de kust en komen zo uiteindelijk in het plaatsje Santadi, de vestigingsplaats van de gelijknamige wijncoöperatie. Hierboven hadden we het al over een van hun witte wijnen, de Cala Silente, maar ze maken eigenlijk vooral rood. Heel goed rood zelfs, altijd bereid uit de Carignano, in het Spaans beter bekend als de Cariena. Je zou dus mogen verwachten dat de Spanjaarden ook dit druivenras meegebracht hebben. "Nee hoor", zo verzekert ons bedrijfsleider Raffaele Cani. "wij denken dat de oorsprong Fenicisch is. Hij staat hier dus al drieduizend jaar. De Spanjaarden zijn op dit geïsoleerde deel van Sardegna nooit geweest. En als ze hier wel waren geweest dan hadden ze de Cannonau neergezet, zoals ze overal elders hebben gedaan." Klinkt best overtuigend. In ieder geval heeft de Carignano in de bodem van de Sulcis goed wortel geschoten. Dichtbij de zee, waar de grond bestaat uit fijn zand, staat de Carignano zelfs nog op de originele onderstokken. Elders in Europa moet men vanwege de phylloxera, een beestje dat aan de wortels van de druivenplant knaagt, het bovenste deel van de planten altijd enten op Amerikaanse wortelstokken.

Fluwelen vuist

Voor van de oude wijngaarden langs de kust oogst Santadi druiven voor hun topwijn, de Terre Brune. Voor het maken hiervan heeft Santadi de oude meester Giacomo Tachis ingehuurd. Tachis was de wijnmaker van Antinori en de uitvinder van onder meer Tignanello en Sassicaia.

De Engelse wijnexpert Jancis Robinson benoemde de Terre Brune tot de beste Carignan van de wereld. Wij vinden hem zon-

der meer de beste rode wijn van Sardegna en een van de beste van heel Italië. Dat komt omdat hij zowel intens als zacht is, met een prachtig diep kersen- en bessenaroma. Een fluwelen vuist. Zó indrukwekkend, zó delicaat en zó lekker, dat maak je zelden mee. De fles is leeg voordat je het weet.

Pruimen, peper en aarde

We beëindigen onze rondreis door vanuit Sulcis naar het noordoosten te reizen, uitkomend bij het machtige Gennargentu-bergmassief. Hieromheen liggen de beste wijngaarden voor de eerder genoemde Cannonau, met name bij de plaatsjes Oliena, Dorgali en Jerzu. Cannonau is met zekerheid import uit Spanje, waar hij bekend staat als Garnacha. Cannonau-wijnen zijn altijd rood. Ze onderscheiden zich door hun aroma van pruimen, zwarte peper en natte aarde. De smaak is meestal stevig, met flinke tannine. De topper der Cannonau-wijnen, zij het met enige toevoegsels van andere druiven, is de Turriga van Argiolas. In de diverse wijngidsen concurreert Turriga altijd met Terre Brune om de eer van de beste rode wijn van Sardegna. Zoals gezegd, wij vinden dat de Terre Brune wint, met als reden dat de Turriga wat hoekiger, boersiger en houtiger is dan Terre Brune. De fles gaat minder snel leeg. Maar het is wel een wijn die staat als een huis. Ook hiermee bewijst Sardegna dat er op wijngedebied heel veel moois wordt gemaakt. Helaas is dat besef in onze contreien nog maar weinig doorgedrongen. Het wordt tijd dat dat verandert.

