



## Comomeer en omringende dalen

Jaargang 2009, nr. 6

\* Tekst en foto's Ina en Ruud Metselaar – [www.comomeerinfo.nl](http://www.comomeerinfo.nl)

## Nieuws over de wijnen uit het Valtellina

### *De oogst 2008 – lage opbrengsten*

Wisselende weersomstandigheden hebben in Italië en ook in het Valtellina de opbrengst gedrukt. Ten opzichte van 2007 was er een achteruitgang van 24%, waarbij op sommige plaatsen de afname zelfs 50% bedroeg. De druiven die wel zijn geoogst beloven echter een goede kwaliteit wijn te leveren.

Dat de producenten in het Valtellina het goed doen is op te maken uit de verschillende onderscheidingen die ze kregen. Ik noem de twee belangrijkste. Tijdens de Viniplus 2009 mocht Isabella Pelizzati Perego van Ar.Pe.Pe een gouden medaille in ontvangst nemen voor de Sassella riserva Vigna Regina 1999 (zie foto). Casimiro Maule van Nino Negri mocht de speciale prijs Il Sano in ontvangst nemen, uitgelooft voor de onderneming die het meest de kwaliteitsfilosofie van het gebied uitdraagt. Tijdens de Vinitaly werd Pietro Nera onderscheiden met de Gran Medaglia di Cangrande voor zijn belangrijke bijdrage aan de wijncultuur in Lombardije.



*Links: De medaille winnaars op de Viniplus 2009: Isabella Pelizzati Perego (2<sup>e</sup> van rechts), Casimior Maule (geheel links)*



*Rechts: Pietro Nera*

Dit voorjaar was ik in de gelegenheid weer eens intensief kennis te maken met de wijnen uit het Valtellina. Van 27-29 maart werd in Sondrio de conferentie Nebbiolo Grapes 2009 gehouden. De eerste twee dagen waren er vele technische lezingen over zowel productie als economie, de laatste dag was er een grote wijnproeverij in het kasteel van Sondrio. Bij die proeverij heb ik niet alleen de wijnen uit het Valtellina kunnen proeven maar ook die uit Piemonte (barolo, barbaresco), uit Zuid-Afrika, Californië, Australië en Mexico. Hoewel al deze wijnen uit de Nebbiolodruif werden gemaakt waren er enorm grote verschillen. Een week later was in Verona de 43<sup>e</sup> Vinitaly, één van de belangrijkste en grootste wijnbeurzen in de wereld. Vorig jaar waren er 4200 exposanten en werd de beurs bezocht door 157.000

---

\* Verzoeken om toezending per email aan: [r.metselaar@comomeerinfo.nl](mailto:r.metselaar@comomeerinfo.nl)



*De proeftafels in Castel Masegra in Sondrio, tijdens de conferentie Nebbiolo Grapes 2009*

bezoekers, waarvan 43.000 buitenlanders uit 102 landen, dit jaar zelfs nog iets meer. Alle grote producenten uit Italië zijn hier aanwezig om te onderhandelen met importeurs uit de hele wereld. Iedere regio heeft een eigen hal waarin men de wijnen toont en laat proeven.

Ik heb de gelegenheid gebruikt om mijn kennismaking met vrijwel alle producenten en de wijnen uit het Valtellina te vernieuwen. In de laatste jaren hebben zich negen nieuwe producenten aangesloten bij het Consortium Tutela Vini di Valtellina. In alle gevallen gaat het om jonge en enthousiaste mannen die een oude wijngaard van slechts enkele hectares hebben opgekocht en met grote inzet proberen deze weer op orde te krijgen en deels van nieuwe klonen te voorzien. In 1929 waren er nog 4300 ha wijngaarden in productie, nu nog slechts circa 800 ha. Inmiddels wordt er alles aan gedaan om het areaal op zijn minst te behouden en zo mogelijk iets uit te breiden. Het gebied staat op de nominatie als cultureel erfgoed te worden erkend door Unesco. De provincie Sondrio moedigt dan ook alle nieuwe activiteiten aan. Hierin past ook het initiatief van een aantal restauranteigenaars die 3 ha wijngaard hebben gekocht en deze aan Cantine di Villa in exploitatie hebben gegeven. Ook zijn er voorstellen om het voor geïnteresseerden mogelijk te maken een deel van een wijngaard te kopen, waarbij men dan jaarlijks een afgesproken volume wijn krijgt. Als hierover meer bekend is zal ik er nog wel eens over berichten.

