



BOCCADIGABBIA



*Boccadigabbia:
een eeuwenoude historie*

Het Azienda (domein) Boccadigabbia bevindt zich in de heuvels net even buiten Civitanova, in het district Marche (Marken), gelegen in het midden, aan de oostkust, van Italië. Landbouw heeft hier altijd al een belangrijke economische rol gespeeld. Maar toerisme wordt ook een belangrijke factor.

Vooraf de Italianen zelf komen naar de prachtige zandstranden die zich ten zuiden van de vissersstad Ancona bevinden. De bekendste wijnen uit de Marche zijn de witte Verdicchio dei Castelli di Jesi en de rode Rosso Conero en Rosso Piceno.



De historie van dit domein begint als Marche in 1808 wordt ingelijfd tot het Keizerrijk van Napoleon Bonaparte. Circa 100 domeinen werden rondom de plaats Civitanova Montanello onteigend.

De totaal 1050 hectare, een kwart van de oppervlakte van de commune, worden in 1814 niet door het 'Congresso di Vienna' terug gegeven aan de oorspronkelijke eigenaren maar bleven na de val van het keizerrijk eigendom van de Bonaparte familie, **'Domaines privés de l'Empereur Napoleon de 3e'**.



Het was een ex-kolonel uit het Napoleon leger, Paul Hallaire, die er de Franse stijl van wijnbouw introduceerde met de aanplant van Franse druivenrassen als Chardonnay, Pinot Gris, Cabernet Sauvignon en Merlot. De lokale bevolking omschreef deze soorten als Bordó en Francesi.

De belangrijkste periode voor de wijnbouw was van 1883-1918 toen Celso Tebaldi na de dood van Napoleon de 3e er moderne landbouw introduceerde. Op de imposante Villa Eugenia heeft de vrouw van Napoleon de 3e, keizerin Eugénie de Montijo tot aan haar dood in 1920 gewoond. Aan het einde van die periode was het domein een model voor de hele regio.

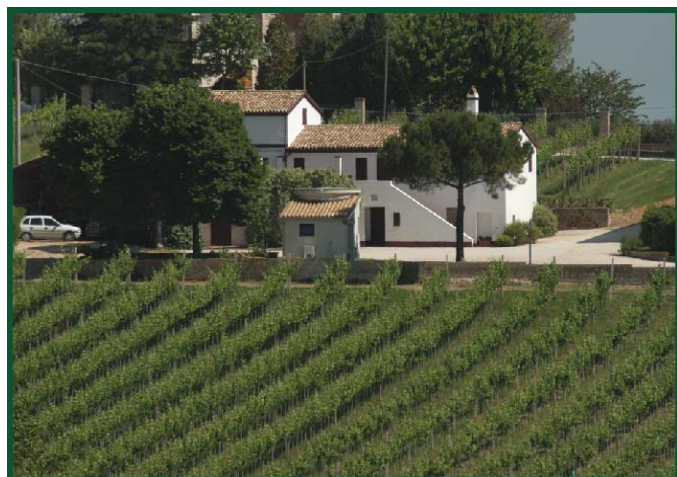
Na de dood van de Keizerin werd het, inmiddels 1200 hectare tellende, domein opgesplitst in 3 fattorie (boerderijen) die op hun beurt weer werden onderverdeeld in totaal 110 'poderi'. Elke poderi kreeg een eigen naam, zo ook Boccadigabbia, onderdeel van de fattoria Fontespina. Na de Tweede Wereldoorlog, toen nieuwe wetten werden ingevoerd en de bevolking wegens armoede naar de grote steden vertrok, begon het uiteenvallen van de 'administrazioni Bonaparte' en werden de vaak in slechte staat verkerende poderi stuk voor stuk verkocht.





BOCCADIGABBIA

In 1956 kocht de Alessandri familie het Boccadigabbia perceel (10 hectare) van Prins Luigi Napoleone Bonaparte, de laatste afgezant van de Kroon en directe nazaat van Napoleon de 3e. In het oudste gedeelte van de boerderij bevindt zich nog steeds een originele keramische tegel uit begin 19e eeuw met daarop het wapen van Napoleon. De 10 hectare wijngaarden bevinden zich in La Castelleta (district) di Fontespina op de eerste heuvels die rijzen vanaf de Adriatische kust. De wijngaarden zijn op het zuiden gericht en genieten dus van veel zonuren maar worden tegelijk door de koele zeewind behoed voor oververhitting.



