

Hubrecht Duijker

wijnen

Wijnen van de rokende reus

De Etna kwam vorig jaar even in het nieuws omdat hij opnieuw van zich liet horen, letterlijk. Het is Europa's hoogste nog actieve vulkaan. Ter plekke gaf men hem als bijnaam 'de rokende reus'. Het permanente gevaar op uitbarsting betekent niet dat rond het Siciliaanse massief geen mensen wonen. Integendeel, tegen de flanken en op de voetheuvels bevinden zich dorpen en gehuchten, alsmede een intense begroeiing van alle mogelijke Mediterrane gewassen – waaronder druiven. Er bestaat zelfs een wijngebied met de naam Etna. Dit kreeg een der allereerste beschermde herkomstbenamingen op Sicilië, want kwalitatief liep het voorop. Dit deels dankzij de natuur. Zo bestaat de bodem meestal uit een zwart soort lavazand van vulkanische oorsprong, het is eigenlijk as van de Etna. Druivenstokken gedijen daarop perfect. Voorts heerst in de hoog gelegen akkers een relatief koel klimaat, met ook een sterke temperatuursdaling 's nachts. Vandaar dat rond de vulkaan meestal een maand eerder wordt geoogst dan elders op Sicilië. Het relatief koele klimaat brengt tevens frisheid in de wijnen, en houdt hun alcoholgehalte beperkt – wat ze tot ware zomerwijnen maakt.

In Etna-wijnen gespecialiseerd is het domein van de gebroeders Scammacca del Murgo. Het heet San Michele, heeft ook een klein hotel, en is te bereiken via een steil oplopende slingerweg vanaf de autostrada tussen Catania en Messina. Tegen de hellingen van de vulkaan, die tijdens ons bezoek in wolken is gehuld, cultiveren Michele en Pietro een wijngaard van 25 hectare. Van nog eens zoveel grond kopen ze druiven bij, wat resulteert in een totale productie van een kwart miljoen flessen. Dat lijkt veel, maar is binnen Sicilië's totale wijnoogst van meer dan achthonderd miljoen liter slechts enkele druppels.

Op het deels overschaduwde panoramaterras krijgen we vrijwel het hele gamma, merknaam Murgo, te proeven. De Etna Bianco 2007 - die net als de andere Murgo-wijnen voornamelijk op het eigen eiland wordt verkocht - is een karaktervolle creatie, heel geschikt bij hartige aperitiefhapjes en gebakken vis besprenkeld met Citroensap. De wijn smaakt frissig, licht kruidig, een tikje mineralig en enigszins naar grapefruit, met nog een hint van groene appel. Men componeerde hem uit twee autochtone, authentieke Siciliaanse druivenrassen (€7,50). Deze zijn deels ook aanwezig in wat de wat zachtere, fermere Lapilli 2006, gemaakt van ongeveer tweederde Chardonnay plus een derde Siciliaanse variëteiten. Behalve mild citrusfruit ontdekken we in het aroma ook wat notigheid (€8,50).

Murgo's Etna Rosado 2006 bezit nog volop frisse zuren, naast een kruidje en fruit dat in richting gaat van bittere sinaasappel (€7,50). De Etna Rosso 2007 vloeit eveneens in het glas, een kruidig fruitige wijn met de zo kenmerkende frisse toets (€7,50). Uit magnum komt de op vat gelagerde, elegante, bessige, wat kruidig hout bezittende, nog vitale Cabernet Sauvignon 2004 Tenuta San Michele - van het eerste perceel dat bij de Etna met de Bordeaux-druif Cabernet Sauvignon werd beplant (magnum tijdelijk €15; gewone fles, wanneer weer beschikbaar, €11). Als verrassing verschijnt tenslotte een aardige mousserende wijn, de Murgo Brut, die op de Champagne-manier werd gemaakt van uitsluitend de regionale blauwe druif Nerello Mascalese (€11,50). Misschien moet Etna's bijnaam wel veranderd worden in 'de drinkende reus'.

Te koop via www.adcwijnen.nl.

www.hubrechtduijker.com

bron: het Financieel Dagblad juni 2008.