

Italiaanse Wijnen

Titel: Italiaanse Wijnen

Auteur: Rudolf Pierik

Omslagontwerp: Judith Baltus

Druk: November 2021

Uitgeverij: U2pi BV Den haag

ISBN 978 94 9324 074 2

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermeerderd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotocopie, opnamen, of enige andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Italiaanse Wijnen

door Rudolf Pierik



<i>De geschiedenis van de wijnbouw</i>	9
<i>De wijngaarden van Italië</i>	11
<i>Ziekten</i>	12
<i>Klimaat en bodem</i>	14
<i>Vinificatie</i>	15
<i>Classificatie van de wijnen</i>	16
<i>Statistiek</i>	18
Valle d' Aosta	18
Piemonte	20
Liguria	32
Lombardia	34
Trentino-Alto Adige	38
Friuli-Venezia Giulia	41
Veneto	42
Emilia-Romagna	44
Toscane	47
Marche	51
Lazio	55
Umbria	57
Abruzzo	60
Molise	62
Campania	64
Puglia	66
Basilica	69
Calábria	71
Sicilië	72
Sardinië	75

<i>Verklarende woorden- en begrippenlijst</i>	79
<i>Blauwe druivenrassen</i>	83
<i>Witte druivenrassen</i>	91
<i>Literatuur</i>	103
<i>Dankwoord</i>	104

De geschiedenis van de wijnbouw

Na Griekenland is Italië het op een na oudste wijnland van Europa, ofschoon de wijnbouw reeds 4000 jaar voor Chr. bestond in Mesopotamië. In de 9e eeuw voor Chr. waren het de Etrusken die in Italië met wijnbouw begonnen in Toscane en Latium. Spoedig daarna begonnen Grieken met wijnbouw bij Napels en op het eiland Sicilië. De stad Napels werd in 750 voor Chr. gesticht en de kolonie kreeg de naam Cumae. De stichting van de hoofdstad Rome volgde in 753 voor Chr. Van oudsher noemden de Grieken Italië Enotria (Oenotria), land van de wijn. Was in Griekenland de wijngod Dionysius populair, in Italië was dat Bacchus. In de 6e eeuw voor Chr. kwam de wijnkultuur in de Po vallei, bij Toscane en Trento, tot bloei. Vanaf de 2e eeuw voor Chr. kwam door toedoen van de Romeinen de wijnbouw verder tot ontwikkeling; in die periode werd water aan wijn toegevoegd om het alcoholgehalte te verlagen. Zoete wijn kwam in zwang waaraan honing en kruiden werden toegediend, met kalk wist men de wijn enigszins te ontzuren. Rond 420 v. Chr. was de wijn uit Campania en Latium al zeer bekend. In 154 v. Chr. loofde de bekende schrijver Plinius de wijnen uit zijn land; andere beroemde wijnschrijvers waren Cato en Columella. Inmiddels was het houten wijnvat populair geworden voor opslag en transport. Keizer Domitianus verbood in 92 na Chr. om wijnbouw te bedrijven. Veel later, in 476, kwam het Romeinse Rijk in verval vooral door toedoen van Barbaren, die verwoestingen aanrichtten. Monniken bedreven nog wel wijnbouw omdat wijn nodig was voor de Eredienst, daarmee trad het Christendom op de voorgrond. In de 13e en 14e eeuw werd wijn een volksdrank, de kwaliteit daarvan was echter matig. In 1303 beschreef de schrijver Petrus de Crescentiis reeds 37 wijnrassen, o.a. Barbera, Nebbiolo en Sangiovese. Vanaf de 15e eeuw kreeg de wijnbouw gestalte en werden betere wijnen geproduceerd. In 1530 stichtte keizer Karel V de staat Toscane. In de middeleeuwen was Florence een belangrijke stad voor

