

Friuli

Eigenzinnige streek(wijnen)

Het koninkrijk Italië maakte in 1948 plaats voor een democratische republiek. Administratief is het ingedeeld in 20 regio's met 103 provincies en zo'n 8.000 gemeenten. Vijf regio's hebben een status apartus vanwege ligging en/of historisch verleden. Friuli-Venezia Giulia, kortweg **Friuli**, is daar een van. Deze historische landstreek ligt in het noordoosten van Italië. De Romeinen die het in circa 150 v.Chr. onderwierpen noemde het **Forum Lulii** en plantten de eerste druivenstokken aan waarmee dit wijngedebied dus ouder wordt geacht dan die in Frankrijk. Vanaf de 10e eeuw komt de streek achtereenvolgend in handen van de Franken, de Venetiërs en de Oostenrijkers.

In 1866 wordt het grootste deel bij Italië gevoegd.

Maar in 1947 moet Italië het overwegend door Slovenen bevolkte oostelijke deel afstaan aan Joegoslavië. De relatie tussen de bevolkingen aan beide zijde is tot voor enkele jaren uiterst gespannen gebleven. Friuli heeft altijd een **grens gevormd tussen de Romaanse en Slavische wereld** hetgeen vandaag nog te merken is aan de gemengde bevolking (1.2 miljoen inw.) en het sterke autonome karakter van het gebied. Dat blijkt ook onder andere uit het Friulisch of Friûl dat aan beide zijde van de grens door circa 1 miljoen Italianen en Slovenen wordt gesproken. Toen Slovenië na een rumoerig verleden zich in 1991 onafhankelijk verklaarde, werd er door de toen nog minder bedeelde Sloveense bevolking vaak met argusogen naar het verder ontwikkelde Italiaanse deel gekeken. In 2004 treedt Slovenië toe tot de EU en pas vanaf 1 januari 2007 is er tussen de beide landen daadwerkelijk vrij verkeer waardoor de relatie aan het verbeteren is. De wijnbouwers zelf vinden, ondanks de maar onzorgvuldig getrokken landsgrens, dat er eigenlijk sprake is van één wijnbouwgied.



Het landschap dat eerder Sloveens-Oostenrijks dan Italiaans aandoet vormt zich als een gigantisch amfiteater rond de baai van de hoofdstad Triëste. Het kan ruwweg geografisch in drie delen worden opgedeeld: Het bergachtige noorden dat begrenst wordt door de Dolomieten die het gebied beschermt voor de koude noordelijke winden. Het heuvelachtige centrum waar het grootste deel van de wijnbouw zich heeft geconcentreerd. En de vlakte in het zuiden dat in de Adriatische Zee eindigt en dat vaak wordt geteisterd door de **Borra**, de koude stormachtige wind uit het oosten. **Friuli behoort tot de natste regio's van Italië.**

Op de Italiaanse en de Sloveense grenskant wordt gelijkwaardige wijn verbouwd, verrukkelijke, fijne en complexe wijnen. Toch is het besef onder wijnliefhebbers dat dit meest oostelijke deel van Italië een aantal van de **grootste wijnen** voortbrengt niet altijd aanwezig. Vooral met de witte wijnen heeft **Friuli** altijd al een **uitstekende reputatie** gehad maar tegenwoordig behoren ook de rode wijnen tot de top van Italië. Op nationaal gebied telt Friuli maar voor 3 procent van het volume maar kwalitatief staat het dus hoog aangeschreven:



75% van de 18.000 hectare wijngaarden vallen onder 10 herkomstbenamingen (DOC(G)).

De centrale en veruit grootste DOC heet **Grave del Friuli** vernoemd naar de kiezelhoudende ondergrond die men ook in het Franse Graves gebied bij Bordeaux terugvindt. De keien zijn afgezet door de Tagliamento, de belangrijkste en langste rivier (170 km.) die ontspringt in de Karnische Alpen.

