

Veneto & Trentino - Alto Adige, verscheidenheid troef!

Auteur: Wim Philippe

In het noordoosten van Italië, tussen het Gardameer en Venetië, ligt Veneto, één van de grootste wijngebieden van Italië qua wijnvolume. Maar je vindt er ook heel wat kwaliteit. Enkele bekende topnamen uit deze regio zijn Valpolicella en Soave.

Ga je naar het noorden, richting Oostenrijk, dan vind je langs de rivier Adige tussen de bergflanken de hoger gelegen wijngaarden van Trentino en Alto Adige; deze laatste regio is ook gekend als Südtirol. Deze wijnregio's hebben een korte droge zomer.

Voor de wijnliefhebbers een heel interessant alternatief voor het drukke massatoerisme aan het Gardameer.

Op deze wijnreis nemen we je mee naar een hele grote verscheidenheid van wijndomeinen.

< lees verder >

Valpolicella – een naam die wijnliefhebbers meteen het water in de mond doet krijgen

Je hebt heel wat dorpjes zoals Sant'Ambrosio, San Giorgio, San Pietro -allemaal ...di Valpolicella- in het dal als je vanuit de richting Verona of de A4-autosnelweg komt. Maar het is aangenamer en veel mooier om in een hoger gelegen dorpje te verblijven zoals Marano di Valpolicella. Wij kozen er voor B&B La Bella Vigna, www.labellavigna.it, een heel verzorgde B&B, mooi gelegen midden de wijngaarden, met leuke themakamers, een heel vriendelijke uitbater, en een prima ontbijt.

Heel wat wijngaarden hebben er nog de traditionele Pergola-geleidingsvorm, waarbij de druiven naar beneden hangen onder een horizontaal bladerdek. Dit is goed tegen zonnebrand en laat anderzijds ook luchtcirculatie toe.



Je vindt er tal van wijnhuizen in de buurt. Bezoek bijvoorbeeld C' La Bionda, www.calabionda.it . Je kan er meteen hun voortreffelijk gamma aan DOCG Valpolicella-wijnen op basis van de Corvina-druif proeven, van de eenvoudig-fruitige Valpolicella Classico over de vollere Valpolicella Ripasso met heerlijke smaken van gestoofde pruim en kers, tot de licht zoete Amarone della Valpolicella en de meer uitgesproken zoete Recioto della Valpolicella met intense smaken van rode bes en specerijen.



En proef in de lokale restaurants zeker de Risotto en de Polenta die er met Valpolicella bereid wordt. Heerlijk!

Het Garda-meer – meer dan vakantiewijntjes

De DOC Garda beslaat een zeer groot gebied, zowat alles rond het Garda-meer, en is absoluut niet restrictief genoeg.

Maar je vindt aan de zuid- en zuidoost-oever enkele namen die hun specifieke DOC-appellatie echt waard zijn: Lugana (vooral goede witte wijnen, een beetje rood en wat Spumante), en Bardolino (vooral gekend voor het lichtere broertje van de rode Valpolicella-wijnen en Chiaretto, de betere rosé wijn).

Verona – de stad met de meeste Romeinse overblijfselen na Rome



Bezoek zeker ook Verona, de hoofdstad van de Veneto-regio. De hele historische binnenstad van Verona behoort tot het UNESCO-werelderfgoed. Je loopt er via talrijke oude bruggen over de Adige, langs heel wat Romeinse overblijfselen en Middeleeuwse vestings en pleinen. Het Romeinse amfitheater is indrukwekkend. Wij waren er getuige van de voorbereidingen voor het jaarlijkse operafestival.

Soave - zoek de top witte wijnen op



Ten oosten van Verona, net ten noorden van de A4-autoweg, vind je Soave, een mooi ommuurd stadje met een indrukwekkende burcht bovenop de rots. Dit stadje is bekend voor de witte Garganega-wijnen. Het stadje heeft tal van wijnhuizen in mooie palazzo's waar je vlot wijn kan degusteren. De kwaliteit van Soave is toch wel zeer uiteenlopend. Eén van de oudste en zeker ook één van de betere wijnhuizen is Pieropan. Loop dus zeker bij hen binnen aan de Via Camuzzoni www.pieropan.it, niet meer dan een winkel met degustatieruimte, maar je kan er vlot én gratis een mooi palet proeven: hun Soave Classico (85% Garganega, 15% Trebbiano), hun Calvarino (komt van wijngaarden met vooral vulkanische basaltbodem, 60% Garganega) en tenslotte hun La Rocca (100% Garganega, van de wijngaarden op kalksteen aan de burcht, houtgelagerd, exotisch fruit en specerijen, volle body en mooi in balans).

Monte del Frà – al het goede van de Veneto-wijnregio in één wijnhuis



Een uitgebreid bezoek met interessante rondleiding en degustatie kan je aanvragen in de Azienda **Monte del Frà**, www.montedelfra.it, gelegen in Sommacampagna, ten zuidwesten van Verona, net onder de A4-auoweg.

Frà verwijst naar Fraternali, omdat op die locatie vroeger een klooster gevestigd was.

