ONNO KLEYN

ONNO KLEYN SCHEPT ORDE IN DE ONDOORZICHTIGE WERELD VAN DE ITALIAANSE WIJNEN.

Een glas pruimengeluk

NEDERLANDS-ITALIAANS PAAR MAAKT HEERLIJKE BRUNELLO

De Brunello di Montalcino is de koning onder de Toscaanse wijnen. Een half-Nederlands echtpaar produceert sinds enkele jaren een Brunello die niet onderdoet voor de prestigieuze naamgenoten.

TEKST **ONNO KLEYN** | FOTOGRAFIE **JACK AARTS** | PORTRET ONNO **JÖRGEN KOOPMANSCHAP**

Wat klank kan doen, hè? 'Giacomo Casanova...' dat klinkt! Als je er Jaap Nieuwhuis van maakt - en dat is wat Italianen horen - gaat er iets verloren. Goed. Dit artikel gaat over het 'bruintje van het heuveltje'. Hebt u hem? Ik wou het maar even gezegd hebben, als relativering, als even voeten-op-de-vloer-komertje, voordat u en ik ons weer gaan storten in de Toscaanse droom. Want Montalcino is een droom natuurlijk, het stadje, de omgeving, de roestige heuvels met hun cypressen. Om maar te zwijgen van het kerkje van Sant'Antimo, met zijn albasten ramen, sierlijke lijnen en het pure ontbreken van overdaad en opsmuk. Cisterciënzers hè, die het bouwden. Eenvoud. Ik hoorde er een enkele zanger Gregoriaans zingen, zomaar, spontaan, omdat hij er toevallig was en ik ook.

Maar stop. Dit is een wijnrubriek en over wijn gaan we het hebben. Brunello di Montalcino is een van de grootste wijnen van Italië, en desalniettemin merk ik dat er wijnliefhebbers bestaan, recht van lijf en leden, school netjes afgemaakt, altijd schone haren en lief voor hun moeder, die de naam nauwelijks kennen. Dat is een gemis. Voor hen.

Kanjers van wijnen

Brunello is een van die wijnen die én groots zijn, én op en top Italiaans. Geen cabernet sauvignon, geen merlot, geen syrah, maar pure sangiovese is de druif, *il sangue di Jovis* ofwel het bloed van Jupiter, en daarvan dan de allerbeste variëteit van Toscane, de sangiovese grosso, die bij Montalcino 'bruintje' wordt genoemd. De druif groeit daar al langer dan iemand zich kan heugen. Maar Brunello als de imposante wijn die hij nu is, is minder oud. Overal maakte men rode wijn voor eigen gebruik of lokale verkoop, gewoon met wat er aan druiven op het land stond, sangiovese, canaiolo. Als het zo uitkwam verdwenen de witte druiven er ook in.

In de jaren zeventig van de 19de eeuw besloot hobbyist Ferruccio Biondi-Santi van pure sangiovese grosso wijn te maken zoals dat ook in de Bordeauxstreek gebeurde: met jarenlange rijping in oude houten vaten. Het bleken kanjers van wijnen die decennia nodig hadden om op dronk te komen. Pas vanaf 1957 begonnen andere producenten met het maken van Brunello. Nu zijn er meer dan honderd wijnmakers die hun wijn bottelen.

En sinds een paar jaar hoort daar een half-Nederlands koppel bij, Mieke Könings en Giovanni Pennoni, die elf jaar geleden op de familiale gronden van de laatste neerstreken om er wijn te gaan maken.

Serieuze wijn dan, Brunello en zijn neefje Rosso di Montalcino, want 'gewone' wijn, *vino sfuso, vino di tutti giorni, vino di consumo normale*, was er altijd al gemaakt.

Pruimengeluk

Nou ja, dat kun je nu wel willen, maar behalve kennis - die in te huren valt - heb je tijd nodig. Plant nieuwe wijnstokken en je bent zo vier jaar verder. In de tussentijd snoei je de druiven weg om de plantjes te laten aarden. En als je dan voor het eerst Brunello kunt maken, moet de wijn minimaal twee jaar in houten vaten en daarna nog eens twee jaar in flessen voordat je hem mag verkopen. Vandaar dat de eerste Brunello Saporoia (zo noemen ze hem) in 2009 uitkwam. En hup, daar kregen ze zomaar meteen 94 punten voor op de wijnbeurs Benvenuto del Vino Brunello. Dat voelt goed.

Het stimuleerde neef Martijn, trouw druivenplukker bij tante, maar wonend in Nederland, om de verkoop online ter hand te nemen. Niet alleen kwam er een fraaie site, www.toscaansewijn.nl (verbluffend dat dat internetdomein nog beschikbaar was!), maar hij stuurde mij ook een fles Rosso 2007 en later de Brunello 2005. En ik ging plat.

Kijk, ik heb een zwak voor sangiovese. Een jaar wonen in de Chianti gaat je niet in de koude vineuze kleren zitten. Maar er is sangiovese en sangiovese. Jongens, die fles Rosso! Als een warm bad na een gure winterwandeling zonder muts en sjaal! Een wijn vol van pruimengeluk, zo'n haardvurig glas met specerijen en rijpheid, een vloeibaar herstelrecept voor gestrande vriendschappen.

De Brunello deed daar nog een schep bovenop, zinderde naar de wereld dat dit nu eindelijk rode wijn was zoals ooit door de goden bedoeld.

En dan te bedenken dat dit troostende vocht voor 14, respectievelijk 25 euro verkocht wordt! Voor andere Rosso's en Brunello's van niveau ben je veel meer kwijt. 'Ach, rijk worden we er toch niet van', zegt Könings. Aha. Nou, het leven is keuzes maken. Dus grijp je kans, investeer (zeker de Brunello kan in een donker hoekje nog wel een paar jaartjes wachten) en droom straks nog beter over Toscane met de robijnen droom in je glas. ✦

De wijnen van Saporoia zijn verkrijgbaar via **www.italianstyle.nl**

Een glas met specerijen en rijpheid, een vloeibaar herstelrecept voor gestrande vriendschappen

AAN TAFEL

Montalcino heeft enkele gerechten die fantastisch bij Rosso en Brunello passen. Vegetariërs moet maar even de andere kant op kijken. In het bekende Toscaanse recept voor crostini worden de kippenlevers vervangen door varkensmilt; klinkt misschien eng, maar is erg lekker. Dé pasta van deze dreven zijn de *pici*, lange, handgerolde dikke 'spaghetti' van eierloos pastadeeg. Erbij komt een stevige *ragù di carne*, vleessaus dus. In het najaar en in de winter (of uit de vriezer) is *cinghiale*, wild zwijn, populair, doorgaans gestoofd met wijn, tomaat en veel rozemarijn. Toe, maar dan moeten we overschakelen op de door Saporoia niet verkochte zoete wijn van Montalcino, de Moscadello, zijn er de crunchy koekjes van amandel en eiwit die lijken op de beenderen van de doden, *ossa dei morti*.