export. In 1707 kwam de export van wijn naar Engeland tot ontwikkeling. Pas in de 17e en 18e eeuw werd de wijn uit Italië overal geroemd. In de 17e eeuw werd de fles uitgevonden, waardoor transport van wijn eenvoudig werd. In 1861 werd Italië een zelfstandige republiek. In 1866 werd het wijngebied Trentino goed beschreven. In 1874 werden wijnbouwscholen gesticht in San Michele, Alba en Treviso; ook ontstonden proefstations en werden veel coöperaties gesticht, die van belang werden voor zowel kleine en grote wijnbouwbedrijven. Rond 1890 deed de druifluis zijn intrede, die bijna alle wijngaarden ten gronde richtte; toen men overstapte op het enten van druiven op Amerikaanse onderstammen (resistent tegen druifluis) was het leed rond 1920 geleden.

In 1890 begon Italië met de productie van mousserende wijn; de Italiaan Carlo Gancia was in de Champagnestreek in de leer geweest om zich in het vak te bekwamen. In de 19e eeuw gaf de ontwikkeling van de wetenschap, zowel wat betreft de wijncultuur als de wijnbereiding, sterke impulsen voor de wijnbouw. Men stapte over naar eiken vaten van 225 l. In de tweede helft van 19e eeuw was het Baron Ricasoli in de Chianti die de wijn uit deze streek tot bloei bracht in Toscane. In de 20e eeuw werden maatregelen getroffen om de kwaliteit van Italiaanse wijnen op een hoger plan te brengen. Via een Italiaanse wijnwet kwam in 1963 een systeem tot stand dat namen kreeg van DOC en DOCG (G betekent garantita). Hiermee kregen kwaliteitswijnen een naam (de zogenaamde herkomstbenaming met een goede omschrijving van streek en tal van andere eisen, die aan wijn gesteld worden). Voor zover bekend bestaan er thans 332 DOC's en 73 DOCG's. Inmiddels zijn de wijnen met de namen Chianti, Barbaresco, Brunello en Barolo in de hele wereld bekend geworden. De export van wijnen o.a. naar de Verenigde Staten van Amerika heeft een grote vlucht genomen. Recent, 2020-2021, hebben de Brexit en het Coronavirus een negatieve invloed gehad op productie en export van wijn; de export naar China daalde met 44%, naar Engeland met 12%. Er ontstonden in

deze periode grote overschotten aan wijn die dan vaak bestemd werden voor distillatie. Volgens de laatste gegevens bezit Italië 700.000 ha aan wijngaarden en een productie van 50 miljoen hl wijn per jaar. Naar schatting zijn 55% van de wijnen rood en 45% wit. Italië kent 20 wijngebieden, die gelegen zijn in 94 provincies. De Italiaan is zelf een goede wijn drinker met een consumptie van 42 liter wijn per jaar. Italië bezit 20 wijnbouwgebieden, die in 94 provincies zijn gelegen.

De wijngaarden van Italië

De inrichting van de wijngaarden in dit land vertoont geen grote verschillen met die in andere Europese landen. De wijngaarden zijn verdeeld over bergen (10%), heuvels (55%) en vlak land (35%). De wijnproductie in Italië is als volgt verdeeld: Noord Italië (41%), Midden Italië (23%) en Zuid Italië (36%). Wijnstokken worden circa 30-50 jaar oud, maar op hoge leeftijd daalt de productie duidelijk. Een oude wijngaard kan in principe omgeënt worden met nieuwe druivenrassen, maar meestal wordt een nieuwe wijngaard aangelegd, die de eerste 3 jaren geen productie mag leveren. Alle druivenrassen worden ook in Italië geënt op Amerikaanse onderstammen die resistent zijn tegen de druifluïis. In het voorjaar wordt er teruggesnoeid, soms reeds in de winter; opgepast moet worden dat niet te veel bloemknoppen worden verwijderd. Er bestaan twee snoeimethoden, een met korte en een met lange zijtak. Meestal worden de druivenstokken in rijen geplant en de takken langs draden geleid. Er bestaan drie methoden om de wijnstok te verbouwen: volgens het systeem Guyot (zijtakken langs draden), via cordon (horizontaal gekweekt) en m.b.v. pergola's (met een etage uitgroei). Indien er zeer weinig regen valt wordt geïrrigeerd; overmatig irrigeren leidt tot te grote producties per ha. De oogst wordt bepaald door het aantal wijnstokken per ha, het

