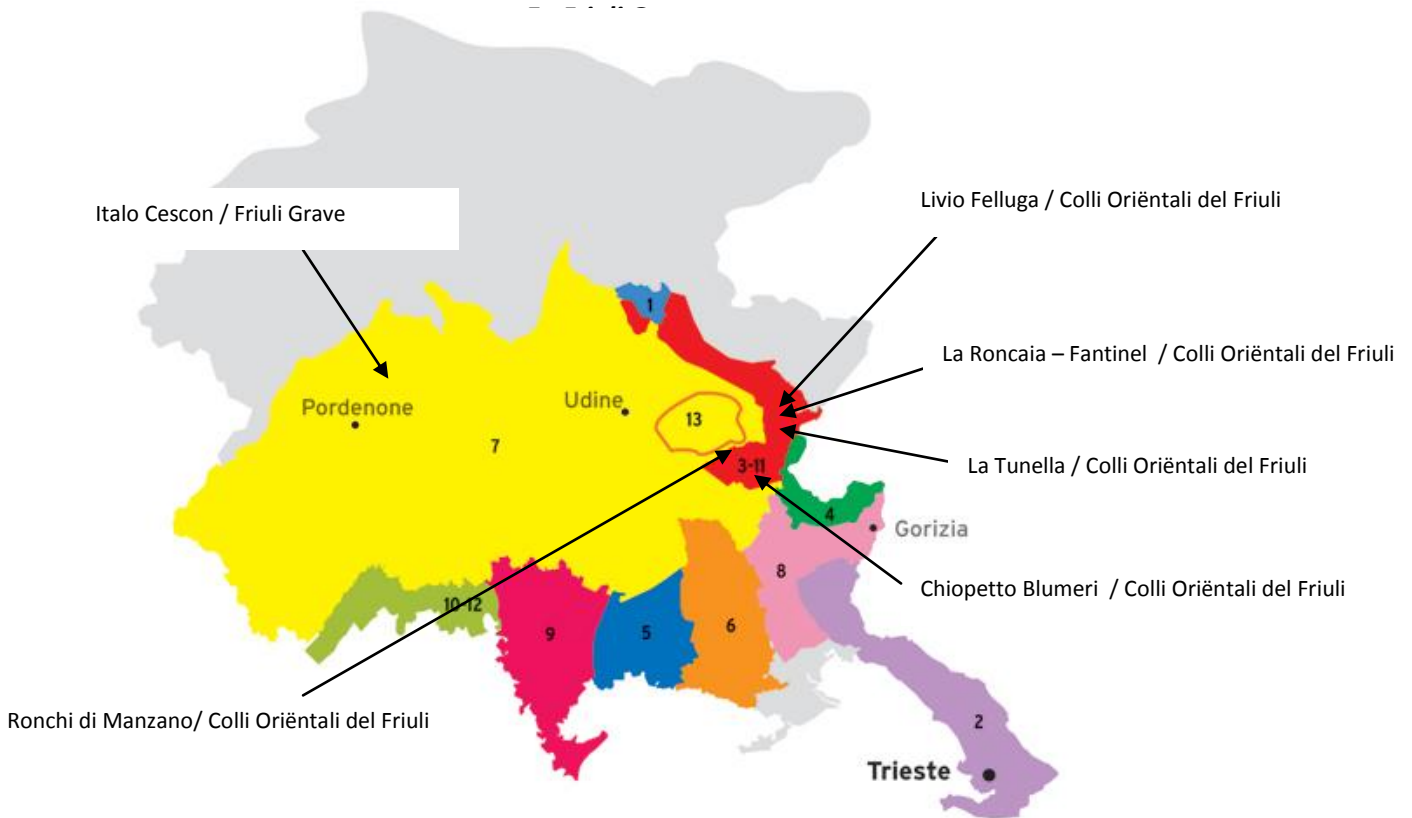


Proeverij Friuli – 13 april 2022

Naam;	Friuli – Venezia Giulia.
Ligging;	Noord – oosten van Italië, grenst aan de regio Veneto – Oostenrijk (Alpen) , Slovenië en de Adriatische zee.
Gebied;	77.844 km ² / 19.000 ha. wijnbouw
Landschap	Heuvelachtig (noorden bergachtig)
Inwoners;	1.180.000
Bodem	Grind en mergel (mineralen) – klei en zand.
Druivensoorten	Ca. 128
Rendement wijnbouw	Een van de laagste van Italië, zeer kort gesnoeid.
Technische deskundigheid	Hoog
Ontwikkeling	Hoog (vanaf de zeventigerjaren)
Bekendheid	Matig, weinig promotie, wat eigenzinnig karakter van de bevolking en geïsoleerde ligging.
Inheemse druivensoorten	Relatief groot aantal – toevoeging aan het smaakpallet van de Italiaanse wijnen.
Inheemse soorten	<u>Wit</u> – Friulano – Malvasia Istriana - Ribolla Gialla - Picolit – Verduzzo Friulano <u>Rood</u> - Pignolo – Schiopettino - Refosco.
Opbrengst	1 miljoen hectoliter / jaar (50% DOC)

