



De renaissance van Siciliaanse wijnen

Gelegen in het hart van de Middellandse Zee, heeft Sicilië altijd een strategische positie ingenomen als kruispunt van culturen, invloeden en tradities. Tegenwoordig is Siciliaanse wijn net zo veelzijdig als de bewogen geschiedenis van het eiland, maar niet zo lang geleden draaide de productie voornamelijk om bulkwijn. Sinds de eeuwwisseling zien we echter een duidelijke transformatie en wordt Sicilië steeds meer erkend als een wijnregio met enorm potentieel. Zo geven Feudo Montoni en IDDA elk op hun eigen manier vorm aan Sicilië als topwijngebied. / tekst, Paola Westbeek



MELISSA MULLER EN FABIO SIRECI VAN FEUDO MONTONI



GIOVANNI, GAIA EN ROSSANA GAJA VAN IDDA

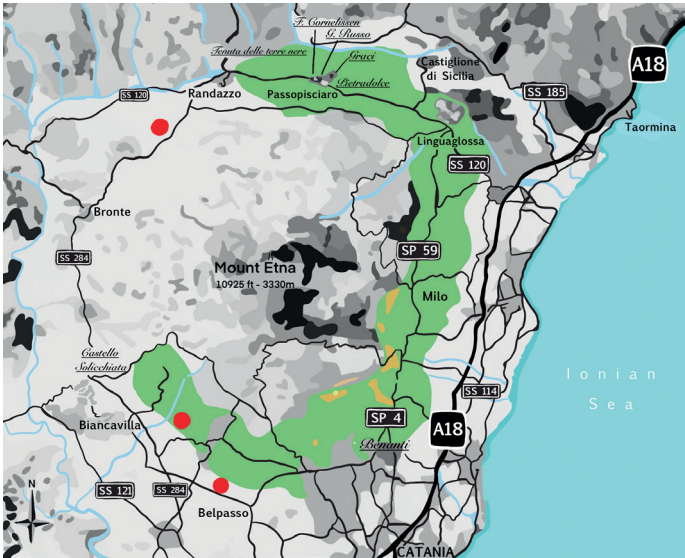


***Sicilië is een van de
meest diverse wijnregio's
van Italië***

Met zonovergoten landschappen vol authentieke schoonheid heeft Sicilië een betoverende charme. Het driehoekige eiland – een wereld op zich – heeft ook een lange historie met een daarbij behorend rijk erfgoed, waarin cultuurliefhebbers zich kunnen laven. De Feniciërs, Grieken, Romeinen, Arabieren, Normandiërs en Spanjaarden lieten allen hun sporen na, wat zichtbaar is in Griekse tempels, Romeinse ruïnes en imposante Normandische kathedralen. Deze geschiedenis zie je ook zeker terug in de wijnbouw.



*Maar liefst eenderde van
de wijngaarden in Sicilië is
biologisch gecertificeerd*



VAN BULKWIJN TOT TERROIRWIJN

Hoewel de wijntraditie van Sicilië teruggaat tot de Feniciërs in de 10^e eeuw v.Chr., waren het de oude Grieken die de wijnbouw revolutioneerden met nieuwe druivenrassen en geavanceerde technieken. Dankzij de Romeinen, die de wijnen naar het vasteland van Europa hebben geëxporteerd, werd Sicilië bekend als wijnland. Vooral aan het eind van de 18^e eeuw stond Sicilië volop in de belangstelling door marsala, een versterkte wijn die dankzij de Britse koopman John Woodhouse de weg naar Europa wist te vinden. Zelfs tot in Amerika was marsala gewild: ‘Founding Father’ Thomas Jefferson was een grote liefhebber en bestelde in 1805 een vat voor zijn persoonlijke voorraad.

