

# Italiaanse zwaargewichten

Welke Italiaanse wijn is nu eigenlijk het lekkerst: die uit het koele noorden of het zinderende zuiden? Wijnmakers Giorgio Lavagna (Team Zuid) en Giuseppe Alfano (Team Noord) gaan de strijd aan.



Giuseppe: 'Bij ons in het zuiden is het heet en dat proef je in onze wijnen. Ze zijn sappig en fruitig.'



Giorgio: 'Onze wijnen zijn net als de mensen in Noord-Italië, een beetje gesloten, maar heel elegant.'



in de verte wat aan sauvignon blanc doet denken. We hanteren een handig systeem om de druiven tegen de felle zon te beschermen. We planten ze tegen een pergola, waarbij de bovenste bladeren een dak vormen.' Het noordelijke en hooggelegen Piemonte – een deel van de streek hoort nog bij de Alpen – is ook de geboortegrond van misschien wel Italië's beroemdste wijn. Barolo dus, wat anders? Zijn eigen Fontanafredda Barolo is zijn persoonlijke favoriet. 'Waarom? Omdat mijn persoonlijkheid erin tot uiting komt ... Misschien een beetje streng, maar altijd informeel en open voor vrienden.' Ook Barolo wordt gemaakt van een echte Italiaanse druif: nebbiolo.

## And the winner is ...

Terug naar de wedstrijd. Wie gooit de handdoek in de ring? Wie gaat er met de winst vandoor? Giuseppe: 'In het verleden kocht het noorden onze zuidelijke wijn om er zelf goede sier mee te maken. Maar door de opwarming van de aarde is het wijnklimaat in het noorden beter geworden. Tegelijkertijd zijn wij er beter in geslaagd onze eigen wijnen goed in de markt te zetten. Ach, die noord-zuidcompetitie is nergens meer voor nodig. Laten we juist de diversiteit in ons land vieren!' Daar drinkt hij graag een glas uit het noorden op, liefst zo'n elegante witte uit Alto Adige. Dan schenkt Giorgio zijn glas vol warmbloedig Siciliaans vocht. Cin cin!

**E**en typisch Italiaanse wijn? Onmogelijk te zeggen, want er is een enorme diversiteit in ons land', zegt Giuseppe meteen. Dat is mede te danken aan de grote verscheidenheid aan inheemse druiven. Maar er is meer. Giuseppe: 'Bij ons in het zuiden is het heet en dat proef je in onze wijnen. Die zijn sappig en fruitig en passen bij elk gerecht en elk moment.' 'Klopt', vindt Giorgio. 'De Zuid-Italiaanse wijnen verwelkomen je met open armen, net als de mensen in Zuid-Italië. Onze noordelijke wijnen hebben de tijd nodig zich voor je te openen. Maar dan word je rijkelijk beloond, met complexiteit en elegantie. Net als de wijnen uit het zuiden dat doen, weerspiegelen onze wijnen het karakter van de mensen uit de streek.'

## Inheemse druiven

Een van de inheemse druiven is de rode barbera, en daarvan maakt Giorgio de Briccotondo Barbera. 'Een frisse, jonge wijn, zo mooi in balans! En zo veelzijdig. Ik ben er trots op dat wij hebben bijgedragen aan de comeback van de barbera-druif.' Ook in het zuiden worden volop inheemse druiven geteeld. Giuseppe: 'In het zuiden maken we veel wijn van sangiovese, zoals onze Fantini Sangiovese. Een fantastische wijn, vol rood fruit, die je jong kunt drinken maar die ook heel goed kan rijpen.' Maar laten we niet de vergissing begaan te denken dat het rood is wat de klok slaat in de hitte van de Abruzzes, waar de druiven van Fantini stoven. 'De Fantini Pecorino is een witte wijn gemaakt van de pecorino-druif, die



FRUITIG

**FONTANA-FREDDA BRICCO-TONDO BARBERA**  
Deze robijnrode wijn staat bol van aroma's van zwarte bessen, pruimen, zwarte peper en kaneel. Een perfecte match met gedroogde vleeswaren en kaas. € 6,99



SOEPEL

**FANTINI FARNESE SANGIOVESE**  
Lekkere, echt Italiaanse eetwijn. Met het frisse zoet van aardbeien en kersen. Deze wijn is echt in balans en past perfect bij Italiaanse gerechten en gebakken vis. € 5,69

## Herfstwijnmarkt Bijzondere wijnen, scherp geprijsd

Van maandag 12 t/m zondag 25 oktober is het weer herfstwijnmarkt bij Albert Heijn. Tijdens deze periode kopen de wijnkopers speciale, kleinschalige partijen wijn in uit met name Europese wijnlanden. Bijvoorbeeld een heerlijke Valpolicella Ripasso of een Franse Sancerre. Wees er snel bij want op=op!

ITALIAANSE TROTS

## Ciao bella!

In Italië zijn ze trots op de veelzijdigheid van hun wijnen.



LICHTZOET

**FONTANA-FREDDA MOSCATO D'ASTI**  
Verfrissende en sprankelende wijn met zoete tonen van bloemen en honing. Voor bij het dessert of zomaar, in de zon. Lekker licht dankzij zijn lage alcoholgehalte. € 7,99



VOL & DROOG

**FANTINI FARNESE PECORINO**  
Deze volle, zachte wijn wordt gemaakt van pecorino, een druif die alleen in Italië groeit. Deze wijn barst van de fruitaroma's en tonen van balsamico. Heerlijk als aperitief of bij vis. € 5,69

**FANTINI FARNESE PUGLIA**  
Deze donkerrode wijn komt uit het zuiden van Italië en heeft een volle, zwoele smaak van rijp fruit en milde specerijen. Heerlijk voor zo, maar gaat ook goed samen met kruidige pastasauzen, stoofgerechten en pittige kaas. € 5,69

SOEPEL



**FONTANA-FREDDA BAROLO**  
Koning Barolo noemen de Italianen deze klassewijn. Deze robuuste wijn heeft lang gerijpt en is aan tafel een welgeziene gast bij een goed stuk rood vlees en gerijpte kazen. € 25,99

STEVIG

