

# Vignai Da Duline

*Agricoltura Biologica  
Friuli*



## Friulano

Druiven afkomstig van de La Duline wijngaard (0,44 ha.) geplant tussen 1930-1936 en Ronco Pitotti (0,08 ha.) geplant in 1984. Er worden op iedere wijngaard 2 verschillende soorten Tocai gebruikt. Tocai Verde op La Duline geeft de wijn florale, vegetale tonen en de Tocai Giallo op Ronco geeft juist de kruidige indruk in de wijn weer. Het is een voor dit ras slanke wijn, ingetogen een verse, vruchtrijke smaak (groene appel, peer) puur en met prachtige zuren.

De vergisting van de most vindt plaats in een fust van 12 hl. op de natuurlijke lie's (bezinksel) waar de wijn daarna nog circa 10 maanden tot aan de botteling op verblijft. Het hout is prachtig geïntegreerd, niets is overdreven aan deze wijn. In de finale wat witte peper, cederhout, hazelnoot, gouden

tabak en mineralen. Sinds oogst 2007 mag de naam Tocai Friulano niet meer op het etiket gebruikt worden. De naam Tocai (of Tokay in de Elzas) is voor behouden aan de producenten in Hongarije die de zoete Tokaj produceren. Past goed bij een stevige vis en de Montasio kaas en klassiek, de Prosciutto, beiden uit Friuli. Serveren op 10-12 graden Celsius, bewaren tot 4-6 jaar na de oogst. Productie: circa 2000 flessen/oogst.



## Chardonnay

Druiven afkomstig van de Ronco Pitotti wijngaard (1,82 ha.) geplant in 1984. Een van de eerste wijnen die Lorenzo maakte had 80% nieuw eikenhout. Tegenwoordig is dat nog maar 20% (Frans, Barrique) waardoor de wijn minder overheersend in toast en meer expressie van mineraal en fruit heeft. Dat kan omdat de wijnstokken steeds ouder worden en de wijn van zich zelf steeds meer inhoud krijgt (kruiden, was, ceder). Een wijn met een mondvollende smaak, niet modern (zoet) maar klassiek fris zuur, levendig en nerveus. Vooral de intense geur en smaak die vanaf het begin tot het eind doortrekt, zijn zeer indrukwekkend en van een niet alledaags niveau. Alles is in balans vanaf een jonge leeftijd maar wanneer de wijn rijpt, komt er meer en meer bij. Dit is een grote wijn die zelfs 5-8 jaar na de oogst nauwelijks sporen van (negatieve) oxydatie toont. Bewaren is dus aanbevolen of zeker karaferen wanneer jong gedronken. Serveer hem niet te koud, liever op 12-14 graden. Productie: circa 1900 flessen/oogst.



## Morus Alba

Tot voor halverwege de 20<sup>e</sup> eeuw werd er in deze regio de Morus Alba (de witte Moerbei) aangeplant om als voedsel te dienen voor zijderups. Voor Lorenzo is deze wijn de expressie van zachte, vloeiende, intens rijke en minerale tonen die door de mond blijven gaan. Morus Alba wordt gemaakt van 60% Malvasia Istrea afkomstig van La Duline (geplant in 1977) en 40% Sauvignon Blanc van de Ronco wijngaard (geplant in 1984). "We oogsten Sauvignon Blanc als de groene tonen uit de smaak van het sap verdwenen is", aldus Lorenzo.

Van de jaarlijks circa 6 fusten van verschillende kuipers worden er van elk ras 2 fusten vergist en 2 gezamenlijk. Voor de Malvasia komt er geen nieuw hout aan te pas, daarmee verlies je finesse. Een indrukwekkende witte wijn met in geur en smaak een complex geheel van boter, bloemen, groene peper, mandarijnen, truffel en zuren in de finale. Naarmate de wijn rijpt wordt ze nog romiger (Manchego!), licht bitter (door het verlies van Sauvignon karakter) en nog veel indrukwekkender. Serveren op 11-13 graden, ouderdomspotentie circa 8-10 jaar na de oogst.

Productie: circa 1700 flessen/oogst.

# Vignai Da Duline

*Agricoltura Biologica*

*Friuli*



## Schioppettino

Da Duline wijnen zijn op welke manier dan ook traditioneel en bijzonder. Maar Lorenzo's Schioppettino neemt toch een aparte positie in temeer de productie ervan niet traditioneel Friulaans is. Voor de meeste producenten in Friuli is Schioppettino een lastig te cultiveren ras. De tros wordt namelijk niet egaal rijp. Daarom maakt men traditiegetrouw (maar ook vaak uit gemakzucht) gebruik van het zogenaamde **Casarse** systeem. Men knipt voor de oogst het vaak nog onrijpe onderste gedeelte van de tros af en droogt de druiven in, om ze in een later stadium weer aan de het vergistings proces toe te voegen. Een soort "Amarone" systeem.

Lorenzo knipt ook maar gebruikt deze druiven in zijn geheel niet omdat hij vindt dat het de puurheid van het ras verstoort en de expressie van de terroir daardoor niet goed tot zijn recht komt.

