



Thema:

**De nieuwe elegante wijndiversiteit in Italië in tijden van klimaatverandering door
Guy Verhofstadt**

Italië blijft één van de verrassende en dominant wijnlanden ter wereld. De boutade zegt soms dat de beste wijnen ter wereld uit Italië komt, alsook de slechtste. Wat wel het geval is, is het feit dat er in Italië heel veel dingen op wijnvlak aan het gebeuren is, mede als gevolg van de gewijzigde klimatologische omstandigheden. Nieuwe inheemse druiven steken de kop op, nieuwe wijngaarden op andere bodems vinden hun weg, de stevige blockbusters van destijds vinden geen consumenten meer, de ‘nieuwe’ witte wijnen van Italië breken op verschillende manieren door, cool-climate-wijnen in Italië zijn zeer succesvol, etc, etc, etc...zijn maar een greep uit de nieuwe vinologische tendensen uit Italië. Deze focusdegustatie staat in teken van wat er zoal beweegt in modern Italië. Tijdens deze focusdegustatie gingen we een degustatieve wandeling in Italië maken, waarbij het duidelijk moest worden dat het opzoeken van hoogte (Alto Adige, Etna...) of de nabijheid van meren een middel zijn om in deze tijden van klimaatverandering nog drinkbare elegante fruitige wijnen te maken. De confrontatie met enkele oude bekende stijlwijnen van grote naam en faam moest alles nog in een duidelijker perspectief plaatsen.

Deze **focusdegustatie** ging door op donderdag 13 maart 2025 en bestond uit vier delen:

1. 19u: Ontvangst in de voorruimte met een atypische Franciacorta met de erbamatdruif(althans dat was de bedoeling)
2. 19u15: Een korte inleiding met de Italiaanse ervaringen van Guy op vinologisch vlak
3. 19u40: De degustatie in twee ruimten:
 - a. In de voorruimte: Italië oude stijl : 4 topwijnen (Gaja, Scavino, Salicutti en Avignonesi)
 - b. In de degustatiezolder: Italië nieuwe stijl: 13 topwijnen (o.a. Emilio Pepe, Frank Cornelissen, Tornadore, Ferruccio Deiana, Foradori, Hofstädter, Rinaldi, Grasso, Meone,...)
4. 22u: Nabespreking met een klein Italiaans hapje (een ravioli en een mini-tiramisu) van Tamis Homekitchen
5. 23u: Einde

Wijnland Italië:



Italië als wijnland

Meer dan 500 inheemse druivenrassen

701.000 hectaren wijngaard

Grootste wijnproducent ter wereld

20 grote verschillende wijnregio's

Specifieke herkomstbenamingen: Vino da Tavola (VDT); Indicazione geografica tipica (IGT); denominazione di origine controllata (DOC); denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)

Andere typische italiaanse wijnbegrippen: classico, riserva, superiore



Er waren 25 aanwezigen op deze focusdegustatie. Guy zorgde voor de meeste nieuwe stijlwijnen van Italië, Erwin zorgde voor enkele oude kleppers uit de stal van de traditionalisten van Italië. Dit laatste was de bedoeling de traditionele stijl van oud-Italië (weliswaar van vier reputeerde wijnbouwers), waarbij houtlagering en tannine een dominante rol speelde, in balans te gooien met de nieuwe smaaktrends binnen het wijnkundig milieu in het algemeen en de Italiaanse wijnbouw in het bijzonder.

Al bij de aankomst van de proevers was het de bedoeling een Franciacorta nieuwe stijl met de erbamatdruif te presenteren. Want juist in Franciacorta is men ook intens bezig de fraîcheur van hun bubbels te koesteren en de nieuwe aanplant van de autochtone druif erbamat moet de 'overdreven romigheid' van de chardonnay door de stijgende alcohol (lees temperatuurstijging) tegen houden. Guy had zo een fles op de man kunnen tikken (want vandaag nog vrij zeldzaam is), maar werd verkeerdelijk geleverd. Het verhaal van de erbamatdruif kan je terugvinden in een interessant artikel in Decanter: <https://www.decanter.com/wine-news/franciacorta-erbatmat-new-grape-variety-364417/>.

Toch zijn we erin geslaagd een ander type Franciacorta (van een zeer hoog niveau) te strikken, die ook aantoont dat door het gebruik van pinot noir (met nul dosage) een andere frisse zuurbalans kan verkregen worden, wat niet evident meer is met de chardonnaydruif. Onze keuze viel op **Conti Ducco, Franciacorta Vintage 2015, Pas Dosé Noir** (€41). Deze vintage wijn symboliseerde perfect het verhaal van Guy Verhofstadt en was de ideale springplank naar het grotere verhaal.

