

# Sannio, Campania

## Vrolijke verwarring, authentieke wijnen

TEKST & FOTOGRAFIE: RENÉ VAN HEUSDEN

Waar word je met een ristretto ontvangen door de burgemeester van een klein stadje, die zelf op een enorme foto prijkt met zijn New Yorkse collega Bill de Blasio? In Italië natuurlijk. De commandant van de carabinieri en de locoburgemeester zijn er dus ook bij. Later ontmoeten we de regionale pers, die wil weten of hun wijnen op wereldroem kunnen rekenen. Wijnen waarvandaan? Uit Sannio.

Ik had tot voor kort nog nooit van Sannio gehoord. Wie wel? Maar in Italië, met wijnbouw in alle hoeken en gaten van het land, zegt dat niet zoveel. Helemaal niet wanneer maar een handjevol wijnen uit een dergelijk gebied op de Nederlandse markt is. Sannio dus. We zijn dan in het noorden van Campania, in de provincie Benevento op ongeveer 50 tot 60 kilometer ten noordoosten van Napels, 275 kilometer onder Rome en niet ver van de grens met Molise en Puglia. Hoewel Sannio nog niet de bekendheid heeft van burens als Taurasi, Greco di Tufo of Fiano di Avellino heeft het geen gebrek aan potentieel. En nog belangrijker, er is de wil om er gezamenlijk iets van te maken. In het extreem individualistische Italië allesbehalve een vanzelfsprekendheid.

### CAMPANIA FELIX

In Campania begint het Italiaanse Zuiden. Vergeleken met Puglia en Sicilia heeft het een bescheiden wijnproductie, maar evenals die twee is het bezig met een kwalitatieve inhaalrace. Campania heeft als gewest twee totaal verschillende gezichten. Er is het toeristische deel langs de kust met Napels, Capri, de Vesuvius en de Amalfikust, en het grotendeels onbekende deel landinwaarts. Het bucolische binnenland van Campania is wat je noemt *Italia profunda*. Geen toerist die er komt. Maar wat is het er half april mooi! Hoewel te zien is dat het met Pasen nog gesneeuwd heeft op de dichtbij liggende toppen van de Apennijnen, staan in de dalen de fruitbomen in volle bloei. Ook aan het jonge groen in de wijngaarden is te zien dat het volop lente is. We zijn in de heuvelachtige streek tussen de Monti del Matese van de Apennijnen en de Monte Taburno. Industrie is er niet; het is enkel landbouw wat de klok slaat. Tweeduizend jaar geleden maakte het gebied deel uit van het door Plinius de Oudere geroemde Campania Felix met zijn vruchtbare valleien, Via Appia en Falernum als de premier grand cru van zijn tijd. De agrarische idylle ten top, ware het

niet dat dit gebied erg gevoelig is voor aardbevingen. Ook bleek de roem van die bejubelde Falernum maar van zeer tijdelijke aard. Na de Romeinse hoogtijdagen volgden eeuwen van anonimiteit en wijnmaken op z'n janboerenfluitjes. Met pionier Mastroberardino in Avellino als voortrekker is Campania zich pas in het laatste kwart van de twintigste eeuw eindelijk gaan profileren met wijnen van meer dan lokale betekenis. Je zou in dit verband mogen spreken van een waar *risorgimento*. Zo ook in Sannio.

### SAMEN STERK

Kenmerkend voor Sannio was en is kleinschaligheid, om maar niet te zeggen enorme versnippering. Vandaag de dag telt de streek 2500 telers op een aanplant van ongeveer 10.000 hectare, wat bijna de helft is van de totale aanplant in Campania. Nog tot na de Tweede Wereldoorlog verkochten keuterboertjes hun druiven aan wijnhuizen uit Napels, op een speciale markt vlak bij het station van Solopaca. Een eerste impuls tot verbetering van de situatie was de oprichting van coöperaties. Tot op de dag van vandaag spelen die een dominante rol binnen de productie. Een verschijnsel van veel recenter datum is de opkomst van kleine individuele producenten, vaak voormalige coöperatieleden. Bij de diverse proeverijen tijdens mijn bezoek bleken de resultaten van die nieuwkomers nogal wisselend, vooral bij rood. Variërend van onberispelijk tot boers of karikuraal, en met zowel producenten die luisteren naar opbouwende kritiek als collega's die botweg aperte fouten in hun wijnen ontkennen. Tja.