Colli Orientali dat zich als het ware aan oostelijke zijde om de Grave heen buigt, is rijk aan een groot aantal topproducenten. Hier bevindt zich de enige DOCG van Friuli: Ramandolo, een zoete wijn gemaakt van de Verduzzo Bianco. Verder heeft de Schiopettino druif een eigen DOC in Prepotto, een plaatsje dat tegen de Sloveens grens aan ligt. **Isonzo** is de DOC die een goede reputatie heeft omtrent haar rode wijnen en **Collio (Goriziano)** heeft de oudste en eerste opgezette **Strada del Vino** (touristische wijnroute). Minder bekend zijn **Carso** (Trieste), **Annia**, **Aquileia** (beide aan de kust), **Latislana** en **Pramaggio** (beide in het westen).

Friuli

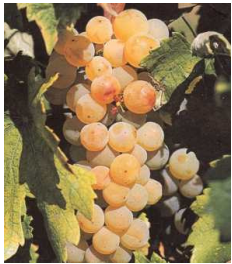
Aparte druiven - Uitgesproken wijnen!

In Friuli wordt veel gewerkt met een rijk scala aan specifiek lokale druivenrassen die men elders in Italië niet of nauwelijks tegenkomt. Dat maakt deze streek zo uniek en alom gewaardeerd.

Andere druivenrassen die vandaag internationale sterren zijn zoals Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot en Cabernet Sauvignon en hier al eeuwen hun vaste stek hebben, doen het echter ook erg goed. In Friuli bevindt zich de Vivai Cooperativi Rauscedo die per jaar zo'n 30 miljoen jonge wijnstokken voor Italië en de rest van wereld kweekt. Het is dan ook geen wonder dat de meeste wijnboeren wel meer dan 10 verschillende druivenrassen hebben aangeplant.

Op de relatief kleine wijnbedrijven vindt men dan ook een aanbod van evenzo veel verschillende wijnen die vaak op een zeer persoonlijke en ambachtelijke manier gemaakt worden.

Enkele autochtone Friulaanse druivenrassen voor wit zijn:



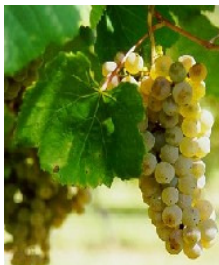
Friulano

Werd vroeger Tocai Friulano genoemd maar dat is door de Hongaarse Tokaji producenten aangevochten zodat het woord Tocai niet meer gebruikt mag worden. Spijtig voor de Friulanen, temeer hun Tocai zelfs geen familie is van het Hongaarse noch van het Franse gelijknamige druivenras. De speciale Friulano, ook wel Sauvignon vert of Sauvignonase genoemd, is zoals uit DNA onderzoek is gebleken, (verre) familie van de Sauvignon. Er is Tocai Giallo (bruin-gele druiven) die de beste wijnen levert, Tocai verde en Tocai Italicco. Hij levert op de verschillende terroirs een indrukwekkende, aromatische, krachtige en (op leeftijd) kruidige wijn.



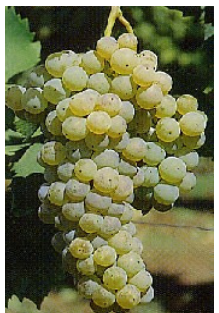
Picolit

Een van de meest typisch witte druivenrassen van de streek. Van deze druif wordt een eeuwenoude, zeer kostbare zoete wijn bereid met een rijk bouquet van honing, bloemen en vijgen. Al in de 17^e eeuw werd Picolit door pausen en aristocraten gedronken. De productie (op slechts 50 ha.) ervan vindt men vooral in de Colli Orientali, is uiterst gevoelig en dus moeilijk te beheersen waardoor er jaarlijks slechts gemiddeld 400 hl. geproduceerd wordt.



Verduzzo Friulano

Vormt de basis van de zoete **Ramandolo**, met slechts 60 ha. wijngaarden, de enige **DOCG** (hoogste gecontroleerde herkomstbenaming die de Italiaanse wijnwetgeving kent) van Friuli. De druiven worden op 350-400 meter hoogte verbouwd waardoor ze bloot worden gesteld aan grote temperatuurschommelingen, hetgeen het aroma en de zuurgraad van deze goudgele zoete wijn ten goede komt. Tevens worden de druiven na de pluk ingedroogd waardoor de concentratie maar, door de lage opbrengst, uiteindelijk ook de prijs van de wijn, verder oploopt. Nog niet zo hoog als de Picolit maar die wijn is dan ook nog geconcentreerder en heftiger in smaak.