aantal bloemknoppen en bloemtrossen per plant. In het algemeen geldt dat de kwaliteit van de wijn daalt met een toename van de productie per ha. Loopt een druif laat uit in het voorjaar dan betekent dat er een late oogst plaatsvindt. Na de oogst wordt er tussen de rijen geploegd en in het voorjaar bemest. In Italië worden zeer talrijke inheemse druivenrassen geteeld, maar ook diverse klassieke rassen uit West-Europa; deze worden later besproken in een apart hoofdstuk.

Ziekten

Italië kent vele ziekten die de wijnstok belagen. Het meest gevaarlijke insect is de druifluis die woekert aan de voet van de druivenstokken. Rond 1895 verscheen de druifluis in West-Europa vanuit de Verenigde Staten van Amerika; deze vernietigde alle wijngaarden in Europa en bereikte rond 1900 ook Italië. Dit probleem kon alleen opgelost worden door de wijnrassen op druifluisresistente onderstammen te enten. In Amerika bestonden toen al onderstammen met resistentie tegen de druifluis. Het spreekt vanzelf dat men deze onderstammen ging importeren. Het enten van druivenrassen op onderstammen heeft jaren tijd gekost tot aan 1925. Andere insecten, de rode en witte spin, treden vooral op bij droog en warm weer; de spinnen konden efficiënt bestreden worden met insecticiden. Uit de Verenigde Staten van Amerika kwamen ook de echte en valse meeldauw naar Europa. De echte meeldauw (een wit en poederachtig blad veroorzakend) kon met zwavel bestreden worden. De valse meeldauw werd tegengegaan met behulp van kopersulfaat. De schimmel *Botrytis cinerea* veroorzaakt dat de druiven gaan rotten en bij de oogst verwijderd moeten worden; deze schimmel heeft in het late najaar ook positieve effecten, namelijk de zogenaamde edele rotting, waardoor zeer bijzondere dessertwijnen ontstaan. De bacterieziekte Pierce disease heeft ook negatieve



effecten. Indien de druiven rijp worden, lopen ze kans om door vogels opgegeten te worden; daarom spant men netten over de druivenstokken.

Indeling van de Italiaanse wijngaarden

De wijngaarden strekken zich van noord tot zuid uit over 1200 km van Frankrijk tot Calabrië. In de literatuur worden de wijngaarden ingedeeld in Noord-, Midden (Centraal) en Zuid Italië. In Noord-Italië (met 20% van de productie) vinden we de volgende belangrijke wijngebieden: Valle d'Osta, Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Lombardije en Piemonte.

Piemonte brengt de volgende beroemde wijnen voort: Barolo, Barbaresco en Asti Spumante. In Noord-Italië bestaan twee wijnbouwscholen: Veneto en San Michele. Het gebied brengt rode, witte en mousserende wijnen voort. Circa 50% van alle DOC en DOCG wijnen worden in het noorden geproduceerd. In Midden- (Centraal) Italië (25% van de productie) is vooral het gebied Toscane belangrijk, met daarnaast de gebieden Chianti, Umbrië, Marche, Lazio, Molise, Emilia-Romagna en Abruzzo. Er worden relatief veel klassieke Europese rassen geteeld. Een belangrijk blauw ras is Sangiovese. De volgende beroemde wijnen worden in Midden Italië geproduceerd: Chianti Classico, Brunello di Montalcino en Vino Nobile de Montepulciano. In Zuid-Italië (40% van de Italiaanse productie) liggen de gebieden: Puglia, Apulië, Basilica, Calabria en Campania. Kwaliteitswijnen die geproduceerd worden zijn: Fiano, Greco di Trufo en Aglianico. Andere belangrijke druivenrassen zijn: Negromaro en Primitivo. Ook wordt wijnbouw bedreven op de eilanden Sicilië en Sardinië. Belangrijke rode wijnen van deze eilanden zijn afkomstig van de rassen Nero d'Avola en Nerello Mascalese; bekende witte wijnen zijn afkomstig van de rassen Grillo en Catarrato. De beroemdste wijn uit Sicilië draagt de naam Marsala, dit is een aperitief of dessertwijn.

