



PIEMONTINI

RIK RENSEN VERHAALT OVER HET LEVEN
OP HET PLATTELAND IN PIEMONTE.

Van vinoloog tot wijnboer

In de verte zie ik hem aan het werk tussen zijn wijnranken. Het is een broeierige voorjaarsdag. De zon, die af en toe achter een wolk vandaan piept, verspreidt een ongewoon scherp licht. Wijnboer en vinoloog Franco Ghilardi staat tussen zijn wijnstokken – snoeischaar in de rechterhand – met dichtgeknepen ogen uit te kijken over het glooiende land. Een dikke maand geleden was het hier nog een kale boel. Nu spuit alles dat maar groeien kan de grond uit en zijn in een paar weken tijd de heuvelachtige uitlopers van de Apennijnen bedekt met een groen tapijt. Aan de ene kant van de heuvel ligt, verscholen in het dal, het dorpje Monastero Bormida. Aan de andere kant, op bijna achthonderd meter hoogte, het gehucht Roccaverano.

“Een goede wijn maken is in de eerste plaats een kwestie van goed snoeien”, begroet Franco me hartelijk. “Niet een beetje snoeien. Nee, diep snoeien en durven weggooien. De ene tros druiven na de andere. Alleen op die manier krijg je het voor elkaar dat de druivenplant de voeding naar dat ene trosje druiven toebrenkt dat we wél laten hangen. Dat zijn dan meteen ook de beste druiven. Pareltjes!”

“Ik heb hem altijd afgeraden wijnboer te worden”, zegt echtgenote Adelia Vonini even later. “Maar hij wilde niet luisteren. Hij móest en zóu wijnboer worden. Hij was al vinoloog. Maar ja, het is wel een verschil hoor: wijnproeven en erover schrijven of elke dag van ’s morgens vroeg tot ’s avonds laat op het land werken. Het is een hard en mooi leven! Elke dag beginnen we in alle vroegte met het snoeien van de wijnranken. Zeker in het groeizame voorjaar is dat hard nodig, want je ziet de planten in één dag soms een paar centimeter groeien. Dit wijngoed is in 1950 gekocht door mijn ouders. Franco en ik hebben het in 2000 helemaal gerestaureerd. Alle gebouwen zijn weer als nieuw. Sindsdien heet het Sessanea.”

Franco: “Zo heet dit kleine gebied – Sessanea – en zo heten nu ook al onze wijnen. We maken wit en rood. Ongeveer 30.000 flessen per

jaar. Dat is niet veel, we zijn een kleine producent. Grote producenten maken met gemak meer dan 100.000 flessen in een jaar. Maar ja, die moeten veel personeel aannemen. Wij werken hier met zijn tweeën, hoeven niemand aan het werk te houden en we hoeven aan helemaal niemand verantwoording af te leggen. Alleen tijdens de oogst krijgen we hulp van vrienden en bekenden.”

Adelia: “We zijn vooral trots op onze barbera’s. We maken er drie, die echt heel verschillend van smaak zijn. Dat is bijzonder hè? Drie totaal verschillende wijnen maken, terwijl de druif die aan de basis staat dezelfde is. Onze Barbera Etichetta Nera is de oer-barbera, zoals die decennialang in Piemonte gedronken is. Je moet hem leren drinken en waarderen want hij zit hoog in zijn zuren. Het is een beetje een boerse wijn. Zoals hij ooit bedoeld is.”

Franco: “Maar het komt pas echt aan op vakmanschap bij de barbera’s met de witte en de rode capsule. Dat zijn beide een barbera superiore, maar ze smaken zo verschillend omdat ze ieder op verschillende houten vaten worden opgevoed. De barbera met de rode capsule ligt 18 maanden op vat te rijpen, die met de gele capsule 24 maanden. De laatste van jaargang 2014 hebben we zelfs 30 maanden op vat laten liggen omdat hij nog niet klaar was om op fles te gaan.

Adelia: “Dat was toen erg spannend.” Franco: “Elke week proeven, chemische testen doen of de wijn al klaar was om uit het vat te worden gehaald. Dan komt het uiteindelijk aan op je gevoel. In de wijngaard, maar vooral in de laatste fase van het proces. Dan maakt een goede intuïtie het verschil.”

Adelia: “En je moet vooruit kunnen denken.”

Franco: “Ja, je moet bij het bottelen van een wijn nauwkeurig kunnen inschatten hoe die smaakt als hij over een paar jaar op zijn top is. Als een wijnmaker dat goed kan, is hij geslaagd!” ♦

Op www.italiemagazine.nl meer foto's bij deze column.

Je ziet de planten in het voorjaar soms in één dag een paar centimeter groeien