Het wijnhuis bezit wijngaarden in de hele regio, incl. in de kerngebieden van Valpolicella, Bardolino en Soave. Voor die Classico's fermenteren ze de wijn binnen dat kerngebied.

Van dit wijnhuis hebben we al heel wat wijnen op het thuisfront genuttigd want één van onze preferente wijnhandelaars in het Leuvense voert rechtstreeks wijnen in van dit huis, waaronder hun schitterende Valpolicella Ripasso en Amarone.

We lopen even tot aan de wijngaarden op deze locatie in Sommacampagna met vooral de Cortese-druif (de lokale variëteit heet eigenlijk Fernanda). We bezoeken ook de vinificatie-infrastructuur en proeven tenslotte in een knappe ondergrondse degustatiezaal.

We starten met de Soave Classico DOC van dit huis met 100% Garganega, en proeven dan de Ca' del Magro Custoza Superiore DOC; dit is een mooie vollere witte wijn (o.m. door de rijping op de dode gistcellen) op basis van maar liefst 7 druivenrassen.

Bij de rode wijnen starten we met de Lena Veronese IGT, 100% Corvina, waarbij de druiven een beetje gedroogd zijn en mooie aroma's bieden van o.m. zure kers en pruim. De Valpolicella Ripasso Superiore DOC (80% Corvina en 20% Rondinella) van het huis biedt de uitstekende Ripasso-aroma's (na de eerste fermentatie worden de geperste schillen van de Amaraone toegevoegd waardoor een 2de fermentatie ontstaat die extra smaakconcentratie toevoegt).

De Scarnocchio Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOC biedt extra complexe en rijke aroma's van gedroogd fruit en doet mij vooral denken aan opgelegde krieken; heerlijk!

Tenslotte proeven we de Recioto della Valpolicella Classico DOCG van het huis; de Passito-methode (het drogen van de druiven in houten kratten) zorgt voor de concentratie van de suikers en geeft een heerlijk gebalanceerde zoete wijn.

Trentino – ga eens voor totaal verschillende wijndomeinen

Rijd je langs de Adige naar het noorden, dan kom je in Trentino. Je vindt er vooral witte wijnen op basis van Pinot Grigio en Chardonnay, en rode wijnen op basis van Teroldego en Merlot.

Tenuta San Leonardo is een schitterend landgoed in Avio-Borghetto, www.sanleonardo.it, net op de grens van Veneto en Trentino-Alto Adige.

Je nadert hier al duidelijk het hooggebergte. Op de bergflanken aan de rand van het brede Adige-dal huizen everzwijnen, wolven en zelfs beren.

Het landgoed heeft bijzonder veel historische waarde. Het wijnhuis is eigenlijk een oud klooster dat smaakvol bewaard en omgevormd werd. De kloosterkapel is helemaal bewaard als kerkje. In de Villa Gresti werd de voorlopige wapenstilstand tussen Oostenrijk-Hongarije en Italië op het einde van WO I getekend. Door het domein loopt ook een Romeinse heirbaan.

We worden er ontvangen door Joseph Johnston, de Engels-Ierse export manager (net als ik WSET level 3 certified) die ons een uitstekende rondleiding geeft.

We kunnen ook spreken met de pater familias van de eigenaars, Marquis Carlo Guerrieri Gonzaga, die dit domein in de jaren '70 en '80 van vorige eeuw volledig heeft doen herrijzen. Het is een al een oudere man maar hij heeft nog bijzonder veel stijl en spreekt ook vloeiend Engels én Frans.

We rijden door de wijngaarden met een mix van Carmenère in prachtige pergola-vorm, Cabernet Sauvignon en Merlot in VSP. Je merkt het al, San Leonardo biedt wijnen in Franse Bordeaux-stijl met een blend van Merlot en Cabernet Sauvignon, maar met als 3de

wijnras Carmenère ipv Cabernet Franc. Dit resulteert in hun eigen huisstijl.



Het domein herbergt ook een museum met een schitterende verzameling old timers (tractors, auto's en moto's), oude landbouw- en wijnbouwwerktuigen, en een archief aan interessante historische documenten.

De wijnkelders bieden een verrassing à la Indiana Jones.

We degusteren tenslotte 1 witte en 3 rode wijnen. De witte Vette is een 100% Cabernet Sauvignon; de rode Terre 2015, Villa Gresti 2013 en San Leonardo 2013 illustreren mooi het effect van de verschillende verhoudingen in Cabernet Sauvignon, Merlot en Carmenère enerzijds, en de de duur van de houtrijping anderzijds.

Nog meer noordwaarts in Trentino - Alto Adige, even boven Trento in Mezzolombardo, vind je de **Azienda Elisabetta Foradori**, www.elisabettaforadori.com, gelegen in het brede dal langs de Adige tussen de hoge Dolomieten.

Dit wijnhuis onderscheidt zich van de andere besproken wijnhuizen op zowat alle vlakken.

