Azienda Agricola
Grillo
Colli Orientali - Friuli

Iole Grillo's dochter, **Anna,** besluit na verloop van tijd, als afgestudeerde in de scheikunde, de farmaceutische industrie te verlaten om terug te gaan naar haar "roots". Haar grootouders waren arme agrariërs in het plaatsje Cividale del Friuli, gelegen in het hart van de Colli Orientali, waar ze druiven verbouwden. Haar vader weet het echter tot doktor te bereiken en kocht vanaf de jaren 70 steeds wat wijngaarden bij. In 1980 werd er in **Prepotto**, 8 km. van Cividale, een nieuw huis en cellar gebouwd waar de familie tevens nieuwe wijngaarden aanplant. In 1990 werd het naast gelegen deel van het huis bijgekocht waardoor de cellar uitgebreid kon worden en het op echt wijnbedrijf gaat lijken. De familie gaat in 1993 haar eerste wijnen zelf bottelen en op de markt brengen. Tien jaar later komt Ana's vader om bij een lawine ongeluk in de omgeving. Haar oudere zus en broer worden op papier voor de helft eigenaar, Anna wordt dat voor de andere helft omdat zij capaciteiten heeft om het bedrijf verder voort te zetten.

Schioppettino di Prepotto
Prepotto is een klein dorp met slechts 1000 inwoners die voornamelijk leven van de wijnbouw en het agriturismo. Het Castelmonte gebouwd op de heuvel (618 m) werd al in de 11^{e} eeuw beschreven. Zo ook wordt er in 1282 ook over **Sciopp** geschreven. De dubbele pp aan het einde van het woord werd als "POP" uitgesproken. Omdat de wijn toen, door zijn 2^{e} gisting op fles, licht mousseerde maakte ze bij het openen van de fles een "ploppend" geluid. De naam Sciopp is door de eeuwen heen veranderd in Schioppettino. Tegenwoordig is het krachtige stille rode wijn maar nog steeds is het hart van de Schioppettino productie vandaag de dag Prepotto waar men aan de beste terroir inmiddels zelfs een eigen D.O.C. heeft toegekend.

Inmiddels heeft het wijnbedrijfje ruim 8.5 ha. wijngaard (productie 40.000 flessen) verdeeld over 9 druivenrassen, per wijngaard versnipperd aangeplant over 6 percelen met even zoveel posities en verschillende grondsoorten en een gemiddelde leeftijd van zo'n 20 jaar. Een complex geheel waarop circa 50% rood en 50% wit geoogst wordt. Sommige wijngaarden liggen op nog geen 600 meter afstand van de Sloveense grens waar de Judrio rivier langs stroomt. Deze heeft door de tijd alluviaal materiaal afgezet waardoor de stokken ingetoomd moeten worden om niet teveel te produceren. Aan de westkant van Prepotto heeft Anna wijngaarden die op Marne (kalksteen) geplant zijn. Deze armere grond levert minerale wijnen op.

De wijngaarden worden niet onnodig belast met bestrijdings-middelen. Zoals men ziet laat men de natuur zijn gang gaan. Omdat de regio echter wel vochtig is en de koude wind uit het oosten, de Borra, niet altijd ervoor zorgt dat de ochtendmist snel verdwijnt, is het soms noodzakelijk in te grijpen.

Azienda Agricola
GRILLO

De cave is ordelijk, schoon en praktisch ingericht. Voorzien van kleine RVS tanks om de verschillende druivenrassen apart en op het juiste tijdstip onder optimale condities te kunnen verwerken.

Sauvignon Blanc - Colli Orientali DOC

Met een productie van circa 5.000 flessen per oogst is dit Anna's eerste witte wijn in "volume". Hij komt van 4 percelen waardoor ze een complexe geheel vormt van verschillende terroir. Geen fruit gedreven wijn maar een serieuze Sauvignon met mineralen en een secondaire gedeelte dat zich juist pas na 1-2 jaar tot volle expressie zal tonen. Geen haast hebben is dus het advies. 30% van de wijn gaat op gebruikte eikenhouten fusten waardoor ze meer complexiteit krijgt en met gemak 3-4 jaar kan ouderen. Daarbij verruilt hij dan vanzelfsprekend het primaire (buxus, grassige) voor rijpere fruittonen, toast en een nog langere, minerale afdronk. Een wijn met lengte en een eigen persoonlijkheid.
Past goed bij kruidige voorgerechten, grote garnalen (op de grill) en stevige geitenkaas. Serveren tussen 9-11 graden (niet heel koud dus) en bewaren, afhankelijk van het oogstjaar tot 5 jaar na de oogst. Grillo Sauvignon wordt gewaard door de Gambero Rosso met 2 rode 🍷🍷 en een *

