

Wat is dat toch met Friuli?

Wat is dat toch met Friuli, die gezegende wijnstreek op de zuidelijke uitlopers van de Italiaanse Alpen? Mensen die er geboren zijn en zich ooit elders vestigden, zouden er het liefst morgen nog naar terug willen. Roberto Payer, de energieke directeur van het Amsterdamse Hilton, gaat bijvoorbeeld regelmatig naar zijn 'vaderland'. Gewoon om even bij te tanken.

Maar ook Franco van der Worp, wiens moeder uit Friuli komt, beschouwt de streek waar hij bij opa en oma zijn jeugd doorbracht als zijn thuis. Franco woont echter ge-



woon in Maarn, waar hij als wijnimporteur gespecialiseerd is in (hoe kan het ook anders) Friuliaanse wijnen. En dat zijn er nogal wat.

De wijnstreek grenzend aan

Oostenrijk, Slovenië en Kroatië heeft een enorme variatie aan druivensoorten. Zowel wit als rood, waarbij wit de overhand heeft vanwege het relatief koele klimaat. De belangrijkste witte druivensoorten zijn tocai friulano (sauvignon vert), pinot grigio, pinot bianco en sauvignon blanc. Belangrijke rode druiven zijn refosco, merlot, morellino (sangiovese) en de autochtone ribolla nera, tazzelenghe en pignolo.

De eerste serieuze wijnbouw in Friuli ontstond toen veteranen van het Romeinse legioen terugkeerden naar hun ge-

boortegrond. Met hun gespaarde soldij begonnen zij een tweede leven als wijnboer. In de middeleeuwen, onder het bewind van de Venetiaanse republiek, was de wijn uit Friuli niet aan te slepen. De Dogen waren er dol op. De republiek raakte in de late middeleeuwen in verval en daarmee ook de wijnbouw in Friuli. De streek werd vervolgens geteisterd door bloedige oorlo-



gen en machtswisselingen. Pas in de jaren zeventig en tachtig van de vorige eeuw werd er weer fors geïnvesteerd. Een nieuwe generatie goed geschoolde wijnmakers stond op en de aanplant van Franse druiven zoals sauvignon blanc en chardonnay gaf een nieuwe impuls. De laatste twintig jaar worden gelukkig ook de oude lokale druiven weer gekoesterd. Blends van oude en nieuwe druiven geven een verrassend mooi resultaat. Van Franco van der Worp (www.ggvini.nl) proefden we een witte wijn van Bastianich.

Een in de jaren vijftig naar New York geëmigreerde familie van restauranthouders, die in 1997 in Friuli een wijndomein startte. De Bastianich Friulano 2007 (€12,95) is nog steeds springlevend (hoewel al drie jaar oud). Lekker kruidig met peer, perzik en een mooi mineralig mintje in de afdrank. Dit is dé gedroomde combinatie bij prosciutto of andere antipasti. Gevaarlijk ook, want de fles is zo leeg. We beginnen een beetje te begrijpen waarom al die mensen zo graag weer terug willen naar Friuli.

wijnclub@telegraaf.nl