De theorie:

Tijdens de inleiding bespreekt Guy Verhofstadt de impact van klimaatverandering op de Italiaanse wijnbouw en toont de veerkracht en het aanpassingsvermogen van de Italiaanse wijnindustrie te midden van de talrijke milieu-uitdagingen. Het verhaal begint met een reflectie op de verwoestende hitte in 2017 die de druivenoogsten verwoeste, vooral in de lager gelegen gebieden. Hij benadrukt Italië's rijke diversiteit aan inheemse druivenrassen, die beter bestand zijn tegen klimaatveranderingen dan geïmporteerde rassen (zoals merlot en cabernet sauvignon of syrah). Guy belicht specifieke regio's, zoals Franciacorta, dat de regelgeving aanpast om nieuwe druivenrassen zoals Erbamato op te nemen in de locale DOC. Hij gaat in op de geografische voordelen van de Italiaanse wijngebieden, waaronder een gevarieerd klimaat onder invloed van bergen, meren en zeeën, en de toenemende trend om wijngaarden op grotere hoogte te cultiveren voor een betere kwaliteit van de druiven kan zorgen. Zijn verhaal eindigt met een discussie over de veranderende regelgeving in de Italiaanse wijnbouw en het potentieel voor nieuwe inheemse druivensoorten te introduceren om beter te kunnen gedijen in het veranderende klimaatomgeving.

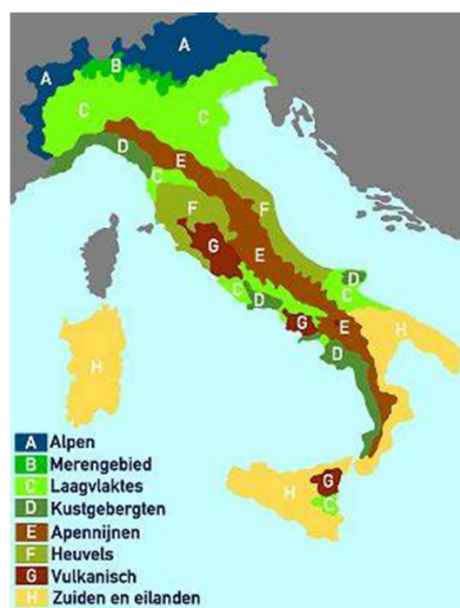
Hoogtepunten

- Invloed van klimaatverandering: Guy Verhofstadt opent met een bespreking van de ernstige hittegolven in Italië, met name in 2017, die hebben geleid tot aanzienlijke verliezen bij de druivenoogst.
- Diversiteit van druivenrassen: Italië heeft honderden inheemse druivenrassen, die beter bestand zijn tegen klimaatproblemen dan geïmporteerde rassen.
- 🏔️ Geografische voordelen: Italiaanse wijngebieden profiteren van verschillende klimaten onder invloed van de bergen en de nabijheid van de zee, wat de kwaliteit van de druiven ten goede komt.

Italië: een grote geografische en geologische diversiteit met **8** landbouwgebieden

1. Rol van gebergten: alpen, Apennijnen, vulkanische bergen
2. Rol van de meren in centraal Italië

KOELTE



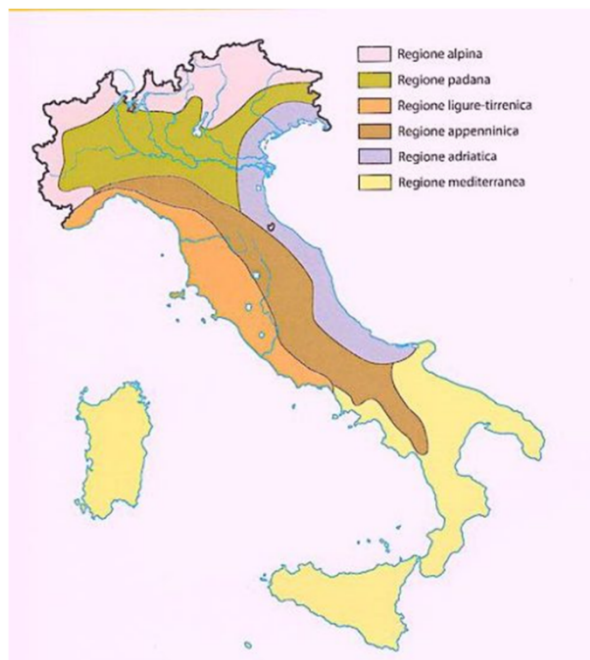
- Innovatieve regelgeving: De Franciacorta regio past zich aan door nieuwe druivensoorten toe te laten, zoals Erbamato, om de veranderende omstandigheden het hoofd te bieden.
- 🏔️ Teelt op grotere hoogte: Er is een groeiende trend onder wijnmakers om wijngaarden op grotere hoogte aan te planten om de gevolgen van de klimaatverandering te verzachten.
- Evolutie van de wijnbouwwetten: Guy bespreekt de historische context van de Italiaanse wijnwetgeving en de noodzakelijke aanpassingen aan de klimaatverandering.
- 🌿 Opkomende wijngebieden: Tot slot belicht Guy veelbelovende gebieden voor wijnbouw, zoals Abruzzo en Sicilië, die gebruik maken van unieke klimatologische omstandigheden.

