



Noordoost-Sicilië: Het oogstrelend mooie rijk van nerello

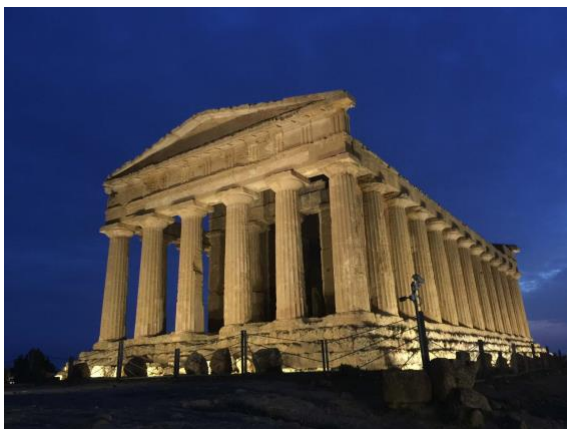
Nerello mascalese en nerello cappuccio zijn de sterren van de Siciliaanse wijnbouw. Op de Etna bereiken ze hun ultieme expressie. Maar het rijk van nerello reikt verder: tot in de noordoostelijke punt van het schitterende eiland, bij Messina.

Sicilië is een ongelooflijk mooi eiland, zo gevarieerd en op veel plaatsen nog zo authentiek. Van Pantelleria via Lipari tot Pachino en Agrigento, het mediterrane eiland heeft ongelooflijk veel te bieden. Het is heel divers. Palermo is anders dan Catania, en Trapani voelt heel anders aan dan Syracuse. Het westen van het eiland lijkt plaatselijk op Noord-Afrika, de toeristische oostkust bij Taormina is Italiaans mondain. De variatie komt uiteraard van de bijzondere geografie en andere natuurlijke omstandigheden, maar in cultureel opzicht is Sicilië minstens zo divers. Na de oorspronkelijke bewoners (van west naar oost Elymiërs, Sicanen en Sicelen) waren het achtereenvolgens de Feniciërs, de Grieken en de Romeinen die de dienst uitmaakten op Sicilië. Daarna kwamen Oost-Germanen, Byzantijnen en Arabieren, die op hun beurt weer verdrongen werden door de Normandiërs, afstammelingen van de Vikingen. Fransen, Spanjaarden, Habsburgers en Bourbons regeerden later over het eiland. Sicilië ging in de negentiende eeuw samen met Napels en werd in 1861 onderdeel van het Koninkrijk Italië. Sinds 1946 is Sicilië –meer op papier dan in de praktijk– een autonome regio van de Italiaanse Republiek.

Werelderfgoed

De roemruchte geschiedenis van Sicilië, ook de recente, heeft zijn sporen achtergelaten: sommige minder mooi, andere adembenemend. Je komt zelden zulke goedbewaarde overblijfselen uit de Oudheid tegen als op Sicilië, zoals de magisch mooie Griekse tempels bij Agrigento (Valle dei Templi), Selinunte en Segesta. De kathedralen van Palermo en Ortigia zijn dat ook, net als de kerken van Cefalù en Monreale. Meerdere ervan zijn UNESCO Werelderfgoed. Verder telt het eiland twee natuurlijke werelderfgoederen: de vulkaan Etna en de Eolische Eilanden. En dan is ook nog de *alberello pantesco*, de

voor Pantelleria typerende druivencultuur van ingegraven gobelets, sinds 2014 UNESCO Immaterieel Cultureel Erfgoed. In mei bezocht ik dit heerlijke eiland weer, voor een (hernieuwde) kennismaking met het noordoosten van Sicilië: het rijk van nerello.



Griekse tempel bij Agrigento

De twee nerelli

Nerello mascalese is een oude variëteit met als oorsprong de hellingen van Etna. De naam komt van nero (zwart) en Mascali (plaats ten oosten van de Etna), "de kleine zwarte van Mascali" dus. Dit ras – waarschijnlijk een natuurlijke kruising van sangiovese x mantonico bianco– is perfect aangepast aan lavabodems en wordt vaak gesnoeid als albarello (gobelet, losstaand, maar meestal met een paal als steun). Er bestaan relatief veel oude stokken van nerello, die vaak op eigen wortels staan. Het ras rijpt laat, soms pas in november, en geeft wijnen met een tamelijk bescheiden kleur, gezonde alcohol en goede zuren. Het aandeel nerello mascalese in DOC Etna Rosso moet minimaal 80% zijn. Nerello cappuccio is familie van nerello mascalese. Het woord cappuccio ("hoed") verwijst waarschijnlijk naar de witte waas die over de druiven ligt wanneer ze bijna rijp zijn; vandaar ook de andere naam van deze druif: nerello mantellato. Hij rijpt eerder dan nerello mascalese en geeft wat zachtere wijnen, met minder structuur, maar soms wel meer kleur dan mascalese. Het aandeel nerello cappuccio in DOC Etna Rosso mag maximaal 20% zijn.



Oude nerello mascalese in contrada Monte Gorna

(...)