## ***Nieuws van de producenten***

### **Witte wijnen**

Het Valtellina zal altijd een gebied van rode wijnen blijven, maar zoals ik vorig jaar al schreef, produceert men ook wel witte en rosé wijn en zijn er diverse spumantes.

Omdat bruiswijnen en rosé's niet mijn voorkeur hebben, heb ik er slechts weinig geproefd. Van *Rainoldi* proefde ik een Brut rosé die volgens de traditionele 'metodo classico' wordt gemaakt uit 100% Nebbiolo. Koel gedronken is dit een uitstekend aperitief. Van *Nera* proefde ik de Caven, een spumante, droog en sprankelend, gemaakt van Nebbiolo en Chardonnay. De toevoeging van deze laatste druif is duidelijk merkbaar – een waardeoordeel laat ik graag aan u over.

Van de witte wijnen noemde ik er vorig jaar al een aantal die ik nu niet zal herhalen. Ik noem er alleen enkele die voor mij nieuw waren ook al worden ze soms al jaren geproduceerd.

Van *Triacca* de Contea, een wijn gemaakt van de typische blauwe druif uit het Valtellina, de Pignola (85%) en 15% Sauvignon Blanc. Ze heeft een intens aroma, is zacht van smaak en toch droog. Triacca maakt ook een witte wijn van 100% Sauvignon Blanc onder de naam Del Frate, maar die heb ik nooit geproefd.

*Nino Negri* maakt de Ca'Brione uit Sauvignon Blanc en Chardonnay na een korte appassimento

(het aan de lucht laten indrogen van de druiven). De 8 maanden rijping in barriques van Frans eiken geven er een karakteristieke smaak aan.

Van *Nera* noemde ik vorig jaar de *Rezio* IGT, nu proefde ik de *La Novella* IGT, gemaakt van 100% Nebbiolo. Een wijn die inderdaad jong gedronken moet worden om te kunnen genieten van de frisse smaak.

*Cantina di Villa* maakt een Bianco IGT van 100% Nebbiolo, een vrij lichte, droge wijn, strogeel met iets van amandel.

Vorig jaar noemde ik al de *Vertemate* van *Mamete Prevostini*, een witte passitowijn van 60% Traminer en 40% Riesling, van de druiven bij het kasteel Vertemate Franchi in Piuro<sup>1</sup>. Het is een wijn met intens gele kleur, zoet en toch fris met iets van abrikoos; een mooie dessertwijn.

Daarnaast maakt hij nog een witte wijn, de *Opera*, van 80% Chardonnay, 10% Sauvignon en 10% Müller Thurgau. De druiven worden 18-20 dagen gedroogd en na fermentatie een half jaar op barriques verouderd. Een wijn met een helder gele kleur en rijp fruit.

Van *Sertoli Salis* noemde ik vorig jaar de zoete *Aromatico*. Al veel langer maken ze de *Torre della Sirena* van Rossola en Pignola, een werkelijk uitstekende wijn, maar wel erg prijzig.

*Rainoldi*, ook altijd een van de betere producenten, liet me een *Ghibellino* proeven, van 30% Sauvignon Blanc en 70% Nebbiolo, gerijpt in barriques. Het is een droge wijn die niet alleen goed past bij primi piatti, maar die u ook goed bij vlees kunt drinken. Het was interessant om daarna de *Tzapel* te proeven. Deze wordt namelijk gemaakt van 70% Sauvignon Blanc en 30% Nebbiolo en rijpt niet in barriques maar in de grote botti. Droog, licht en door het grotere Sauvignon gehalte duidelijk minder ruw dan de *Ghibellino*. Prima als aperitief of bij vis.

