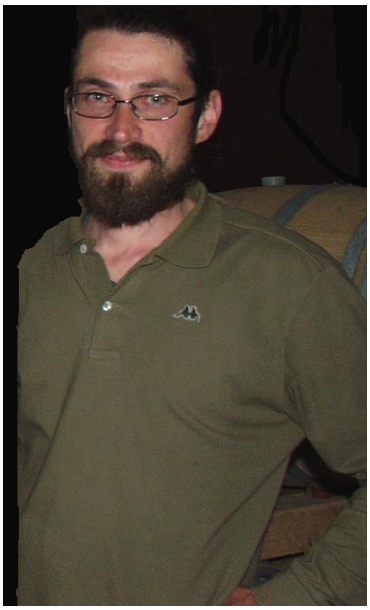
Vignai Da Duline

Agricoltura Biologica - Friuli

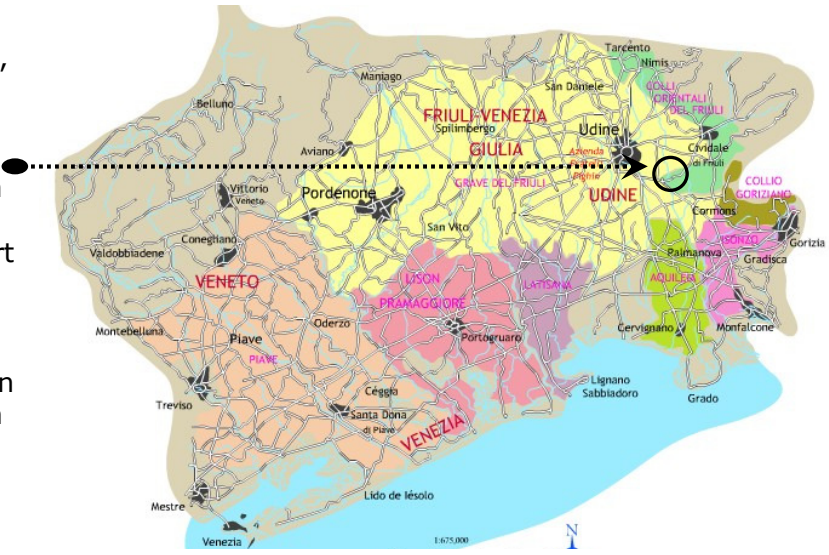
Top wijnen met een natuurlijke inhoud!



Er zijn een aantal individuen in een mensenleven die, op het moment dat je ze ontmoet, meteen intrigeren. Bijzondere, unieke mensen waar je vanaf het begin af aan meer over wilt weten ook omdat hun visie op het leven je persoonlijk raakt. Lorenzo Mocchiutti en zijn vrouw Fedrica Magrini zijn van die mensen. Heel dicht bij de natuur, waar ze bijna filosofisch mee omgaan, zeer puur, hartelijk en oprecht. Ze kiezen niet voor een makkelijk leven, althans financieel gezien. De rendementen van hun wijngaarden zijn zo extreem laag dat het nooit een vetpot zal worden. Maar geloven in wat ze (moeten) doen sterkt hun visie en de manier waarop ze leven.

De natuurlijke oprechtheid van hun wijnen? **Zelden proefden we zulke pure, schone wijnen. Wijnen met echte smaak, evenwichtig van begin tot eind.** We kunnen er wellicht allemaal iets uit leren want zowel Lorenzo en Federica zijn net als hun wijnen van een uitstervend "ras".

De basis wordt gelegd rond 1930 toen Lorenzo's grootvader (van moederszijde), Mario Pizzamiglio, 1.5 hectare land met druivenstokken beplant in zijn geboorteplaats San Giovanni al Natisone Dit plaatsje ligt in het uiterste zuiden van de Colli Orientali en op de grens met de DOC Grave. De naam Pizzamiglio behoort dan al, net als vandaag de dag, tot de meest voorkomende familienamen van San Giovanni al Natisone hetgeen betekend dat de roots van Lorenzo diep in dit gebied geworteld zijn. Het produceren van wijn was niet de issue. Mario plantte alleen de wijngaard aan om er zoveel mogelijk druiven op te produceren en deze aan de plaatselijke handel te verkopen. De 1.5 hectare grond was maar een fractie van het totale oppervlakte dat hij bezat en de belangrijkste functie van deze Azienda Agricola was het fokken van stieren. Toen, door de komst van kunstmatige inseminatie, de vraag naar fokstieren daalde besloot Mario zich begin jaren 70 toe te gaan leggen op het produceren van wijn. En zonder kennis van zaken ligt het meer voor de hand zoete wijnen (in dit geval van matige kwaliteit) te gaan maken. Op de 1.5 hectare produceerde hij uiteindelijk net zoveel flessen (circa 20.000) als Lorenzo tegenwoordig van inmiddels 8 hectare doet.