De wijnen van de proeflijst en de herkomst; Friuli Colli Orientali en Friuli Graves.



DOCG (4)

- 1. Ramandolo
- 11. Colli Orientali del Friuli Picolit
- 12. Lison
- 13. Rosazzo

DOC (10)

- 2. Carso
- 3. Friuli Colli Orientali
- 4.. Collio Goriziano
- 5. Friuli Annia
- 6. Friuli Aquileia
- 7. Friuli Grave
- 8. Friuli Isonzo / Isonzo del Friuli
- 9. Friuli Latisana
- 10. Lison Pramaggiore
- 11. Prosecco

IGT (3)

- Alto Livenza
- Vino d' delle Venezie
- Venezia Giulia

VDI (1)

Vino d'Italia



Geschiedenis

Ooit stond deze hele regio onder Romeins bewind, getuige waarvan de vele restanten van Romeinse tempels en gebouwen. Vanaf de 6de eeuw n.C. ondergingen Friuli en Julisch Venetië hun eigen historische evolutie. Beide delen waren doorheen de eeuwen soms samen, maar meestal apart ingelijfd bij verschillende grootmachten. Toen Italië onafhankelijk werd, maakte aanvankelijk enkel Friuli er deel van uit. Pas na de twee wereldoorlogen werd een deel van Julisch Venetië uiteindelijk ook bij Italië gevoegd.

Aanvankelijk kende Friuli nauwelijks commercieel succes. Vanaf het begin van de jaren zeventig kwam er verandering: naar het model van de frisse Duitse wijnen begon men in Friuli witte wijnen op veel lagere temperaturen te vergisten. Friuli was hiermee de eerste regio in Italië die knisperende, loepzuivere frisse witte wijnen afleverde. Al gauw werden de lokale wijnen nationaal en internationaal vermaard, ze kenden tot het begin van de jaren negentig nauwelijks concurrentie.

Klimaat

De regio Friuli in de buurt van de rivier de Isonzo is als een doorgang waar maritieme en continentale winden doorheen waaien. De koele, droge Borawind, komend vanuit de Balkan wordt afgewisseld met wind vanaf de Adriatische Zee. Hierdoor ontstaat een uniek microklimaat ten gunste van noordelijke wijnbouw onder invloed van de Middellandse Zee. Overvloedige zonneschijn en subtiele temperatuurschommelingen van de regio Friuli helpen de langzame rijping van de druiven.

Culinaire specialiteiten

Prosciutto di San Daniele, slechts zeer subtiel gekruid met zeezout, is een van de beroemdste en lekkerste gedroogde hammen ter wereld. Als zoveel lokale gerechten perfect te combineren met de wijnen.

Wijn 1 Italo Cescon – Pinot Grigio – Jaargang 2021

Druivenras	Pinot Grigio (100%)
Wijnhuis	Italo Cescon - Veneto-Friuli
Wijnregio	Friuli Grave D.O.C.
Vinificatie	Fermentatie -> 15 dagen - 13 graden / 5-6 maanden rijping op de eigen gist / 3 maanden rijping op fles.
Alcohol:	12%
Schenktemperatuur:	6-8 graden
Productiewijze:	Conventioneel & biologisch in conversie

Het wijnhuis Italo Cescon is opgericht in 1957 door de heer Italo Cescon. Momenteel wordt het bedrijf gerund door zijn zoon Domenico en zijn twee dochters Gloria en Graziella. Dit jonge team wordt bijgestaan door **mamma Chiara** die vanaf het begin tot op heden een belangrijke rol heeft binnen het bedrijf o.a. het **vastbinden van het wijntakje** om de hals van de wijnfles. Dit wijntakje werd al om de hals gebonden vanaf de oprichting in **1957** en daarom is het wijntakje samen met het historische etiket **het symbool van het wijnhuis**.