In wijnland bestaat nogal eens de neiging om niet alleen bij Italiaanse wijnen, maar in het algemeen te spreken van 'hoe kleiner hoe fijner'. Een dergelijke idealisering berust op een misverstand. Wijnmaken is immers geen rustiek tijdverdrijf waarvoor een flinke dosis enthousiasme volstaat. Het vraagt vakkennis, apparatuur en mogelijkheid tot flexibiliteit. Wat dat derde punt betreft, je kunt veel

makkelijker selecteren en experimenteren wanneer je kunt werken met fruit van honderden hectares dan wanneer je maar heel weinig grond hebt. Het bewijs daarvoor levert Cantina La Guardiense in Guardia Sanframondi, de grootste van de drie coöperaties in Sannio. In 1960 opgericht door welgeteld 33 boeren, maar tegenwoordig met 1000 leden. Impliceert dat industriële massaproductie? Nee, het betekent voldoende volume om vrijelijk grenzen te verkennen. La Guardiense verwerkt fruit van 1500 hectare wijngaarden, wat volop speelruimte biedt voor experimenten en diversificatie binnen het assortiment. Wanneer je dan ook nog de beroemde oenoloog Riccardo Cotarella als adviseur hebt, kun je je onderscheiden met wijn zonder sulfiet, spumante volgens de *metodo classico* met lang gistcontact en bottelingen van cru's.

### TRADITIE?

Naar schatting stonden in Campania tot ongeveer een eeuw geleden rond de 400 verschillende druivenrassen aangeplant. Daarvan is nu nog ongeveer een tiende over. Nog steeds genoeg voor volop variatie en nog meer verwarring, want nauwkeurigheid in ampelografische aangelegenheden is nooit de sterkste kant van de Italiaanse wijnbouw geweest. En dat is diplomatiek uitgedrukt. In samenhang daarmee moet ook een kritische noot gekraakt worden wat betreft traditie. Er wordt graag beweerd dat Italianen zoveel belang hechten aan *tradizione*. Onjuist is dat niet, maar wel een stelling die om nuance vraagt. Koesteren van eigenheid is loffelijk, zij het niet wanneer dat samengaat met onkunde, kortzichtigheid en het onbenut laten van mogelijkheden tot verbetering. Dat vermeende traditionalisme is trouwens moeilijk te rijmen met aantoonbaar commercieel opportunisme. Hoe is anders de wijdverbreide aanplant in Campania van sangiovese – daar ten onrechte nogal eens montepulciano genoemd (!) – en trebbiano te verklaren? En hoe lang heeft het niet moeten duren voordat van al die eigen druiven er een paar op hun juiste merites beoordeeld zijn door ze individueel te vinifiëren in plaats van alles maar bij elkaar te gooien? Om nog te zwijgen van de verwerking daarvan tot kwalitatief goede wijnen in adequaat ingerichte kelders.

In dat opzicht is de geschiedenis van Sannio nog jong. Tot in de jaren tachtig was het evenals de rest van Campania en het Zuiden achtergebleven gebied. Dat was toen. Anno 2015 koestert men nog steeds regionale druiven, maar dan wel in het bewustzijn dat traditie alleen dan waarde heeft wanneer ze gedragen wordt door verkoopbare producten. Slobberwijn uit de pomp heeft inmiddels

## Sannio in 't kort

**Waar:** noorden van Campania

**Aanplant:** 10.000 hectare

**Voornaamste typen wijn:** wit, rood, mousserend

**Belangrijkste druiven:** falanghina (wit), aglianico (rood)

**Andere druiven:** fiano, greco (beide wit), barbera, piedirosso (beide rood)

**Herkomstbenamingen:** 1 IGP, 2 DOP's, 1 DOCG

**Aandeel coöperaties:** 80 à 90%

**Negatief:** naamsonbekendheid, kleinschaligheid van individuele producenten

**Positief:** originaliteit, concurrerende prijzen

gezelschap gekregen van allurewijn met *tre bicchieri* van de *Gambero Rosso*.

### MINDER IS BETER

Dertig jaar geleden was er binnen de provincie Benevento, Sannio dus, welgeteld één DOC op een landelijk totaal van ruim 200. Dat was Solopaca. In de jaren daarna heeft het aantal DOC's op nationaal en regionaal niveau een zo hoge vlucht genomen, dat een ware jungle aan herkomstbenamingen is ontstaan. De verklaring daarvoor is de Italiaanse obsessie om alles wat naar lokale traditie riekt een eigen status te geven. De realiteit is alleen dat veel van die namen niemand iets zeggen. Nodig is daarom een gulden middenweg die meer duidelijkheid biedt aan potentiële kopers. In Sannio hebben ze dat begrepen. Zoals in heel Italië was het aantal DOC's en IGT's ook daar flink uitgedijd, maar een paar jaar geleden heeft men besloten om de zaken te vereenvoudigen. De essentie ervan: weg met bekrompen *campanilismo*, en samenwerking in plaats van tegenwerking. Een verademing. De nieuwe piramide heeft vier niveaus.