Ik doe natuurlijk vele producenten te kort, maar ik laat het graag aan mijn lezers over om zelf op ontdekkingsreis te gaan. U kunt de wijnen in vele vinoteche proeven – denk aan de gebroeders Ciapponi in Morbegno! Maar u kunt ook terecht bij de producenten, hoewel een telefoontje vooraf geen kwaad kan.

*Het kerkje van Sassella*



## Rode wijnen

In mijn boekje “De wijnen uit het Valtellina” heb ik vele van de Valtellina Superiore DOCG en Sforzato DOCG genoemd, daarom hier alleen een aantal (althans voor mij) nieuwe wijnen.

Bij drie producenten kreeg ik een Novello te drinken, d.w.z. een wijn zoals de bekende beaujolais primeur, die al heel jong gedronken kan worden. Men bereikt dit door de fermentatie via de “macerazione carbonica” d.w.z. onder koolzuurdruk. Deze wijnen worden gekoeld op ca. 15 °C gedronken. *Dirupi* brengt een jong drinkbare Valtellina Superiore, *Rainoldi* de Nebbiolo IGT;

fris, fruitig, geurig en ondanks de jonge leeftijd zacht. *Nera* brengt de IGT Rosso Vendemmia Nuova.

De drie nieuwe producenten Dirupi, Le Strie en Terrazzi Alti di Siro Buzzetti produceren allen een Valtellina Superiore DOCG, ieder met hun eigen karakteristiek. Van *Dirupi* probeerde ik een 2007 IGT een lichte rode basiswijn en een 2006 Valtellina Superiore. De moeite waard maar nog slechts in bescheiden hoeveelheid verkrijgbaar. *Le Strie* begon in 2002 met de productie. Ik proefde een 2004 wijn, die mij goed beviel, gemaakt van 2/3 pas geplukte druiven en 1/3 appassimento en twee jaar gerijpt in botti. Van *Terrazzi Alti* proefde ik een Valtellina Superiore Sassella.

*Cantina di Villa* heet eigenlijk voluit Cantina Cooperativa Villa di Tirano & Bianzone en is sinds 1960 een coöperatie met 304 deelnemers uit de provincie. Ik proefde hun Valtellina Superiore DOCG uit 95% Nebbiolo, gerijpt in botti. Een intense geur, vol fruit met iets van noot.

Bij *Marsetti* probeerde ik eerst een Grumello DOCG. Geplukt in de laatste twee weken van oktober, vergist in eikenhouten vaten en drie jaar gerijpt op hout. Mooi robijnrood, zacht met een geur van bessen. Volgens Marsetti past deze goed bij de traditionele pizzoccheri. Zijn *Le Prudenze*, is een mooie wijn van een zogenaamd late oogst, hetgeen wil zeggen dat men de druiven pas begin november plukt. De wijn rijpt één jaar in botti, daarna één jaar in barriques en het resultaat is een rode wijn met schitterende neus, vol en met lange afdronk. Een volle, warme smaak, goed passend bij rood vlees en oude kaas. De *Sfursat* 2005 die ik hierna proefde en gerijpt was in barriques, was voortreffelijk. Alweer volgens Marsetti, zou deze behalve bij vlees, gevogelte en oude kaas ook bij een chocolade dessert passen. Deze producent heeft overigens zeer fraaie, informatieve etiketten die in de vorm van een klein uitklapbaar boekje op de fles zitten.

Van *Nobili* proefde ik eerst de Sassella 2005 en Inferno 2005, de laatste zoals altijd iets ruwer dan de eerste, en daarna de voor mij nieuwe *Il Montescale* 2003, een Sforzato DOCG, gemaakt uit zijn wijngaard in het Grumellogebied. Een schitterende wijn, bijna granaatrood met veel fruit en de mooie volle geur van alle nebbiolowijnen.