Etna trekt aandacht

Faro en Mamertino zijn slechts een paar van de bijzondere *denominazioni* die Sicilië rijk is en die bijzondere wijnen voortbrengen. Maar feit is dat de Etna er de laatste jaren uitspringt en heel veel aandacht opslokt als het om Siciliaanse wijn gaat. Dat is weleens frustrerend voor andere gebieden, die ook niet stilstaan en geen gebrek aan authenticiteit hebben. Maar de Etna heeft zo'n beetje alles mee. De natuurlijke omstandigheden zijn er prachtig en uniek, zowel in de wijngaarden als daarbuiten. Producenten telen er druivenrassen die perfect op hun plek zijn en wijnen opleveren die vaak helemaal van deze tijd zijn, origineel en met van niets te veel. En dat zowel in rood als in wit, en soms zelfs in rosé. Zo iets trekt natuurlijk topproducenten aan, zowel van het eiland zelf als van buitenaf. Zo'n beetje alle belangrijke Siciliaanse producenten zijn actief in de DOC Etna, zoals Tasca d'Almerita, Cusumano, Donnafugata, Firriato en uiteraard Planeta. En hoewel er genoeg goede van oudsher lokale producenten zijn, heeft dit gebied zijn huidige internationale faam toch vooral te danken aan buitenstaanders die de potentie van de terroirs inzagen. De experimentele Frank Cornelissen is een Belg, Marco de Grazia van Tenuta delle Terre Nere een Amerikaan die opgroeide in Florence en Andrea Franchetti van Passopisciaro een Romein.



Bij Cottanera met Etna op achtergrond

Lavastromen

De DOC Etna (rond de 950 hectare van de in totaal ongeveer 3500 hectare op de Etna) ligt als een hoefijzer om het noorden, oosten en zuiden van de vulkaan Etna heen; de westkant heeft die status (nog) niet. De berg is ongeveer 3330 meter hoog –zijn hoogte varieert nogal door de uitbarstingen– en is Europa's actiefste vulkaan. Het zijn ook de lavastromen van grote flankeruptions die de bodems van de interessante terroirs hebben gevormd en nog steeds vormen. Op gedetailleerde geologische kaarten van de Etna kun je goed zien op welke lavastroom de beste terroirs van de DOC Etna liggen. Iedere lavastroom heeft namelijk zijn eigen specifieke samenstelling en de bodems die erop zijn gevormd, verschillen daardoor ook van elkaar. Dat is werkelijk een bijzonderheid op de Etna. Veel van de terroirs of *contradas* –vernoemd naar kleine plaatsen (gehuchten en dergelijke, in totaal 133 stuks!)– liggen weliswaar op lavastromen die allemaal tot de geologische formazione Pietracannone behoren en in feite allemaal uit basaltlava en pyroclastisch materiaal bestaan, maar omdat ze dateren van verschillende perioden en jaren (3980-80 jaar geleden), zijn ze mineralogisch net even verschillend. Dan gaat het om hun gehaltes aan magnesium, ijzer en calcium, maar ook om vulkanische mineralen als pyroxeen, plagioklaas en olivijn.



Gestolde lavastroom bij Randazzo

Verschillen hoogte en bodem

Een en ander geeft de contradas hun wijnbouwkundige bestaansrecht. Ze zijn in wezen wat de climats zijn voor de Bourgogne en worden terecht steeds sterker vermarkt. De wijnen tonen subtiele karakterverschillen; niet alleen door de verschillen in hoogte tussen de contradas, maar ook door variaties in de bodem. Dat is zeker zo in het inmiddels beroemde noordelijke deel van de DOC Etna, een gebied dat ik een paar jaar geleden bezocht. Het grote verschil in karakter tussen wijnen uit de contrada Barbabecchi op 1000 meter hoogte en die uit Feudo di Mezzo op 700 meter komt waarschijnlijk voort uit het hoogteverschil. In het geval van contradas als Feudo (tussen Randazzo en Passopisciaro) en Feudo di Mezzo (bij Passopisciaro) is er nauwelijks hoogteverschil, maar Feudo ligt op een veel oudere lavastroom dan Feudo di Mezzo. En ook dat geeft variaties in de wijn, zo is de plaatselijke overtuiging.

(...)

Favoriete wijnen noordelijke zijde Etna

Pietradolce, Barbagalli 2015, Etna Rosso *****

Gulfi, Reseca 2014, Etna Rosso *****

Tenute Bosco, Vigna Vico Prephylloxera 2015, Etna Rosso *****

Pietradolce, Contrada Rampante 2016, Etna Rosso ****(*)

Cottanera, Contrada Feudo di Mezzo 2015, Etna Rosso ****(*)

Palmento Costanzo, Contrada Santo Spirito 2015, Etna Rosso ****(*)

Favoriete witte wijnen oostelijke zijde Etna

Pietradolce, Sant'Andrea 2016, Terre Siciliane Bianco *****

Firriato, Cavanera Ripa di Scorciovacca 2016, Etna Bianco ****(*)

En ook (geproefd buiten Sicilia En Primeur)

Eduardo Torres Acosta, Nerello Mascalese Versante Nord 2016, Terre Siciliane *****

Passopisciaro, Passobianco 2016 (100% chardonnay uit Contrada Guardiola), Terre Siciliane Bianco ****(*)