Belangrijkste inzichten

- 🌡️ Klimaatbestendigheid: De hittegolf van 2017 herinnert ons aan de kwetsbaarheid van de traditionele druiventeelt op lagere hoogtes, waardoor wijnboeren zich moeten aanpassen door middel van andere strategische vinologische keuzes.
- Microklimaten in de wijnproductie: De gevarieerde topografie van Italië creëert verschillende microklimaten die de wijnkenmerken beïnvloeden. Kustgebieden profiteren van maritieme invloeden, terwijl berggebieden koelere temperaturen bieden en andere druivenrassen suggereren.


Italië: 6 klimatologische regio's

Invloed van winden vanuit verschillende richtingen, waardoor ook de keuzes van de druivenrassen zijn bepaald of zullen bepaald worden in de toekomst



- ⚖️ Een versnelde aanpassing van de DOCG-regelgeving: men heeft ook vastgesteld dat vele inheemse rassen van Italië meer resistent zijn tegen de klimatologische omstandigheden en de Italiaanse oenologie werkt meer en meer om deze

oude rassen een nieuwe plaats te geven in de Italiaanse wijnbouw. De grote invloed van de Franse oenologie (en dito druiven) heeft nu een tegenbeweging in Italië gekregen.

-  Voordelen van hoogteverschillen: De trend om wijngaarden op grotere hoogte aan te planten wordt steeds populairder in regio's als Alto Adige en Sicilië, waar koelere temperaturen de kwaliteit van de druiven kunnen verbeteren en de risico's van klimaatverandering kunnen verminderen.
- Wereldwijde wijntrends van de jonge wijnconsument: De toenemende belangstelling voor Italiaanse wijnen, vooral uit regio's als de Etna en Franciacorta, betekent een verschuiving in de wereldwijde wijnwaardering naar kwaliteitswijnen die door het terroir worden bepaald en de 'andere' unieke omgevingsomstandigheden weerspiegelen.

De inleiding van Guy Verhofstadt bevat heel waardevolle inzichten in hoe de Italiaanse wijnindustrie omgaat met de uitdagingen die de klimaatverandering met zich meebrengt, terwijl ook het belang van inheemse druivensoorten, geografische componenten en aanpassingen in de regelgeving worden benadrukt om in de moeilijke wereldwijde wijnmarkt nieuwe successen te garanderen. De discussie getuigt van de veerkracht en innovatie binnen de Italiaanse wijnsector, die zijn rijke erfgoed probeert te behouden en zich tegelijkertijd aanpast aan een veranderende wereld.

De degustatie:

Een degustatieve wandeling in verschillende 17 etappes

Oude stijl: 4 wijnen

2 wijnen uit Piëmonte

2 wijnen uit Toscanië

Nieuwe stijl: 13 wijnen

- 1 wijn uit Franciacorta
- 1 wijn uit Abruzzo
- 3 wijnen van de eilanden (Sicilië en Sardinië)
- 4 wijnen uit de bergen (Alto Adige, Trento, Brenner, Dolomieten)
- 2 wijnen uit Piëmonte
- 2 wijnen van Guy



Afsluiten bij de nabespreking met een klein Italiaans hapje (een ravioli en een mini-tiramisu) van Tamis Homekitchen

De oude stijl van Italië

Piemonte:

Gaja, Barbaresco 2001 (winesearcher: €349)

Paolo Scavino, Barolo Bric del Fiasc 2004 (winesearcher: €128)