Italo Cescon heeft in totaal **115 hectare aan wijngaarden** waarvan er momenteel 16 hectare biologisch zijn. De 115 hectare aan wijngaarden liggen verspreid over de volgende gebieden: 72,5 hectare aan wijngaarden in het Oosten van Veneto (Cabernet Sauvignon & Merlot) en 10 hectare in het hart van het Prosecco gebied Valdobbiadene. **20 hectare in Friuli (Pinot Grigio)** en nog eens 12,5 hectare in het Valpolicella gebied.

Neus: intens en elegant, fruitig met perzik en citrus aroma's, vanille, rijpe tomaten en gekruid met nootmuskaat.

Smaak: droge en fris met veel zacht wit fruit, iets citrus en verfijnd sinaasappelschil.

De wijnmaker noteert:

Aroma: Intense, lingering fragrances nutmeg and vanilla, peach and ripe tomato and acacia blossom. Taste: Dry and crisp, ripe, aromatic fruit, with hints of orange zest, mirroring the nose. A wine of exceptionally full flavour, lengthy and elegant

Wijn 2 Livio Felluga – Pinot Grigio – Jaargang 2020

GEBIED	Friuli Colli Orientali
JAARGANG	2020
DOSAGE	Droog
REGIO	Friuli Venezia Giulia
DRUIVENSOORT	Pinot Grigio (100%)
AROMA'S	Citrus vruchten, Abrikoos, Gekonfijt fruit, Honing, Linde
ALCOHOL	13 %
TEMPERATUUR	12 - 14 °C
SULFIETEN	Bevat sulfieten

Livio Felluga produceert reeds 5 generaties wijnen van het hoogste niveau in noordoost Italië. De wijngaarden lagen in het vlakke laagland nabij Triëst (Istrië) aan de kust. Maar Livio onderkende al snel de kwaliteit van de koele heuvels en in 1953 besloot Livio (1914-2016) grond te kopen in de heuvels nabij Brazzano. **Sinds 1956 sieren de flessen het unieke etiket, een oude kaart van de regio.** In de loop der tijd werden steeds meer percelen wijngaard bijgekocht op de beste gronden. Momenteel beschikt men over **160 ha wijngaard,** waar fantastisch wit en voorbeeldig rood wordt gemaakt. In 2010 werden gebouwen en wijngaarden van het legendarische Abbazia di Rosazzo gepacht, een klooster uit 1070, dat bekend staat als het epicentrum van de wijnbouw in Friuli. Felluga is een familiebedrijf, waarin de vier kinderen van Livio werkzaam zijn met commerciële man Maurizio en wijnmaker Andrea aan het roer.

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio di Livio Felluga werd geboren in de wijngaarden in het heuvelachtige gebied van Collio, in het hart van de Colli Orientali del Friuli. Het wordt uitsluitend geproduceerd met Pinot Grigio-druiven, met de hand geoogst rond de **eerste tien dagen van september** en vervolgens voorzichtig van de stengel ontdaan en voor een korte periode met rust gelaten. De gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur, de wijn wordt vervolgens ongeveer 6 maanden in dezelfde containers op de droesem bewaard.

De kleur; Het wordt gekenmerkt door een gele kleur, met lichte koperen accenten.

De neus opent met een intens, harmonieus en complex boeket, met aangename tonen van bloemen van citrus, abrikoos en linde, verrijkt met lichte hints van gekonfijt fruit en honing.

In de mond is het aangenaam vol, intens en van grote balans, met hints van kerserpulp, gouden appel en mango geïntegreerd met een elegante en uitgesproken mineraliteit.

Perfect bij vis- en schaaldiergerechten, ideaal in combinatie met aperitieven, risotto's en groentetaarten.

Wijn 3. *La Tunella – Pinot Grigio Colbajé Ramato Cru* *Jaargang 2019*

Producen	La Tunella
Appelatie	Friuli Colli Orientali
Druivenras	Pinot Grigio
Terroir	Mergel – zandsteen
Jaargang	2019
Soort	Witte wijn
Serveertemp.	8-10° Celsius
Alcohol	13,5%