Gezegend met ideale omstandigheden (een vruchtbare grond en uitstekend klimaat) werd Sicilië halverwege de 19^e eeuw een grote producent van bulkwijn en bleek opbrengst uiteindelijk belangrijker dan kwaliteit. Sinds de jaren 80 en vooral in de laatste twee decennia hebben Siciliaanse wijnen echter een renaissance doorgemaakt. Moderne wijnmakers kiezen steeds voor kwaliteit, terroir-expressie en de herontdekking van inheemse druivenrassen. De oprichting van de Sicilia DOC in 2011 en het Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia in 2012 markeerden een mijlpaal in de bescherming en promotie van authentieke Siciliaanse wijnen. Deze initiatieven legden de basis voor strikte kwaliteitsnormen en erkenning van het eiland als serieuze wijnregio.

UNIEKE IDENTITEIT

Sicilië is tegenwoordig een van de meest diverse wijnregio’s van Italië. De bodem varieert sterk: van vulkanische gronden op de flanken van de Etna tot kalkrijke, kleiachtige en zandige bodems. Er is een breed scala aan microklimaten, maar in het algemeen is het klimaat typisch mediterraan met veel zon, verkoelende zeewinden en relatief weinig neerslag. Hierdoor wordt de kans op schimmelziektes beperkt, waardoor pesticiden en chemische bestrijdingsmiddelen nauwelijks nodig zijn. Opmerkelijk is dat Sicilië een van de meest vooraanstaande regio’s in Italië is op het gebied van duurzame wijnproductie – maar liefst eenderde van de wijngaarden is biologisch gecertificeerd.

In feite heeft Sicilië alles in huis om prachtige wijnen te maken. Het eiland telt meer dan 100.000 hectare beplant met zowel inheemse als internationale druivenrassen. In de jaren 90 experimenteerden wijnmakers met buitenlandse variëteiten als chardonnay, merlot en cabernet sauvignon om te laten zien wat hun terroir te bieden heeft, maar de voorkeur ging uiteindelijk naar inheemse druiven. En daaraan geen gebrek – er zijn meer dan 65 variëteiten waarmee wijnmakers hun roots (letterlijk) opnieuw omarmen.

INHEEMSE DRUIVEN

Bij de witte variëteiten springt catarratto eruit als de meest aangeplante druif. Van oudsher gebruikt in massaproductie, wordt hij nu steeds vaker ingezet voor frisse, mineralige wijnen met florale tonen en aroma’s van citrus en steenvruchten. Grillo, oorspronkelijk gebruikt voor marsala en eind jaren 90 bijna verdwenen, beleeft een ware opleving. De druif gedijt vooral op de westerse kustgebieden en produceert kruidige wijnen met tropische tinten en een levendige zuurgraad.

Onder de rode druiven domineert nero d’avola, die zorgt voor zowel toegankelijke als complexe wijnen met aroma’s van pruimen, zwarte kersen en specerijen. Vaak wordt nero d’avola geblend met de lichte, fruitige frappato in de beroemde Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Dan heb je op de hellingen van de Etna – de grootste actieve vulkaan van Europa – de witte carricante en de rode nerello de mascalese. De wijnstokken zijn aangeplant op mineraalrijke, zwarte bodems vol ijzer, silicium en kalium, wat bijdraagt aan een karakteristieke ziltigheid. De hoge ligging (tot 1300 meter) zorgt voor koele nachten en het behoud van zuren. Deze wijngaarden krijgen bovendien meer dan het dubbele van de

gemiddelde neerslag in Sicilië. Druiven die op deze grotere hoogten worden geteeld, kunnen wijn opleveren met intens geparfumeerde aroma’s. Carricante, voornamelijk geteeld op de oostelijke hellingen van de Etna, levert wijnen op met veel mineraliteit, complexiteit en bewaarpotentieel. Nerello mascalese daarentegen, produceert wijnen die doen denken aan pinot noir en ook goed kunnen rijpen. Ze zijn elegant met fijne tannines en aroma’s van rode bessen, kruiden en rokerige mineralen.