Schioppetino – Colli Orientali DOC

Van de rode wijnen is de Schioppettino met ongeveer 7000 flessen per jaar Anna's belangrijkste rode wijn. Ze is ook een van die producenten die ervoor gezorgd heeft dat dit ras een **eigen DOC Prepotto** verkreeg (vanaf oogst 2009). Deze laat rijpende druif groeit graag in bodem met voldoende klei en kalksteen. Vanwege de gevoeligheid kan ze alleen met de hand geplukt worden. Aangezien de trossen dikwijls niet egaal rijp worden, maakt men in Prepotto gebruik van een eeuwenoude manier van oogsten; het **Carsarsa** systeem.
Als de bovenkant van de langwerpige tros rijp is knipt men de vaak minder rijpe staart vlak voor de oogst weg en laat deze indrogen. De ingedroogde druiven worden in een later stadium weer aan het proces toegevoegd en geven zo een meer mondvullende "zoetheid" aan de wijn. Haar wijn verblijft bewust niet in "barrique' maar in "botte", grote fusten van 15 hl. Die hout op een integere manier overbrengen op de delicate Schioppettino. Het is een wijn met een redelijke intense kleur, sporen van bloemen (violen) en fruit (framboos, blauwe bessen) en heeft een medium body met een zekere aardsheid, witte peper en gekruidheid in de afdronk. Een wijn met geheel eigen(wijs) karakter dat in verder Italië en de rest van wereld niet voorkomt. Past goed bij pasta gerechten met truffel, kalfsvlees met een kruidige saus en een lekker stoofpotje, goulash of een harde kaas als de oude lokale Monatasio. Serveren op circa 18 graden, bewaren tot 5-6 jaar na de oogst.

Cabernet Franc – Colli Orientali DOC

Cabernet Franc is altijd een lastig druivenras omdat ze in de noordelijke regio's soms niet op volledige rijpheid geplukt kan worden. Daardoor smaken veel van deze wijnen vaak wat overdreven vegetaal. In Friuli zijn de zomers warm en kan dit vroegrijpende ras goed gedijen. Anna wacht dikwijls als laatste in de streek, met het plukken van haar druiven en zodoende heeft haar wijn geen onrijpe tonen en komt de unieke expressie van Franc volledig tot zijn recht. Als een Cabernet Franc goed gemaakt is dan betreft het een wijn met een eigenzinnig karakter. Met dit druivenras heeft men dan ook vaak een haat-liefde verhouding. De druiven staan aangeplant op 2 percelen, de een op de heuvel , de ander volledig op klei en vlak land. Productie is slechts circa 1.500 flessen per jaar. Grillo Cabernet Franc heeft een helder rode kleur, intens aroma van (zwarte)bessen, wat viooltjes, aardappelschil, paprika en potloodslijpsel. De smaak is zacht, vol maar wordt goed ondersteund door zuren en fijne tannine. Past goed bij stoofvlees, gegrild vlees en harde kazen.

Picolit – Colli Orientali DOCG

De naam van het druivenras Picolit is ontstaan doordat er aan een trosje dikwijls slechts 10-15 kleine druifjes hangen. Ze worden half oktober geoogst en ingedroogd op stro-matten. Daarna wordt het rijke sap vergist in fust waar ze nog 2 jaar verder rijpt. Picolit is een van de meest exclusieve zoete wijnen van Italië, zeldzaam door zijn uiterst geringe productie. Op Grillo worden er slechts 500-700 flesjes Picolit per jaar geproduceerd. Wie Picolit (eens) in het leven een keer mag drinken wordt herinnerd aan een geur van rijpe abrikoos, peer, bloemenhoning en nog veel meer. Zoet- niet zoet met een ongelooflijke waaier aan smaaknuances.
Fruittaart of panettone soufflé zou er goed bij passen maar eigenlijk is deze wijn op zichzelf een waar feest. Indrukwekkende meditatie wijn!