Malvasia Istriana

Alleen in Italië zelf zijn er al meer dan zo'n 15 verschillende Malvasia's : Planurgia, delle Lipari, di Candia, di Lazio, di Puntinata en er is ook een rode Malvasia Nera. De Istriana komt ook voor in Emilia Romagna waar ze veel gebruikt wordt voor de productie van Spumantes. In Friuli worden er strogele, droge wijnen mee gemaakt van zeer hoge kwaliteit en die een goed ouderdom potentieel kunnen hebben. Malvasia is sappig, dik, met vaak tonen van perzik en een lichte bittertoon in de finale. Maar ze kan soms wat eenzijdig zijn, daarom worden ze vaak geblend met Sauvignon Blanc of andere soorten. Komt veel voor in Collio.



Ribolla Gialla

Vermoedelijk van Griekse oorsprong, ooit meegebracht door de Venetianen in de 14^e eeuw en in het naburige Slovenie *Zlata Rebula* geheten. Aan het begin van de jaren 90 van totale verdwijning gered door enkele ambitieuze wijnboeren toen er nog maar 1 procent van de wijngaarden in Friuli te vinden was. De moderne wijnen van deze druif, houden het midden tussen citrus, exotisch geparfumeerd en een volle stevige smaak met vaak wat nootachtige tonen als de wijn ontwikkeld is. Het kan een boeiende wijn zijn die goed bij de (lokale) gastronomie past. Hij komt veel voor in Collio Orientali en Gorizano.

Friuli

Aparte druiven - Uitgesproken wijnen!



Refosco

Komt voor in Noord-Italië (Gavi, Tentino en Friuli) maar ook in Slovenië en Kroatië waar ze soms Terran of Terlano wordt genoemd. In de Savoie, in Frankrijk wordt ze vaak met de Mondeuse vergeleken en hoewel het karakter van de wijnen gelijkenis vertoont is het DNA van de soort anders. In Friuli zijn er 5 soorten Refosco waarvan de laatrijpende en naar zijn rode steeltjes vernoemde **Refosco dal Peduncolo Rosso** de beste kwaliteit oplevert. Op een moderne wijze gemaakt zijn de wijnen wel sappig maar missen ze vaak diepgang. Er zijn enkele traditionele producenten die met deze druif tot de top van Italië behoren. Dan levert hij een donkerrode, krachtige en tanninerijke wijn op. Kenmerkend zijn pruimen, witte peper en op leeftijd krijgen de wijnen meer florale tonen. De beste wijnen komen in het algemeen uit Colli Orientali.



Schioppettino

Hoewel dit ras niets met de Ribollo Gialla te maken heeft wordt ze ook wel **Ribolla Nera** genoemd. Al in 1282 wordt er over de wijn Sciopp gesproken en gelukkig werd het ras in de jaren 80 voor uitsterven behoed. Een goede Schioppettino is een aromatische wijn met een medium body. Bloemig (violen) en fruitig (framboos) met een lichte peper in de afdronk. Als de wijnen ouder zijn krijgen ze duidelijk meer finesse. Het hart van de Schioppettino productie is ook vandaag de dag nog steeds rondom Prepotto (Colli Orientali), vlak bij de Sloveense grens, waar men aan de beste terroir inmiddels een eigen D.O.C. heeft toegekend.



Pignolo

In de geschiedenis is niet zoveel terug te vinden over dit authentieke ras. Voor het eerst wordt er over Pignolo gesproken eind 17^e eeuw toen de druif in de heuvels rond (de Abdij van)Rosazzo, vlakbij Udine, te vinden was. Gelukkig heeft men het daar ook herontdekt want op slechts enkele zeer oude stokken na was de Pignolo van het toneel verdwenen.

De compacte trossen hebben kleine ronde druiven met een stevige schil.