*Nera* maakt een rode Sorèl IGT (de naam van de wind die met vrijwel constante temperatuur door de crotti en wijnkelders waait). Deze wijn bestaat uit Nebbiolo met Cabernet Sauvignon. Het is ook een wijn van late oogst namelijk niet vóór San Martino (11 november) en gerijpt in barriques. De Sauvignon toevoeging beviel mij goed, deze wijn onderscheidt zich daarmee van de 100% nebbiolowijnen.



*Druiven in appassimento voor de bereiding van Sforzato*

Naast de bovengenoemde Nebbiolo IGT van *Rainoldi* proefde ik bij hem ook de *Prugnola* Valtellina Superiore DOCG 2005. Ook deze kan al jong worden gedronken want ze is duidelijk minder hard van de tannines dan de meeste Nebbiolowijnen op jonge leeftijd. Volgens Rainoldi

is deze wijn om die reden zeer geliefd bij vele vrouwen. Nog niet eerder proefde ik zijn Crespino Valtellina Superiore DOCG 2005. Deze produceert hij alleen in de beste jaren – ze rijpt 15 maanden in nieuwe barriques en heeft een volle geur met een zweem van bessen en beslist meer body dan de Prugnola die ik daarvoor proefde.

Bij *Bettini* kreeg ik als eerste een Valgella Valtellina Superiore DOCG 2004, La Cornella. Deze wordt alleen in de beste jaren gemaakt uit 100% Nebbiolo van een late oogst. Een zeer stevige wijn, granaatrood, duidelijk bessen. Ze doet wat denken aan een Sforzato maar heeft een lager alcoholgehalte. Hierna proefde ik de Sant'Andrea 2005. Deze ontleent zijn naam aan het feit dat de druiven pas na Sant Andrea, d.i. 30 november, worden geoogst. Ze rijpt in nieuwe barriques, is robijnrood, heeft een intense geur en volle smaak met bessen, die heel lang blijft. Gezien de prijs van 12 euro is dit in vergelijking met de veel duurdere Sforzato een echte aanrader. De Sforzato 2004 die ik hierna proefde was uitstekend maar kost wel bijna het dubbele van de hiervoor genoemde wijn.

Dit overzicht is zeker niet uitputtend – de tijd voor meer was helaas te kort. Bij *Balgera* zag ik niets nieuws, ik zag er de Il Fondatore, een zeer goede wijn die ik al eerder in mijn boekje besprak<sup>2</sup>.

*Nino Negri* is altijd goed voor topkwaliteit. Van zijn rode wijnen waardeer ik vooral de Sassella Le Tense en de Quadrio. De Sfursat is verrukkelijk en de Sfursat 5 Stelle is ieder jaar goed voor de hoogste onderscheiding, de Drie Glazen, in de Gambero Rosso beoordeling – maar valt helaas in een prijsklasse die ik me niet dagelijks kan veroorloven.

Vorig jaar bezocht ik *Ar.Pe.Pe.* en was verrukt van de Sassella Ultimi Raggi. De druiven hiervoor blijven tot de eerste sneeuw hangen, waardoor een appassimento aan de plant plaats vindt. Een wijn om 's avonds rustig van te genieten. Een andere interessante wijn die ik bij deze producent proefde is de Il Pettiroso 1997, die alleen in de beste jaren wordt gemaakt van druiven uit Sassella en Grumello. Volgens onze gastvrouw, Isabella Pelizzati Perego, drinken de meeste mensen de rode wijnen te warm. Ze raadt 15-16 °C aan en voor de Rosso di Valtellina zelfs 12-14 °C. Probeer u het zelf maar eens.

Van *Plozza* ken ik van een eerdere proeverij de Numero Uno en de Seduzione. Laatstgenoemde komt van druiven van een late oogst, ligt eerst een jaar in nieuwe barriques en daarna in botti. Alleen de naam nodigt al uit tot proeven van deze wijn. De Numero Uno is een passitowijn en daardoor 15% alcohol, een zeer rijke, complexe smaak en geur, de moeite waard.