Beide Piëmontese kanjers waren echte voorbeelden van de traditionele Italiaanse wijnbouw. Twee prachtige nebiollowijnen van meer dan 20 jaar oud die nog enkele sleet toonden. Vooral de Barbaresco van Gaja had nog veel rood fruit in de aanbieding. Jammer dat één van de twee flessen 'kurk' had, waardoor niet iedereen ten volle van deze wijn heeft kunnen genieten. De Barolo van Scavino stond als rots in het glas, maar de uitdrogende tannine maakte hem niet gemakkelijk om zomaar te degusteren. Hier kwam de klassieke vinificatie met veel hout en veel concentratie echt naar boven. In de groep werden deze wijnen toch wel nog bijzonder geapprecieerd.

Toscana

Salicutti, Brunello di Montalcino 'piaggione', 2010 (winesearcher: €93)

Avignonesi, Vino Nobile di Montepulciano, 2013 (winesearcher: €22)

Deze twee Toscaanse wijnen van de oude stijl, liet de klassieke vinificatie van de sangiovese duidelijk blijken in het glas. De Avignonesi was nog zeer smaakvol en fruitig, terwijl de Salicutti precies het beste achter de rug heeft. Het is duidelijk dat het zeer warm jaar 2010 de sangiovese wat 'cookie' heeft gemaakt en dus het gebrek aan zuren hem nu parten speelt in zijn verouderingsproces. Een mooi voorbeeld hoe klimaat de klassieke vinificatie overtroeft en dus ook het bewaarpotentieel van grote wijnen zwaar beïnvloed.

De nieuwe stijl van Italië

De eilanden:

Ferruccio Deianna, Sileno 2013, Cannonau di Sardegna (Sardinië) (€15)

Frank Cornelissen, Susucaru 2022, Terre Siciliane Rosato (Sicilië) (€25)

Tornatore, Etna Rosso 2021 (Sicilië) (€20)

Deze drie wijnen hadden met elkaar niets gemeen, tenzij het drie grote smaakbommen waren met grote fraîcheur. De cannonau kon zijn zoetje niet verbergen en was een stevige drinkwijn geworden voor een wijn van meer dan 12 jaar oud. De druiven van deze wijn werden geoogst in de hoge heuvels boven Cagliari. De rosé van Frank Cornelissen was een intense natuurwijn met heel veel reliëf en de Tornatore was één van de beste wijnen van de volledige degustatie. Deze wijn blonk uit in finesse, elegantie en tegelijkertijd ook diepgang. Ondanks de zuiderse ligging op de Etna en de zware vulkanische bodem, slaagt men er toch in iets te maken met een zeer grote drinkbaarheid en toegankelijkheid. Een echte nieuwe stijl die door alle proevers erg werd gewaardeerd.

De bergen

J.Hofstätter, Lagrein 2022, Alto Adige, Südtirol (€21,5)

J.Hofstätter, Meczan 2023, Vigneti delle Dolomiti (€22)

Foradori, igt Teroldego 2023, Vigneti delle Dolomiti (€25)

Foradori, Morei 2022, Vigneti delle Dolomiti (€30)

Deze vier wijnen van twee verwante wijnbouwers werden allemaal op een hoogte tussen de 800 en de 1000 meter gecultiveerd. De lagreindruif is een echte autochtone druif uit de Alte Adige en pronkte in het glas door haar pittigheid (een wijn voor liefhebbers voor karaktervolle wijnen met een hoek af), terwijl de meczan een boeiende pinot noir wijn was uit de Dolomieten. De Foradoriwijnen hadden daarenboven alle twee ook supplementair een interessante spanning in het glas, waarbij de voorkeur op de 'morei' (op amforen) viel. Al deze hooggebergte wijnen hadden niet alleen heel veel fruitimpressie, maar ook strelende zuren.

De heuvels van Piemonte

Giuseppe Rinaldi, Dolcetto d'Alba 2023 (€31)

Elio Grasso, Vigna Martina, Barbera d'Alba 2022 (€35-40)

Twee prachtige wijnen met elk een totaal andere finaliteit. De dolcettodruif wordt altijd een beetje ondergeschikt beschouwt ten opzichte van de nebiolo of de barbera, maar kan fantastische fruitig en speels uit de hoek komen. Wanneer hij kundig wordt gevinifieerd dan kan een pittige dolcetto tot de grote wijnen uit de Piëmonte behoren. Deze Rinaldi was zo één. De Barbera Elio Grasso was gewoonweg groots. Samen met de Etna Rosso waren de drie flessen van Grasso eerst leeg en dat zeg voldoende. Een wijn met lengte, een enorme smaaklengte in de finale en tegelijkertijd een frisse afdronk. Grote wijn van een grote wijnbouwer die perfect de metrise heeft om met klimaarsverandering om te gaan.