- Als basis dient de IGP Benevento of Beneventano, een paraplu voor alles wat buiten de *denominazione* valt. Mooi, slechts één IGP, maar waarom toch weer twee naamvarianten?

- De generieke DOP Sannio is de verzamelnaam voor zo'n zestig varianten in rood en wit, stil en mousserend, assemblages en cépages, droog en zoet. Met eventuele vermelding van voormalige gemeentelijke DOC's als subzones. Dat zijn Solopaca, Solopaca



Het heuvelslandschap van Sannio





Sant'Agata dei Goti

Classico, Sant'Agata dei Goti, Taburno en Guardia Sanframondi of Guardiolo. Interessant voor de freaks, maar voor normale wijn drinkers volstaat het simpele 'Sannio'. Dit zou men in meer Italiaanse gebieden moeten doen.

- Een speciale eigen DOP is die voor wijnen van falanghina, Falanghina del Sannio, ook hier eventueel met vermelding van subzones.
- De op papier meest prestigieuze herkomstbenaming binnen het gebied is de in 2011 ingevoerde en in 2013 met een eigen postzegel geëerde DOCG Aglianico del Taburno voor wijnen van de druif aglianico uit een deelzone van Sannio. Hoewel de productie overwegend rood is, valt rosé er ook onder. Daarmee is het de eerste DOCG voor Italiaanse rosé.

#### EIGEN FALANGHINA

Wie had een generatie geleden durven voorspellen dat falanghina het visitekaartje van Sannio zou worden? Niemand. Het ras werd in de jaren zeventig van de totale vergetelheid gered door de vernieuwingsgezinde producent Leonardo Mustilli. In 1979 bracht hij zijn eerste pure Falanghina uit, een staaltje van ongehoorde nieuwlichterij en een breuk met de traditie. Maar Mustilli bleek het bij het rechte eind te hebben en kreeg uiteindelijk volop navolging: nu staat 80% van alle Italiaanse falanghina in de provincie Benevento aangeplant en beslaat daar ruim een kwart van het wijngaardareal. Het gaat dan om falanghina Beneventana, niet te verwarren met falanghina Flegrea die in Campi Flegrei bij Napels staat. Het benadrukken van dat onderscheid heeft nu eens niets met onderlinge wedijver te maken, maar alles met de uitkomst van DNA-analyse. De falanghina gedijt in Sannio het best in lager gelegen terroirs met verhoudingsgewijs veel klei in de bodem en kan daar opbrengsten leveren van wel 15 tot 16 ton per hectare. Ongewenst voor ambitieuze stille wijn, geen probleem voor de populaire spumante, als tegenhanger van prosecco.

Het leuke van falanghina is zijn veelzijdigheid. Je kunt er zo ongeveer elk denkbaar type wijn van maken, van populaire spumante tot en met passito. Falanghina als stille tafelwijn is geen 'grote' wijn, wel een goede. Afgaande op een stuk of veertig bottelingen was ik in ieder geval aangenaam verrast. Typisch in de zin dat hij alleen maar uit het Italiaanse Zuiden kan komen en door zijn neutrale aromatische karakter, frisheid en afwezigheid van hout breed inzetbaar is. Over het ideale moment van drinken zijn de meningen verdeeld. De een prefereert hem piepjong, de ander juist met een of twee jaar ontwikkeling op fles. Voor beide voorkeuren is wat te zeggen. Bepaalde Falanghina met veel concentratie blijkt voortreffelijk te rijpen. Ik denk bijvoorbeeld aan de verbazingwekkend vitale Vigna Segreta 2005 van, hoe kan het anders, Mustilli.

## Pizzawijn

Elders in de wereld zou het niet zo'n slimme zet zijn om je wijn te promoten als pizzawijn, maar in Italië kan dat wel. Zeker wijn uit het achterland van Napels, bakermat en epicentrum van de pizza. De producenten van Falanghina di Sannio werken daarom samen met de landelijk bekende Napolitaanse pizzachef Gianfranco Iervolino. Je hebt het dan dus wel over échte pizza.

