

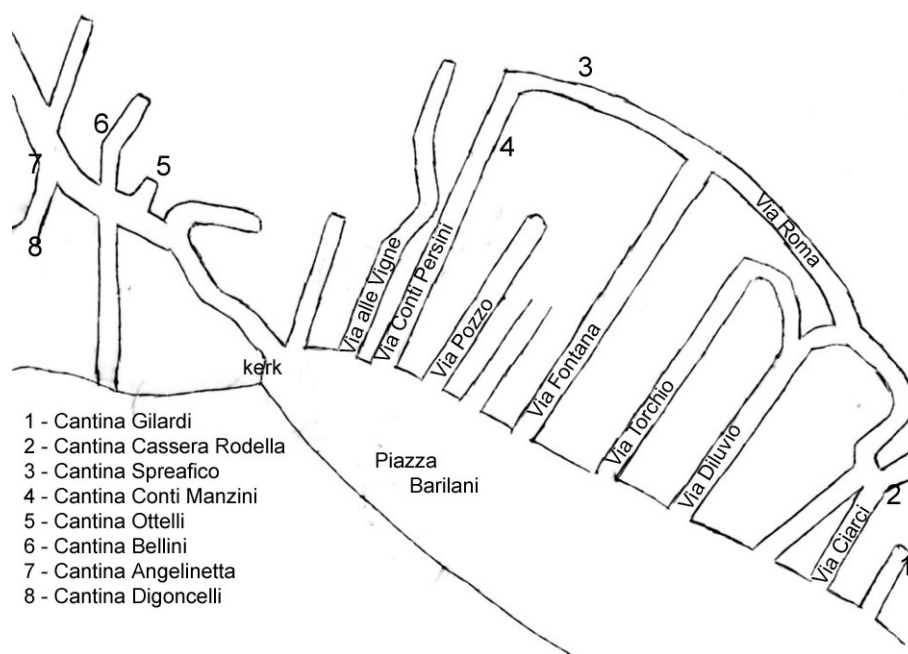


¹ Tekst Ruud Metselaar – www.comomeerinfo.nl

De geheimen van Gera

In mijn Nieuwsbrief 6(2009) vermeldde ik dat in oktober in Morbegno het evenement “Cantine Aperte” zou worden georganiseerd. Op dat moment wist ik niet dat er op 3 oktober in Gera Lario een soortgelijke gebeurtenis plaats zou vinden. Onder de titel “De geheimen van Gera” organiseerde ook de Pro Loco Gera een bezoek aan wijnkelders. De titel was beslist zeer goed gekozen want slechts zeer weinige toeristen weten van het bestaan van een hele reeks wijnkelders onder de privé huizen in het centrum van het dorp. Zelf kende ik er na ruim twintig jaar slechts één, terwijl er tot mijn verbazing op die middag acht bezocht konden worden.

Op het plein in het dorp kon men voor acht Euro een pas kopen die toegang gaf tot de kelders waar niet alleen wijn geproefd kon worden, maar waar je ook kon genieten van allerlei hapjes. Het evenement, dat dit jaar voor de derde keer werd georganiseerd, had als ondertitel “percorso enogastronomico” d.w.z. een wijn en gastronomische rondtocht. Iedere deelnemer kreeg een plattegrond waarop de kelders waren aangegeven plus de aard van de hapjes die er werden geserveerd. Ik geef hier een korte beschrijving van wat er te genieten viel.



Schetskaart van Gera waarop de plaats van de acht wijnkelders is aangegeven.

¹ Verzoeken om toezending per email aan: r.metselaar@comomeerinfo.nl



*Cantina Gilardi met als thema
“Aperitivi”*



De eerste kelder was die van Gilardi, aan de uiterste noordpunt van het piazza Barilani. Hier kon men als aperitief een soort vruchtenbowl proeven in een langwerpige kelder onder het woonhuis. Hier, zowel als in de andere kelders, zijn er luchtgaten waardoor er altijd een trek is die zorgt dat het er koel blijft, terwijl de wanden van de kelder droog blijven.

In de ernaast liggende via Ciarci was de kelder van Cassera Rodella geopend, waar naast wijn diverse stukjes worst werden geserveerd. De eigenaar is een van de weinige die nog zijn eigen wijn maakt – een niet te zware rode wijn van een viertal verschillende druivenrassen. Op de foto ziet u de eigenaar naast zijn druivenpers; daarnaast enkele oude wijnvatjes en een *gerla*, de oude draagmand voor de druiven; tegenwoordig is deze vrijwel geheel verdrongen door rode, plastic manden, die overigens nog wel dezelfde vorm hebben.



Links: Cantina Cassera Rodelli, waar de eigenaar nog altijd zijn eigen wijn maakt met behulp van deze wijnpers. In deze kelder was het thema “Affettati”, d.w.z. dat er verschillende stukjes vleeswaren bij de wijn werden geserveerd

Rechts: een “gerla”