De Abruzzes

Emilio Pepe, Trebbiano d'Abruzzo 2022 (€65)

De enige witte wijn op de degustatietafel, maar wat voor één. Guy beklemtoonde de pioniersrol van Emilio Pepe in de Abruzzes en de wijze waarop wijn maakt. Deze trebbiano was een zeer expressieve witte wijn met enorm veel bagage. De combinatie van druiftypiciteit en prachtige ingekapselde zuren, maakt deze wijn van uitzonderlijke kwaliteit. Je moet wel van de smaak van deze druif houden, want de 'agrumes' in de mond is zeer uitgesproken. Deze wijn kon echt zijn mannetje staan tussen al het rood geweld op de tafels.

Umbrië

Rosato di Meone 2023, Tiberina

Meone 2022, Monte Santa Maria Tiberina (€26,5)

De wijnen van Guy zelf, passen perfect in de reeks van frisse en speelse wijnen en in de thematiek van de avond. De rosé was een charmeur die veel drinkplezier schenkt. Het is geen grote wijn die lang draagt in de mond, maar daarvoor is hij ook niet gemaakt. De rode Meone heeft wel veel body en structuur, maar ook spelen de zuren van de cabernet franc een interessante controlerende rol. Een zeer smakelijke wijn waar gerust een gerecht bij past.

De conclusie

1. De opzet van de avond om het 'andere' Italië te tonen, waar vooral een andere vinificatie werd toegepast om de effecten van de klimaatopwarming op te vangen, werd zeer goed geïllustreerd met de wijnkeuzes van Guy.
2. Wat vooral opviel in het 'andere' Italië is het feit dat:
 - a. De wijnen niet meer uitblinken in intense kleurextractie en eerder licht doorzichtig waren
 - b. Dat inheemse druiven hun impact hebben in de aromatische expressie van de wijnen
 - c. Dat de rol van de wijnbouwer eens te meer belangrijk is (om niet te zeggen dominant) om 'fraicheur' in het glas te krijgen
 - d. Dat de houtlagering in het 'andere' Italië amper nog een rol speelt, en in sommige gevallen zelfs compleet geweerd wordt
 - e. Dat het 'andere' Italië gedomineerd wordt door zuren, terwijl 'oud' Italië eerder een dominante expressie heeft van tannine
3. Het verschil tussen 'oud' Italië en het 'andere' Italië was zeer groot, waarbij 'oud' Italië toch heeft kunnen overtuigen dat ze mooi oud kunnen worden. De vraag stelt zich dan ook of het 'andere' Italië dit potentieel ook heeft? De wijnen van Elio Grasso laat vermoeden dat dit wel het geval zou kunnen zijn.
4. Of de wijnen van het 'nieuwe' Italië iedereen heeft bekoord, is niet het geval. 4 proevers hebben mij te kennen gegeven dat ze toch nog een voorkeur voor 'oud' Italië behielden.
5. Vier wijnen werden door iedereen uitzonderlijk hoog ingeschat:
 - a. De Barbaresco van Gaja
 - b. De Etna Rosso van Tornatore
 - c. De Barbera van Elio Grasso
 - d. De Trebbiano van Emilio Pepe
6. Bij de reflectie achteraf werd duidelijk dat over dit thema nog niet alles is gezegd en geschreven. Een oefening als deze maakt alleen maar duidelijk dat er in het wijnmilieu veel aan het gebeuren is in functie van de gewijzigde omgevingsfactoren, maar tegelijkertijd wij ook moeten vaststellen dat het smaakspectrum van de consument ook sterk aan het veranderen is. Dat beide

bewegingen gelijktijdig verlopen, is ongetwijfeld opmerkelijk, maar het is zeer de vraag of er een causaal verband te leggen is.

Op het einde van de boeiende avond had Tamara van Tamis Homekitchen nog twee Italiaans geïnspireerde lekkernijen aangebracht. Een bordje met een ravioli met verse champignons en pecorino en een huisgemaakte tiramisu.

Deze tweede EWOP-avond van het seizoen 2025 was weer een schot in de roos, waarbij zowel de wijnen, de reflectie als de spreker zullen blijven.

ED

16/3/2025