#### STOERE AGLIANICO

De nog jonge DOCG Aglianico del Taburno staat nog niet helemaal vast op de benen. Een opmerkelijke eigenschap van de druif aglianico (en nee, die stamt niet uit Griekenland, zoals het hardnekkige verhaal wil) is zijn zeer late rijping. In Taburno wordt hij pas in de tweede helft van oktober of zelfs begin november geplukt. Dat is opmerkelijk vanwege de zuidelijke ligging van de wijngaarden. Belangrijker dan hun breedteligging is echter hun hoogte, tot op 500 meter boven zeeniveau, waardoor ze behalve zon ook sneeuw zien. Een zo lang mogelijke rijping is essentieel voor aglianico, vanwege de van nature ruimschoots aanwezige zuren en tannine. Als je zoals in Taburno ook nog eens te maken hebt met een kloon die de naam amaro (bitter) draagt, dan weet je genoeg. Met laat plukken ben je er als producent niet. Het begint al met rendementbeheersing om al te boerse trekjes te voorkomen. Aglianico doet denken aan tannat in Madiran in de zin dat te hoge opbrengsten funest zijn voor de kwaliteit van de tannine. Maar ook wanneer die rijp is, moet hij nog steeds getemd worden. Gebruik van verzachtende sangiovese, merlot, cabernet of lokale rassen is daarbij wettelijk uitgesloten voor huidige DOCG-wijnen. (Binnen de DOC Sannio zijn de normen minder strikt.) Houtopvoeding dan maar? Moeilijk aan te ontkomen. Gelet op het te grote aantal wijnen dat ik proefde met bizarre aroma's of vroegtijdige oxidatie is er op dat vlak nog wel de nodige ruimte voor verbetering. Pakt de houtopvoeding wel goed uit, dan is het resultaat een krachtig gestructureerde wijn met gemakkelijk 15% alcohol en serieus rijpingsvermogen. In essentie een grote wijn.

#### DRIEMAAL AGLIANICO

Aglianico del Taburno is de derde in een lijstje van drie DOCG's op basis van de vlaggenschipdruif van Zuid-Italië. De andere twee zijn Taurasi, eveneens uit het binnenland van Campania, en Aglianico del Vulture uit Basilicata. Naar goed Italiaans gebruik benadrukt men in zo'n geval liever niet de onderlinge overeenkomsten, maar juist de verschillen. In bodem bijvoorbeeld. In Taurasi en Vulture is die

*Het leuke van falanghina is zijn veelzijdigheid: je kunt er zo ongeveer elk denkbaar type wijn van maken, van spumante tot passito*



vulkanisch en in Taburno argilo-calcaire (kalkrijke klei), met steeds meer kalk naarmate je hoger op de hellingen komt. Klonale variatie, zoals in het geval van de amaro, zorgt voor extra nuances. Hoewel ook in Sannio draadgeleiding steeds meer de plaats inneemt van geleidingsvormen als *tendone* (hoge geleiding langs palen) en *alberello* (korte snoeiwijze), is alberello toch nog altijd de standaard. En reken maar dat oeroude stokken nu met alle zorg omringd worden. In een enkel geval zouden die wel tweehonderd jaar oud zijn. Of dat waar is? Ach...

#### BARBERA

Dol als Italiaanse wijnproducenten zijn op diversiteit is de complete lijst met in Sannio toegestane druivenrassen nog heel wat langer dan falanghina en aglianico. Greco, fiano, malvasia en moscato zullen nog wel enige herkenning oproepen, evenals de werkpaarden sangiovese en trebbiano. Maar wat te denken van rassen met ronduit exotisch aandoende namen als sommarello, piedirosso, sciascinoso, agostinella, cerreto, coda di volpe (vossenstaart), passolara, olivella, carminello of palombino? Naar zich laat raden is hun aandeel in de aanplant bescheiden.

Nog een schoolvoorbeeld van ampelografische verwarring op zijn Italiaans is barbera. Barbera del Sannio heeft namelijk helemaal niets gemeen met Piemonteese barbera, genetisch niet en qua smaak al evenmin. Iemand heeft ooit een foutje gemaakt... Of de alternatieve benaming uva di San Barbato het ooit gaat redden, is twijfelachtig. De vooraanstaande producent Venditti zet op zijn etiket overigens Barbetta. Los daarvan, als wijn is 'Barbera' herkenbaar aan een diepe kleur en een geparfumeerd aroma. Zo authentiek als wat. De vrolijke Campaniaanse verwarring daaromheen moet je voor lief nemen. Alles beter dan zogenaamd 'internationale' wijnen waarvan er dertien in een dozijn gaan.