Dat het ras nog steeds niet echt populair is kan men ook wijten aan de beperkte opbrengst. De wijn die er van gemaakt kan worden is echter wel erg interessant. Het zijn massieve, donkerkleurige wijnen met donkerrood fruit als pruimen, zwarte bes en kers, ze zijn tannine- en zuurrijk en kunnen mede daardoor goed ouderen.



Tazzelenghe

Is een zeldzaam ras uit de Colli Orientali del Friuli, vooral voorkomend in Buttrio en Manzano. Bereikt zo'n hoge zuur- en tanninegraad zodat ze vaak in het Friuliaanse dialect "tongafsnijder" wordt genoemd. Belangrijk is dus de optimale rijpheid te bereiken hetgeen in de warmste jaren tot een volle, intense bijna zoete fruitsmaak kan resulteren.

Friuli

Ongerepte natuur en een pure keuken

De landstreek Friuli heeft een rumoerige tijd achter zich waardoor de Friuliani door de eeuwen heen flink op de proef zijn gesteld. Na de bloeitijd onder de Romeinen was de streek doorgangsgedebied en toegangspoort voor vele binnenvallende volkeren. Een van de redenen hiervan was dat de Alpen hier het laagste niveau hebben. Deze doorstroom van volkeren laat zich uiteindelijk ook in het gevarieerde landschap, architectuur en het dagelijkse leven van vandaag nog terugzien. De regione heeft een uitgesproken eigen identiteit met een eigen taal, het Friulano, die voor de meeste Italianen vrijwel onverstaaubar is. De streek wordt dan ook wel **het Friesland van Italië** genoemd met zijn ongerepte natuur en een keuken zonder veel opsmuk waarin vooral producten afkomstig van de eigen vruchtbare grond verwerkt worden. Kortom, het is een prachtig gebied om te bezoeken en te genieten van de (eenvoudige) pure gerechten die zich goed laten combineren met de lokale wijnen. Friuli bestaat voor 2/3 uit vlak of licht glooiend landschap.



Het bergachtige noorden dat begrenst wordt aan oostkant door Julische- en (noord)westkant Karnische Alpen waaruit de belangrijkste rivier, de Tagliamento ontspringt. Vroeger het achterland genoemd maar sinds de jaren 80 gelukkig ontdekt door de (ski) tourist waardoor het gebied nu ook 's zomers bezocht wordt door wandelaars. De keuken hier wordt van oudsher gekenmerkt door eenvoud, producten van eigen bodem en recepten die van generatie op generatie overgaan. **Polenta**, de warme maiskoek, vindt zijn oorsprong in Carnia gelegen ten noorden van het centrum van Friuli. Daarnaast worden er in de uitlopers van de Alpen diverse kazen gemaakt, een van bekendste is de **Montasio**. Deze kaas draagt het predicaat DOP en wordt gebruikt voor **Frico**, een soort harde, krokante kaaskoek.

In het **vlakke tot heuvelachtige midden** van Friuli vindt men vooral het centrum van de **wijnbouw**. Tussen Pordenone en Udine bevindt zich de grootste DOC, Grave, verder naar het oosten tot aan de grens met Slovenië de kleinere DOC's. Verder staat het gebied bekend om zijn witte aardappel, Cartufule, die vaak gebruikt wordt in de vele **eenpanssoepen** die Friuli rijk is. **Asperges** uit Latisana (Udine) zijn zeer geliefd en laten we vooral het kleine stadje San Daniele niet vergeten. Gelegen in de heuvels ten noordwesten van Udine wordt hier de koning der gedroogde hammen, de **Prosciutto di San Daniele**, gemaakt. De ham heeft, net als die uit Parma, een eigen DOC predicaat.

In Trieste, in de oostelijke **kuststreek**, bevindt zich een van de beroemdste van de 4700 (!) grotten die Friuli rijk is. De (Romeinse) architectuur is over de hele kustlijn het sterkst aanwezig. Grado, ten westen gelegen op verschillende kleine eilandjes doet denken aan Venezia. Met een achterliggend meer was het de belangrijke toegangshaven voor het Romeinse Aquileia. De keuken van de kust wordt hoe kan het ook anders gekenmerkt door de rijkdom van de zee.