Men maakt er enkel IGT wijnen, onder de benaming IGT Vigneti Delle Dolomiti, en dit met volgende druivenrassen: Teraldego, Pinot Grigio, Manzona Bianco (een kruising van Riesling en Pinot Blanco), en Nesiolo.



Je ziet enerzijds de Pergola-techniek in de wijngaarden met 80-jaar oude stokken, anderzijds de VSP-techniek voor de nieuwe wijnstokken. Foradori zet heel sterk in op de biologische wijnbouw en past heel wat principes toe van de biodinamica: men laat de biodiversiteit in de

wijngaarden volop zijn gang gaan (geen onkruid wieden bijvoorbeeld), men maakt zelf allerlei soorten compost met o.m. de druivenschillen en ranken, men gebruikt zo goed als geen insecticiden of pesticiden. De sympathieke gids legt ons ook in het Frans uit hoe men gebruik maakt van de astronomische kalender om te weten welke acties men wanneer moet ondernemen en hoe de biodynamica deels gebaseerd is op de inzichten van Rudolf Steiner.

In de wijnkelders ontdekken we ook de amphoren die men gebruikt om echte natuurwijnen te maken.

We sluiten ons bezoek af met een degustatie. De witte Fontanasanta op basis van de Manzoni Bianco (een kruising van Riesling en Pinot Blanco, genoemd naar de professor die deze kruising tot stand bracht), gefermenteerd in cementen tanks en 12 maanden gerijpt op acacia-hout, oogt verrassend sterk goudgeel en biedt een mooie complexiteit aan aroma's en smaken. Van de rode Foradori Teroldego, die op amphoren gefermenteerd heeft, proeven we de jaren 2016, '14 en '06; de evolutie van een jonge wijn naar een sterk ontwikkelde wijn is overduidelijk. De lang gerijpte wijn heeft de typisch sterke aardse aroma's van een natuurwijn maar biedt toch nog voldoende finesse en elegantie.

Houd je van de combinatie bergen-water, rijd dan in de buurt van Trento de bergen in naar het **Lago di Molveno**, al herhaaldelijk gelauwerd als het mooiste meer van Italië.

Venetië en de Prosecco-regio – een waardige afsluiter

Terug naar Veneto dus. Om deze regio af te sluiten kan je natuurlijk **Venetië** bezoeken.

Maar een goede 50 km noordwaarts vind je de Prosecco-regio. Prosecco wordt gemaakt met de Glera-druif die volledig op tank vergist wordt. Prosecco is een zeer toegankelijke en fruitige schuimwijn, die -ook door het vaak licht zoetige karakter- aan een wereldwijde opmars bezig is. Vanuit Conegliano kan je de **Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene** volgen. Je hebt er zowel een autoroute als een fietsroute; neem een kijkje op www.prosecco.it/en/area-of-origin/wine-tourism-itineraries .

Het is een prachtige rit door het hart van de Prosecco-streek met unieke wijngaardzichten. Wij nuttigden een lunch in Valdobbiadene,

uiteeraard met een DOCG Prosecco Valdobbiadene, van het huis Gemin.



Op terugweg kan je nog Treviso bezoeken.

Wat hebben we geleerd?

Veneto is een immens wijngedebied met een zeer grote variëteit: van Prosecco met een groot en nog groeiend volume, over een groot volume aan – vooral witte- IGP wijnen, tot en mooi gamma aan DOC en DOCG topwijnen waarin je zowel de lichtere wijnstijlen als – vooral bij rood dan - de wat zwaardere wijnen, type Ripasso en Amarone vindt.

Het hoger gelegen Trentino-Alto Adige biedt een mooie mix van Italiaanse en internationale druivenrassen en stijlen.

Je hebt heel wat tijd nodig - de af te leggen afstanden zijn erg groot - als je alle uithoeken wil bezoeken. Neem daarom uw tijd, maak een selectie en contacteer op voorhand de wijndomeinen die je zeker grondig wil bezoeken. Dan wordt je zeer goed tot excellent ontvangen.

Geniet uiteraard ook zeker van de lokale keuken. De gerechten lijken eenvoudig maar zijn super verfijnd, lekker en betaalbaar.

Tips:

- Verblijfplaatsen
 - o Marano di Valpolicella: www.labellavigna.it
 - o Venetië (Marcon, een 7-tal km. buiten de stad; met de trein sta je op 15 min. helemaal in de stad): www.agriturismopraetto.it
- Restaurants
 - o Valpolicella:
 - Antica Osteria Paverno (in Valgatara, gehucht van Marano di Valpolicella)
Je eet er op een fijn terras onder een pergola. Bijzonder was de Risotto bereid met Amarone-wijn in een kaasschelp die we nuttigden met een goede DOC Lugana (Trebiano)
 - Antica Trattoria da Bepi (helemaal in het centrum van Marano)
www.anticatrattoriadabepi.it ; superlekkere tagliatelle met zwarte truffel, en heerlijke Polenta met lamsragout bereid met Amarone, uiteraard met een Valpolicella-wijn.

Wim Philippe
Zelfstandig en freelance wijnconsulent



wim@winexplained.be