Andere opmerking die Lorenzo oppert is het feit dat sommige producenten het percentage indroogde druiven dat gebruikt wordt zo hoog is, alleen nodig is om fouten in de feitelijk incorrect geproduceerde druiven te kunnen corrigeren zodat de wijn onnodig commercieel zoet (of overrijp) wordt. Te hoog gehanteerde rendementen spelen daarbij een belangrijke factor. De Schioppettino die Lorenzo cultiveert wordt door de natuurlijke balans in zijn wijngaard al beter egaal rijp dan gemiddeld waardoor hij minder genoodzaakt wordt de "staart" af te knippen. Moet dat wel dan knipt Lorenzo soms 10-15% van de toch al beperkte oogst weg.

Het verklaard mede waardoor Da Duline Schioppettino een ander prijskaartje heeft dan gemiddeld en dat hij tijd nodig heeft voor ontwikkeling. Daar krijgt men dan wel Schioppettino in de meest pure vorm voor en dat is te proeven ook!

De druiven komen van de La Duline wijngaard (0,25 ha) geplant in 1977. Bewust wordt de most niet in kleine barrique opgevoed maar in 600 liter Sloveens en Frans eiken gedurende 10-12 maanden. Daarmee behoudt deze Schioppettino zijn pure smaak en de expressie van mineralen. Geen makkelijk wijn om te waarderen maar wie meerdere Schioppettino's geproefd heeft merkt dat Da Duline duidelijk een klasse apart is en dat je er de tijd voor moet nemen. Een wijn met op jonge leeftijd een geur van bloemen (violen) en licht rood fruit (framboos), redelijk hoog zuur, slank met fijne tannine en zeer beschaafde hout inbreng. Gerijpt wordt hij kruidiger (witte peper) en krijgt hij meer finesse en diepgang. Serveren op 15-16 graden Celsius zodat hij ook goed bij een stevige vis of romige kaas past. Bewaren kan met gemak tot 8-12 jaar na de oogst. De productie is circa 2200 flessen/oogst.



## Morus Nigra

De absolute topwijn van Da Duline is de Morus Nigra (Zwarte moerbei), geproduceerd van 0,35 ha. Refosco dal Peduncolo Rosso die Lorenzo in 1996 op La Duline aanplante.

Bij Refosco moet men oppassen voor overrijpe druiven. Dat is wel commercieel om te produceren als wijn maar na een paar jaar wordt de wijn dan mat en dof. Een echte goede Refosco (en die zijn zeldzaam) drink je pas na 4-5 jaar want op jonge leeftijd heeft de wijn zoveel kracht, tannine en diep zwart fruit waardoor zijn ware karakter deels wordt overschaduwt. Een bijzondere geur en smaak ontwikkeld in de loop der jaren; bloemig (rozen, violet), vegetaal, aards en uiteindelijk zeer herkenbaar Italiaans. Dan is Refosco dal Reduncollo Rosso op zijn mooist en behoort zonder twijfel tot de beste wijnen van Italië. Op Da Duline produceert men slechts 600-800 flessen per jaar en gezien het feit dat deze wijn meerdere malen Tre Bichieri in de Gambero Rosso heeft mogen ontvangen behoort hij tegenwoordig tot een van de meeste exclusieve wijnen uit Friuli. Serveren op 17-18 graden Celsius bij een mooie

entrecote, een fijn stukje wild of een harde (wat aards smakende) kaas bevat hem goed. Bewaren kan tot 10-15 jaar na de oogst.



# Vignai Da Duline

*Agricoltura Biologica  
Friuli*



## Verduzzo Friulano

Druiven van de door Opa Mario in 1936 geplante stokken op La Duline worden voor deze bijzondere, (licht) zoete wijn gebruikt. Dat deze wijn in geen vergelijking staat met zijn wijn uit de jaren 70 is duidelijk. De opbrengst is inmiddels gedaald tot maximaal 800 gram druiven per stok, dat is wel wat anders dan de toen 4-5 kg per stok die zijn opa oogstte.

Het rijke sap wordt vergist in 2 barrique's van 250 en een van 110 liter; totaal circa 1100 flesjes van 50 cl. per oogstjaar. De wijn met zijn amber kleur heeft slechts rond de 50 gram restsuiker waardoor ze niet de indruk geeft een zoete wijn te zijn, eerder semi-secco. Een complexe geur van



gedroogd (wit) fruit (appel, peer, perzik, blanke rozijnen) een lichte acacia honing toets, walnoten, tabak en een intense maar ook tegelijk elegante, frisse smaak met kruiden, mooie zuren die de wijn licht verteerbaar houden en bijzonder: tannine maar uiteindelijk nog zoveel meer.....

Bijzondere wijn, gekoeld maar niet ijskoud, te serveren bij een niet al te zoet dessert, fruit en vooral kazen. Hoe lang te bewaren? Wie zal het zeggen? Oneindig?



De kat en het muis (eekhoorn) spel.....

**Vignai Da Duline:** als u puur natuur in uw glas wilt.....

Soms worden bovenstaande wijnen in jaren waarin de opbrengst door vorst- of hagelschade zeer klein is, uitsluitend in magnums, in een zeer beperkte oplage gebotteld. Juist dan is het zaak, als u ze al kunt bemachtigen, deze wijnen op te leggen.