Klimaat en bodem

Het klimaat vertoont een grote variatie van noord naar zuid en van west naar oost, dat komt omdat Italië maar liefst 11 breedtegraden kent. Het noorden heeft een gematigd tot continentaal klimaat met warme zomers en relatief veel regen (vooral van maart tot juni); de winters kunnen streng zijn met sneeuw en vorst. Meer naar het zuiden is het klimaat mediterraan; het gebied kent 2500 zonuren met een zomertemperatuur van 23 °C. Het midden van het land met o.a. Umbria en Toscane heeft een typisch

Literatuur

- Anderson, B.: *Wijnwijzer Italië*. Spectrum Boek, Utrecht, 1983: 1-144.
- Anderson, B.: *Italy wines*. The Simon and Schuster guide to the wines, Simon & Schuster, New York, 1992: 1-408.
- Bastianich, J. and Lynch, D.: *Vino Italiano. The regional wines of Italy*. Clarkson Potter Publishers, New York, 2005: 1-531.
- Belfrage, N.: *Life beyond Lambrusco*. Understanding Italian fine Wine. Sidgwick & Jackson, Londen, 1985: 1-306.
- Brand, H.: *De wijnen van Toskane*. Uitgeverij Tutein Nothenius, 1992: 1-379.
- Dallas, Ph.: *Italian wines*. Faber and Faber, London, 1980: 1-336.
- Dominé, A.: *Wijn*. Köneman Verlagsgesellschaft, Keulen, 2000: 1-928.
- Kingmans, C.: *Wijnparadijs Toskane-Umbrië*. Uitgeverij BZZTôH, Den Haag, 1989: 1-96.
- Paronetto, L.: *Wijn encyclopedie van de gehele wereld*, Uitgeverij Helmond, Helmond, 1981: 1-575.
- Priewe, J.: *Die Weine des Piedmont*. Heyne Verlag, München, 1996: 1-264.
- Ratti, R.: *Der Asti*. Consorzio Asti, Asti: 1-94.
- Rosso, G.: *Italian Wines*. Gambero Rosso, Roma: 1-1056.
- Reuten, J.: *Italiaanse wijnen*. Van Dishoeck, Bussum, 1980: 1-247.
- Robinson, J.: *The Oxford companion to wine*. Oxford University Press, Oxford, New York, 1994: 1-1088.
- Roncarati, B.: *Viva vino 200+ . DOC & DOCG wines & roads of Italy*. Wine and Spirit Publications, London, 1987: 1-256.
- Rutten, F.: *Toskane, druivenland*. Leiter-Nypels, Maastricht, 1980: 1-152.
- Verbunt, F.: *De wijnen van Italië*. Uitgeverij Kosmos, Utrecht, 1989: 1-144.
- Woschek, H.G.: *Italianische Weine*. Wilhelm Heyne Verlag München, 1981: 1-368.

Dankwoord

Vooral Egbert Egberts bedank ik in het bijzonder voor hun opbouwende kritiek, bijdragen en verbeteringen, zij hebben in sterke mate bijgedragen aan het tot stand komen van dit boek.

Ik ben in het bijzonder Judith Baltus dank verschuldigd, dat zij bereid was de fraaie cover, de opmaak en typografie van dit boek te verzorgen.

Prof.Dr.Ir. R.L.M. Pierik
Hollandseweg 356
6705 BD Wageningen
Tel. 0317-411.538
Email adres: rudolfpierik@tele2.nl