Gedurende de jaren 60 werd er, helaas, besloten om op Boccadigabbia meer te gaan produceren om aan de lokale vraag te voldoen. Daarmee verdween grotendeels de eeuwenoude authentieke Franse druivenrassen die aangeplant waren, om ze te vervangen voor productieve lokale soorten die 'wijn voor elke dag' moesten produceren. De familie Alessandri verkoos kwiteit boven kwaliteit. Om dit historische verlies weer 'goed te maken' besloot zoon Elvidio Alessandri in 1986 de druivensoorten die Napoleon had geïntroduceerd weer terug te brengen in de wijngaard en de goede naam die Boccadigabbia destijds had in oude glorie te herstellen. Stukje bij beetje

werden Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot en Cabernet Sauvignon selectief op de juiste 'terroir' aangeplant.

In 1996 kocht Elvidio's familie een tweede domein, het 25 ha. grootte Tenuta Villamagna Floriani, gelegen vlakbij Macerata, zo'n 25 km. land inwaarts. Hier gaat de geschiedenis van wijn maken nog verder terug (1626) en vindt men nog de zeer oude en vrij onbekende druivensoort Maceratino. Het resultaat is dat Elvidio vandaag de dag als uiterst serieuze, wellicht wat aristocratische, producent gezien wordt die in de regio weinig concurrenten op dit niveau kent.

Elvidio zelf blijft daar heel gewoon en nuchter onder. Onverschillig is hij echter zeker niet. Als je eenmaal over zijn wijnen vragen gaat stellen dan wil hij het liefst tot in detail vertellen wat er juist dit oogstjaar zo bijzonder is. Elvidio laat zich adviseren door twee top oenologen. Het domein ligt er op en top bij, strak en geordend. De wijnen zijn van zeer hoge kwaliteit, zuiver zonder (te) clean te zijn en met veel gevoel en passie gemaakt. Omdat Bocca-wijnen in Italië hoog aangeschreven staan blijft er voor de export maar weinig over. Door de grote vraag komen de wijnen, helaas, vaak iets te jong op de markt. Een luxe probleem dat tot stand is gekomen na bijna 20 jaar streven naar perfectie zoals een man als Elvidio dat kan.





BOCCADIGABBIA



Rosso Piceno d.o.c.

De 50% Sangiovese en 50% Montepulciano druiven zijn afkomstig van bijna 5 hectare wijngaard verdeeld over verschillende percelen met voornamelijk zand en klei ondergrond. Eind september vindt de handgeplukte oogst plaats voor de Montepulciano en van half tot soms eind oktober de Sangiovese, die hier langzaam en laat rijpt. Dat levert aan de ene kant een wijn op met veel fruit en aan de andere kant ook een mooie zuurgraad waardoor de wijn een lange tijd opwekkend blijft. En alles in de juiste verhouding.

De most wordt eerst vergist in kleine RVS tanks om vervolgens verder te rijpen in Franse 'barriques' van 1-2 jaar oud. De wijn behoudt zo zijn, delicate, fruit en wordt daardoor niet 'overmeesterd' door het hout. De kleur is donker, robijnrood wanneer de wijn jong, tussen 2-3 jaar, gedronken wordt. Geur en smaak hebben veel kruiden, iets vanille, chocolade maar ook, primair, veel, dik fruit van rode vruchten. Ook heeft de wijn in zijn jeugd wat tannine, vooral van de Montepulciano. Deze Piceno bewijst het best dat Elvidio een topwijn heeft gemaakt als hij wat ouder is. Dan komen tonen van leer (Sangiovese), gedroogd fruit, bramen/bessen gelei en wat aardse tonen terug in smaak en afdronk en zijn de tannine's verfijnder geworden zonder dat ze ooit glad zullen worden. Een fantastische wijn om bij te eten vooral bij de gerechten van Centraal-Italië: Een mooie salami als de ciauscolo die in de streek geproduceerd wordt, of haarwild in een wijnsaus bereid. Maar ook een mooie oude kaas zal het goed doen als u de Bocca Rosso jong drinkt. Serveren op 15-18 graden en houdbaar tot 8 jaar na de oogst.

Fiat van degelijke kwaliteit:

Op het etiket van de Rosso Piceno staat een tekening van een oude Fiat. Dit is de oude vrachtauto uit begin jaren 30 waarmee Elvidio nog steeds op pad gaat om wijnen in de regio af te leveren.