SICILIAANSE KWALITEIT KENT VELE VORMEN

Twee producenten die de Siciliaanse wijntraditie elk op hun eigen manier voortzetten, met een eigen aanpak en filosofie, zijn Feudo Montoni en IDDA. Gelegen in het hart van het Siciliaanse binnenland, is Feudo Montoni een van de oudste wijnhuizen van het eiland. Hun geschiedenis gaat terug tot 1469, en al meer dan 200 jaar zwaait de familie Sireci hier de scepter. Fabio Sireci, de derde generatie, maakt rood, wit, rosé en zelfs dessertwijnen volledig biodynamisch en met uitsluitend inheemse druiven.

De **Catarratto del Masso** is een frisse witte wijn met aroma’s van citrus, laurier en een mooie lange afdronk met een toets van amandel. Hij past perfect bij pasta alle vongole en gegrilde groentegerechten. Net als de Cataratto wordt de **Grillo della**

Timpa zes maanden sur lie gerijpt in cementen cuves. Je proeft rijp geel fruit, een zweempje amandelbloesem en een goede balans in de afdronk. Hij komt volledig tot zijn recht bij romige visgerechten of een ziltige pecorino. Een mooie rode wijn van Feudo Montoni is de **Nero d’Avola Lagnusa**. Met complexe aroma’s van rijpe kersen, pruimen, specerijen en zachte tannines combineert hij prachtig met een kruidige spezzatino di agnello (lamsstoofpot). Wie op zoek is naar een aromatische rosato zit goed bij de **Nerello Mascalese Rosé di Adele**. In het glas ontdekken we een bouquet van wilde aardbeien, granaatappel en rozenblaadjes – heerlijk bij een klassieke Siciliaanse caponata.

In tegenstelling tot Feudo Montoni is IDDA volledig geworteld in de invloed van de Etna, met wijngaarden op de zuidwestelijke hellingen van de vulkaan. De naam ‘IDDA’, wat in het Siciliaans ‘zij’ betekent, verwijst naar de vulkaan zelf. Dit wijnhuis werd in 2016 opgericht door de gerenommeerde Italiaanse wijnmaker Angelo Gaja en de Siciliaanse wijnmaker Alberto Graci, met als doel de essentie van het vulkanische terroir vast te leggen.

De **IDDA Bianco**, een verfijnde expressie van carricante, heeft een zilte toets en een uitgesproken mineraliteit met kruidige aroma’s van tomatenbladeren en hints van honing, kweepeer en

hooi. De levendige zuren en strakke structuur maken deze wijn een goede match met oesters, maar als je echt wilt uitpakken serveer je er tonno ammutunatu bij, een Siciliaanse klassieker van tonijn in een rijke tomatensaus. Net als in de Bianco, is de rokerigheid van vulkanische as duidelijk aanwezig in de **IDDA Rosso**. Gemaakt van nerello mascalese is deze wijn het ultieme voorbeeld van de elegantie, kracht en het enorme potentieel van de Etna. Met tonen van rode bessen, mediterrane kruiden en rijpe, sappige tannines doet hij het goed bij een pasta alla norma met gebakken aubergine.

EEN VEELBELOVENDE WIJNREGIO

De rijke geschiedenis, verscheidenheid aan microklimaten en vulkanische bodems maken Sicilië tot een unieke wijnregio. Het pittoreske driehoekige eiland dat vooral in de belangstelling staat als toeristische bestemming, heeft zich in korte tijd ontwikkeld tot een producent van hoogwaardige, terroirgedreven wijnen dankzij moderne wijnmakers, investeringen in kwaliteit en een focus op inheemse druivenrassen. Met wijnhuizen als Feudo Montoni en IDDA die zich richten op authenticiteit, is Sicilië steeds populairder geworden onder wijnliefhebbers als een van de meest veelbelovende wijnregio’s van Italië.

Moderne wijnmakers kiezen voor kwaliteit, terroir-expressie en inheemse druivenrassen