Vorig jaar was ik te gast bij *Mamete Prevostini* en heb ik een aantal voor mij nieuwe wijnen leren kennen tijdens een lunch in zijn restaurant Crotasc in Mese. Bij het voorgerecht, violini di capra, proefden we de Santa Rita, een Rosso di Valtellina DOC, een wijn om jong te drinken (zoals algemeen geldt voor een Rosso di Valtellina). De gekneusde druiven liggen drie dagen koel worden dan gefermenteerd en in staal 8 maanden verouderd. Licht robijnrood, droog met veel fruit. Niet slecht, maar ik was er ook niet weg van. Bij de secondo van kalfsvlees serveerde Mamete eerst de Sommarovino Sassella 2004 DOCG, van 100% Nebbiolo druiven. Na vergisten ligt hij een jaar in barriques. Er resulteert een granaatrode wijn, droog, een complex bouquet en lange afdronk. Daarna volgde de Corte di Cama 2003 DOCG is van 100% Nebbiolo uit zijn beste wijngaarden. Een deel van de druiven wordt meteen na de oogst gevinificeerd, een ander deel wordt twee maanden gedroogd en dan wordt de zoete most toegevoegd aan de jonge wijn. Na 15 maanden in nieuwe barriques en een jaar op fles resulteert er een 14,5% wijn met donker granaatrode kleur en veel fruit. Ze is droog maar toch zacht en met lange afdronk. De 2005 werd vorig jaar tijdens de Viniplus tot de beste rode wijn van Lombardije gekozen. De zoete witte Vertemate, die we bij het dessert dronken, noemde ik al hierboven bij de witte wijnen.

Tabel 1. De Valtellinawijnen die in de Viniplus 2009 werden onderscheiden

<i>Producent</i>	<i>wijn</i>	<i>Producent</i>	<i>wijn</i>
<b>Ar.Pe.Pe.</b> -“beste rode wijn”:	<b>Sassella Riserva Vigna Regina 1999</b>	<b>Nino Negri</b>	<b>Speciale premie “Il Sano”</b>
Caven	Inferno Al Carmine 2003	Nino Negri	Sfursat 5 Stelle 2005
Fay	Valgella Carteria 2005	Nobili	Sassella 2005
Mamete Prevostini	Sassella Sommarovina 2006	Rainoldi	Inferno Riserva 2004
Marsetti	Sfursat 2004	Triacca	Sassella 2005

U hoeft het natuurlijk helemaal niet met me eens te zijn. Er is maar één methode om er achter te komen, namelijk zelf gaan proeven en dat bij voorkeur te combineren met een tocht door de wijngaarden. Verder geeft tabel 1 u nog enkele onafhankelijke oordelen over de wijnen. U vindt daarin de resultaten van de Viniplus 2009, de jaarlijkse beoordeling van alle wijnen uit Lombardije. Zoals ik al in het begin vermeldde kreeg Ar.Pe.Pe. de onderscheiding voor de beste rode wijn van Lombardije en kreeg Nino Negri de speciale prijs “Il Sano”; daarnaast vindt u in de tabel de acht Valtellinawijnen die een speciale vernoeming kregen.

Nog een manier om uitgebreid kennis te maken met vele van deze wijnen is een bezoek aan de “Morbegno in cantina” op 2, 3, 4, 9, 10, 11 oktober dit jaar. Er zijn dan een vijftigtal wijnkelders in het oude centrum van Morbegno geopend.

Een aantal van deze wijnen kunt u ook in ons land kopen – zie mijn website voor adressen van importeurs.<sup>3</sup>

En mocht u helemaal niet geïnteresseerd zijn in deze wijnen dan vindt u misschien het volgende verhaal nog aardig om te lezen.<sup>4</sup>

### ***De oude man van de Sassella***

“Wat doe je?”

Bij die woorden ontwaakte de oude en zag voor zich een boer die hem verwonderd aankeek.

“Wat doe je hier zo alleen?” zei de boer opnieuw.

“Ik ben op reis”.

“Op reis waar naartoe?”