VIGNAI da DULINE

Vignai Da Duline

Agricoltura Biologica
Friuli

Begin jaren negentig begint Lorenzo aan zijn studie medicijnen aan de Universiteit van Udine. Hij heeft een goed contact met zijn opa, eerlijk gezegd beter dan met zijn ouders en zijn studie wekt dan al snel de interesse voor de chemiekant van de wijn op. In 1994 besluit Lorenzo om zich naast opa Mario te gaan toeleggen op de wijnproductie. In het begin vervolgt hij zijn studie maar als Lorenzo meer en meer interesse krijgt in de wijngaard in plaats van de chemische kant van het vak, zet hij na 4 jaar zijn studie aan de kant, dit tot grote ontevredenheid van zijn ouders.
Ondanks dat zijn grootvader geen gemakkelijk persoon was, probeerde Lorenzo in de jaren 94-97 toch zoveel mogelijk van hem op te steken. Echter ziet hij al gauw dat **goede en gezonde druiven goede wijn kunnen produceren** en dat dit alleen mogelijk is door **lage rendementen** na te streven. Daar denkt opa Mario anders over, logisch gezien het feit dat er vroeger per kilo betaald werd en veel produceren belangrijk was. Uiteindelijk loopt de discussie zo hoog op dat Lorenzo zijn opa voor de keuze stelt óf de wijngaard La Duline aan hem te verhuren óf anders vertrekt hij om elders zijn visie toe te passen. Inmiddels heeft Lorenzo dan al een 0.5 hectare wijngaard voor zich zelf gekocht en ziet opa dat het zijn kleinzoon serieus van doen is, waardoor hij besluit de 1.5 hectare La Duline wijngaard aan hem te verhuren. **Biologisch produceren staat vanaf het begin af aan voor Lorenzo vast.**
Een voordeel heeft hij al want zijn opa was vroeger te arm om bestrijdingsmiddelen aan te schaffen en later te gierig om er geld aan te spenderen. De wijngaard is eigenlijk dus altijd al vrij natuurlijk bewerkt en de stap naar certificering was dan ook makkelijk gezet. Vanaf 1997 begint Lorenzo enorme kwaliteitsverbeteringen door te voeren, zowel in de wijngaard als in de **eenvoudig ingerichte cave** die opa aan hem toevertrouwd.

In 2001 krijgt Lorenzo de gelegenheid om een prachtige, als een amfitheater gevormde wijngaard te gaan huren van Francesco Valori, de vader van een vriend waarmee hij in een band speelt.
De wijngaard, **Ronco Pitotti** genaamd werd deels in 1950 en deels in 1970 aangeplant. Er wordt al sinds 1970 biologisch gewerkt en ligt met 160 meter boven zeeniveau veel hoger dan de wijngaard La Duline. Vanaf dan begint het nog altijd kleine domein serieus vorm aan te nemen. Maar ondanks dat de 2 wijngaarden zeer kleine hoeveelheden (gemiddeld 20 hl/ha) produceren, is het biologisch bewerken ervan zeer arbeid intensief en roept Lorenzo de hulp van zijn vrouw Federica in.
Een goede beslissing want daar waar Lorenzo het liefst alle dagen van de week tussen zijn geliefde stokken, zijn kinderen staat, zorgt Federica gelukkig voor de PR en dat de met hart en ziel geproduceerde wijnen uiteindelijke bij de juiste liefhebbers terecht komen. Want Da Duline wijnen zijn vandaag de dag exclusief, Federica analiseerd van te voren goed waar ze haar wijnen verkocht wil hebben. Men komt er dus niet zo gemakkelijk aan. Inmiddels worden Da Duline wijnen in de hogere horeca en beste enoteca's van Italie verkocht. Ook worden de wijnen inmiddels door de pers waaronder de door de Gambero Rosso zeer hoog beoordeeld .

Certificato di conformità
CERTIFICATE OF CONFORMITY
Agricoltura Biologica (Reg. CEE 2092/91)

Registrazione n° IT ICA E1560 Revisione 00
Registration n° Revision
N° Protocollo 159
Reference
Si dichiara che AZ.AGR.VIGNAI DA DULINE di L. Mocchiutti e F Magrini Soc. Sempl. Agr.
This is to declare that via IV Novembre, 136
33048 SAN GIOVANNI AL NATISONE (UD) - Italy
Presso la/e unità di produzione
(production unit)
AZ.AGR.VIGNAI DA DULINE di L. Mocchiutti e F. Magrini Soc. S via 4 novembre SAN GIOVANNI AL NATISONE UD

è conforme ai requisiti della normativa
meets the requirements of the standard
relativamente all'attività di
(with regards to the following activities)
Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni
According to EEC 2092/91 regulation
Produzioni Vegetali, Prodotti Trasformati
Vegetal products, Products
CANTINA PER TRASFORMAZIONE UVE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Data di 1° emissione / Date of the first issue 18/04/2008
Data scadenza / Expiring date 18/10/2009
Data ultima emissione / Date of the last issue 18/04/2008

Il CCSOT
The responsible for certification
Il Presidente ICEA
ICEA Legal Representative

tre bicchieri

Gambero Rosso®
Slow Food Editore

vini d'Italia 2009