De derde kelder was die van Spreafico. Het huis ligt achter het plein tegen de berghelling en het is aardig om er heen te lopen door de via Fontana. Hier is een verbindingsbrug tussen twee huizen aan weerskanten van het straatje en sinds kort is deze fraai beschilderd, terwijl er ook aan de rechterkant van het straatje decoraties zijn aangebracht. Eind 1800 kwamen Caterina en Francesco Conti Manzini naar Gera, waar ze in dit huis hun eerste *osteria* openden, die ze de naam *Malpensada* gaven. Hoewel de naam niet veel geluk voorspelt, was het huis zeer geschikt voor deze activiteit, want het beschikte over een ruime kamer met een grote schouw en twee kelders boven elkaar. De bovenste kelder was de wijnkelder, de onderste kelder, die ongeveer 8 m beneden straatniveau ligt en waarvoor men 38 treden omlaag moet, was geschikt als ijskelder; het ijs bracht men naar beneden via een soort glijbaan aan de noordkant van het huis, welke nog altijd aanwezig is. In 1905 werd het huis verkocht aan Giovanni Tornelli, die er ook een pleintje bij kocht waar hij *bocce* kon spelen en er was een pergola met een prachtige blauwe regen. De familie Tornelli was enkele jaren eerder naar Engeland verhuisd en gebruikte Malpensada als zomerhuis. Ook de erven bleven het huis op deze wijze gebruiken en velen in het dorp herinnerden zich mevrouw Dolores en haar man, die in het dorp arriveerden op een Lambretta

scooter. Vanaf de tweede helft van de jaren zeventig stond het huis, nog altijd in bezit van de erven Tornelli, leeg tot het in 1984 werd aangekocht door Gian Luigi Spreafico, de vorige burgemeester van Gera, die er na een grondige restauratie vanaf 1992 kwam wonen.

In de bovenkelder werd nu, ter begeleiding van de wijn, worst (zgn. *luganega*) geserveerd met polenta, die ter plaatse in een grote pan werd gekookt. Mevrouw Spreafico vertelde me dat in de benedenkelder, tijdens de 2^e wereldoorlog regelmatig partizanen en vluchtelingen werden verborgen, voordat ze over de grens naar Zwitserland werden gebracht.



Links: In de cantina Spreafico werd polenta met worst geserveerd

Rechts: Fabio Matteri schenkt de wijn onder het toezien oog van Silvana Conti Manzini



Het echtpaar Conti Manzini verhuisde van Malpensada naar het aangrenzende straatje, de via Conti Persini, waar ze hun osteria voortzetten onder de naam ” *dei Ratt*”. Dit was de bijnaam van Francesco, die men eens met grote snelheid een boom had zien inklimmen, zoals een rat. Onder Umberto, de laatste zoon van Francesco, en zijn echtgenote Laura Tarabini uit Sant’Agata, werd de osteria een echte trattoria. Hier kon men uitstekende visgerechten krijgen van vis die werd gevangen door Umberto en Pino de postbode, en klaargemaakt door Laura. Over de tweede zoon van Umberto en Laura, Pier Angelo Conti Manzini, schreef ik eerder in Nieuwsbrief 7(2009); hij was namelijk één van de roeiers die zijn afgebeeld op het monument aan de haven van Gera, na het behalen van het brons op de Olympische spelen in 1968 in Mexico. De trattoria is inmiddels gesloten (er is nu een B&B), maar de kelder was voor deze gelegenheid weer open en als voortzetting van de traditie kon men nu bij de Conti Manzini, naast de wijn, vis in een marinade proeven.

Voorbij de kerk, opzij van de via Antica Regina, waren nog vier kelders. In de eerste daarvan, van Otelli, proefde ik opnieuw een eigen wijn, dit keer begeleid door verrukkelijke plakjes spek en oude kazen. De heer Otelli (foto) bezwoer me dat de fijne steentjes op de vloer absoluut noodzakelijk waren voor een goede kelder.



Links: Bij Ottelli proefde ik bij de wijn uit eigen wijngaard diverse soorten kaas

Rechts: In de cantina Angelinetta stonden stukjes missultini met gebakken polenta klaar



Daarna volgde de kelder van de Bellini, waar ik naast de rode Sorsasso wijn *busecca* moest proeven. Pas thuis ontdekte ik dat deze lekkernij de lokale aanduiding is voor *tripa*. In een

Nederlands woordenboek wordt het omschreven als “inwendig afval”, maar het zijn dus gewoon ingewanden en het smaakte uitstekend.

Als zevende volgde de kelder Angelinetta, waar *missoltini* en gebakken stukjes polenta werden geserveerd bij een droge witte Sorsasso. De *missoltini* zijn aan de lucht gedroogde vissen uit het meer.

De rondwandeling eindigde in de via Miroldi bij de kelder van de Digoncelli met, zoals het hoort aan het eind van de maaltijd, *dolci*, zoetigheden. Het huis van deze familie staat al afgebeeld op een kaart uit eind 1600. Tot enkele jaren geleden kon men nog bij een wandeling door het straatje de sterke geur van de gistende most ruiken, maar nu maakt men de wijn niet meer zelf. Bij Digoncelli herinnerde men mij ook nog aan een andere traditie die inmiddels is uitgestorven, namelijk de traditionele slacht van het varken. Dit was een feestelijke gebeurtenis waarvoor de hele familie met vrienden bij elkaar kwam. Aan de wand van de kelder hing de vertaling van een heel oud Latijns gedicht:

Gegroet de wijn met zijn helder kleur

Gegroet de wijn met onvergelykbare geur

Natuurlijk krijgt u bij een bezoek aan de kelders in Morbegno de grote wijnen uit het Valtellina en daarop kan Gera zich niet beroemen. Maar als u in plaats van een gecommmercialiseerde tour met een overstelpende drukte, wilt genieten van een korte wandeling langs authentieke kelders onder oude huizen met eigenaars die het heerlijk vinden u te vergasten op mooie verhalen, dan raad ik u aan volgend jaar de *cantine aperte* trip door Gera Lario te maken. Het een sluit het ander overigens niet uit, want in Morbegno kunt u op zes middagen terecht.