“Naar het noorden”

“En waar is dat noorden?”

“Dat weet ik niet”.

“Ben je niet bang voor het donker?”

“Een beetje”.

“Kom dan met mij mee”.

En terwijl de mannen samen opliepen vroeg de boer opnieuw aan de oude waar hij toch heenging en waar hij vandaan kwam en of hij wist waar hij de nacht zou doorbrengen. Maar de oude man wist niets op deze vragen, alleen dat hij van het meer kwam. Hij wist zelfs niet waar ze op dat moment precies waren.

“Je bent bijna bij de Sassella en als je wilt kun je vannacht wel bij mij slapen. Waar er zes slapen, kunnen er ook zeven slapen”, zei de boer glimlachend.

Ziende dat de oude man niets bij zich had, zelfs geen klein bundeltje, vroeg hij hem of hij al iets

gegeten had en of hij honger had. De oude antwoordde dat hij de dag ervoor gegeten had en dat hij honger had. “Waar er zes eten, kunnen er ook zeven eten”, zei de boer terwijl ze een smal voetpad opliepen dat tussen de rotsen en bosjes doorliep. Na een minuut of tien klimmen, bereikten ze een huis.

De zon ging intussen onder achter de bergen en de invallende duisternis onttrok het Valtellina aan het gezicht. Onder de laatste zonnestralen lichtte de Adda op als een zilveren slang.

Boven het dak van het huis steeg rook op en door de deuropening zag je het schijnsel van een vuur. “En kinderen, kom onze gast eens begroeten”, riep de boer. Meteen deden drie nieuwsgierige kinderen de deur verder open, gevolgd door een vrij jonge vrouw, die nog een vierde, veel kleiner kind op de arm hield.

“Wie bent U? Wat doet U? Waar komt U vandaan? Waar moet U heen?”. Bestormd door al die vragen antwoordde de oude man dat hij oud was, op reis was, uit het zuiden kwam en naar het noorden ging. “Waarom bent U op reis? Heeft U geen huis? En kinderen?”. Hij antwoordde kalm op al die vragen en nog vele andere, kwam toen naar binnen en ging op de bank zitten die ze hem als plaats gaven. Daarna vroeg men hem niets meer.

Hij luisterde zwijgend naar wat de kinderen vertelden en at met hen van de heerlijke druiven, waarna hij vroeg wat dit waren. Verrukt door de vraag zei de boer dat het druiven waren en dat zij de vrucht waren van het zweet waarmee hij ze gekweekt had op de moeilijke maar zonbeschenen rotsen. Daarna werd er weinig meer gezegd en werd het tijd om te slapen.

De volgende ochtend nam de boer de oude mee om hem de wijngaard te laten zien, waar hij werkte. Maar tot zijn grote verbazing zag hij dat het werk al helemaal klaar was. De muurtjes waren opgebouwd, de druiven hingen overvloedig aan de takken. Toen de boer zich omdraaide naar de oude man zag hij dat die er niet meer was. Hij was vertrokken op de manier waarop hij gekomen was.

Maar die avond, toen hij de lange slang van de Adda beneden zich in het dal zag glinsteren, scheen het hem toe dat hij deze zag glimlachen. Toen glimlachte hij zelf ook en terwijl hij zijn hoofd schudde, antwoordde hij de kinderen, die hem vroegen waar de oude man was: “Hij is naar het noorden gegaan, naar het noorden”.



*Gezicht op de Maroggia vanuit het dal*

---

<sup>1</sup> Over het kasteel in Piuro: R. Metselaar, *De Tre Pievi en het Valchiavenna*, 3<sup>e</sup> druk, 2009

<sup>2</sup> R. Metselaar, *De wijnen uit het Valtellina*, 4<sup>e</sup> druk, 2009

<sup>3</sup> [www.comomeerinfo.nl](http://www.comomeerinfo.nl)

<sup>4</sup> Uit: Pietre Allineate, J. Merizzi en A. Boscacci, *Casa Editrice Stefanoni, Lecco*, 2008