#### Importeurs

Aglianico, Fiano en Piedirosso van La Rivolta: Douwe Walinga.  
Falanghina en Aglianico van Cantina del Taburno: Eck en Maurick.  
Aglianico, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano en Greco van Masseria Fratasi: Les G n reux.  
Diverse wijnen van Fontanavecchia: Vignale (eigenaar en geboren Napolitaan Alessandro Matrone heeft een voorliefde voor Campania).



Wijngaard in Solopaca Classico, met tendonesysteem



## Fiche technique

Recentelijk proefde ik binnen een paar uur tijd twee wijnen van twee wijnmakers waarover ik in dit blad al vaker heb geschreven. Beide wijnen kwamen uit een wijnland dat tot de Nieuwe Wereld wordt gerekend: Australië en Zuid-Afrika. Beide wijnen waren van hetzelfde druivenras gemaakt – shiraz/syrah – en afkomstig uit hetzelfde oogstjaar, 2005. Maar wat een verschil!

De eerste wijn was de Amon-Ra, het vlaggenschip van Glaetzer Wines, het bedrijf van vader Colin en zoon Ben Glaetzer in Barossa Valley. Ik ontmoette Colin Glaetzer in september 2007 bij een bezoek aan Australië, op de dag dat een lokale krant in Adelaide meldde dat de Glaetzers de naam van Godolphin, hun blend van shiraz en cabernet sauvignon, hadden gewijzigd in Anaperenna. De oorzaak van die naamswijziging lag bij sjeik Mohammed bin Rashid Al Maktoum, minister-president en vicepresident van de Verenigde Arabische Emiraten en de heerser over Dubai. Deze puissant rijke patser is tevens eigenaar van een paardenrenstal met de naam Godolphin. De naam Godolphin komt mondiaal veel voor, maar de zeiksjeik (zie mijn gelijknamige column in *Perswijn* 7-2007) maakte bezwaar tegen een alcoholisch product met dezelfde naam als zijn renstal.

Colin had geen zin in een geldverslindende rechtszaak tegen een dergelijke opponent en heeft met tegenzin toegestemd in een naamswijziging. 'Ook al win je die rechtszaak, je verliest uiteindelijk toch. Ik concentreer me liever op het maken van goede wijn', zei hij indertijd tegen me. En de Amon-Ra 2005 is een goede wijn, maar wel in een stijl die velen zien als getypeerd voor de Nieuwe Wereld: intens, fruitgedreven, bijna confitureachtig, voluptueus, kruidig, zwoel, rijk en zoet overkomend.

De andere wijn was de Luddite 2005 van Niels Verburg, een wijnmaker van Nederlandse komaf in Bot River, een onder het district Walker Bay vallende *ward* tussen Hermanus en Kaapstad. Niels probeert wijn te maken in een welhaast klassieke en koele Europese stijl. Niet *jammy*, zoet en zwoel, maar juist spicy, fris en elegant, met mooie zuren, balans en superrijpe tannine. En dat was deze wijn uit de lokaal wat koelere jaargang 2005 ook: sappig en rond, met heerlijk donkerrood fruit in combinatie met wat licht-pittige kruidigheid, ijzeroxide, medicinale tonen, frisheid en elegantie.

Een dag later vergeleek ik de *fiche technique* van de beide wijnen met elkaar. Op basis van de analyse – het alcoholgehalte (Amon-Ra 14,5% - Luddite 13,9%), de pH (3,49 tegen 3,6), de totale zuurgraad (7,13 versus 5,8 gram per liter) en de hoeveelheid restsuiker (1,2 contra 1,8 gram per liter) – zou ik (de verschillen tussen) de wijnen tevoren toch anders hebben ingeschat dan ze nu daadwerkelijk bleken te zijn. Eens te meer een bewijs dat de werkelijke smaak van een wijn niet af te leiden is uit een laboratorium-analyse, maar louter en alleen bepaald kan worden door de wijn kritisch te proeven.

En door hem te drinken uiteraard, want dat is per slot van rekening waarvoor elke wijn is gemaakt...

Geen 18, geen alcohol.  
Geniet, maar drink met mate.

IMPORTEUR - ORBWIJN.NL  
**oud reuchlin & boelen**  
THE WORLD'S FINEST WINES SINCE 1733

**DOW'S**  
PORT



**WINE SPECTATOR**  
**100 POINTS**  
2007 VINTAGE PORT

**WINE SPECTATOR**  
**N°1**  
**TOP 100 WINES 2014**  
**99 POINTS**  
2011 VINTAGE PORT

SECOND TO NONE

**SYMINGTON**  
Family Estates

WWW.DOWS-PORT.COM