La Tunella, al 3 generaties een familiebedrijf wat 50 jaar geleden opgericht werd door grootvader Min. Het wijngoed omvat **79 ha waarvan 70% witte wijn**. Heden ten dage worden de familietradities gekoesterd door de broers Massimo en Marco Zorzettig, samen met hun moeder Gabriella. Zij en hun zeer gewaardeerde medewerkers, onder wie hun vriend Luigino Zamparo, een oenoloog, zijn gedreven om te experimenteren. Hierbij behouden ze altijd de edele tradities van de streek Colli Orientali del Friuli (het DOC wijngedebied van de oostelijke heuvels van Friuli, Italië). Samen met Luigino bedachten Massimo en Marco een lange-termijn-programma met als doel: het geven van een eigen persoonlijkheid aan de wijnen. De wijnen van La Tunella belichamen de frisse levendigheid van nieuwe en creatieve energie...De druiven worden grotendeels nog met de hand geoogst. De autochtone rassen waar La Tunella haar heerlijke wijnen van maakt zijn **Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Verduzzo Friulano, Picolit, Refosco Dal Peduncolo rosso, Schioppettino en Pignolo**. De familie Zorzettig heeft kwaliteit hoog in het vaandel staan, daarnaast heeft iedere wijn een eigen persoonlijkheid. En dat is echt te proeven!

De Tunella Ramato is gemaakt van 100% geselecteerde Pinot Grigio druiven, dat na de fermentatie een veroudering op “sur lies” met regelmatige batonnage in grote Slavonische eiken vaten (30 hl). De wijn komt pas minstens een jaar na de oogst op de markt.

De kleur van de wijn heeft een mooi intens strogele kleur met gouden reflecties en licht koperen nuance.

De neus is intens, breed en fruitig met tonen die doen denken aan de zoetheid van de perenpulp en rijpe abrikoos in combinatie met een achtergrond van amandelbloesems en delicate bloemige sensaties die perfect zijn geïntegreerd met de stroom van balsamico-aroma's van de eik waarin hij rijpt is.

In de mond is het dicht en omhullend, volhardend en evenwichtig, bijzonder harmonieus en vol in zijn mineraliteit.

Uitstekend geschikt voor bijpassende gerechten op basis van champignons, vis en wit vlees. Uitstekend ook bij vleeswaren en roomkazen.

Wijn 4. Ronchi di Manzano – Friulano – Jaargang 2020

BENAMING	Friuli Colli Orientali
JAARGANG	2020
LAND	Italië – Manzano
REGIO	Friuli Venezia Giulia
DRUIVENSOORT	Friulano 100% (Tokai friulano voor 2008.)
VATRIJPING	Staal
FORMAAT	0,75 L
AROMA'S	Gele bloemen, Vers fruit, Mineraal
ALCOHOL	12,5 %
TEMPERATUUR	8-10 °C
SULFIETEN	Bevat sulfieten

De wijngaarden van Ronchi di Manzano liggen op de heuvels rondom het gehucht Manzano. **45 ha liggen** in de wijnregio Friuli Colli Orientali en zijn aangeplant met wijn- en olijfgaarden. Op dit domein is er een perfecte balans tussen terroir, klimaat en wijnstok, wat het mogelijk maakt om zeer oude variëteiten te cultiveren zoals de Friulano, Ribolla Gialla, Pignolo en de Picolit.

Het domein Ronchi di Manzano is al sinds 1969 in handen van de Borghese familie. Het is pas onder leiding van Roberta dat het domein uitgroeide tot het kwaliteitsvolle en innovatieve wijndomein dat het vandaag is. Ze werkte de afgelopen jaren erg hard, en liet het domein groeien tot de **60ha** die het vandaag telt. Al de wijngaarden werden heraanplant, de kelder werd volledig vernieuwd en voorzien van de nieuwste technologie. Vandaag staan haar twee dochters, Lisa en Nicole, klaar om de traditie verder te zetten.

De Friulano di Ronchi di Manzano vindt zijn oorsprong in de gemeenten Manzano en Rosazzao, in de provincie Udine, in het hart van de Colli Orientali del Friuli DOC.

Het is gemaakt van alleen Friulano-druiven, zorgvuldig geplukt en met de hand geselecteerd in dozen. Na een korte maceratie bij 0 ° C wordt de most gefermenteerd in thermisch geconditioneerd roestvrij staal, waarna de wijn in dezelfde containers rijpt voordat hij gebotteld wordt.

Kleur: Friulano van Ronchi di Manzano is een wijn met een intens strogeel pak.

Geur: Het brengt een karakteristiek boeket, intens en aromatisch, met tonen van gele bloemen en vers fruit die zich vermengen met elegante minerale sensaties.

De smaak is droog en verfijnd, met een mooie persistentie.

Uitstekende wijn voor de hele maaltijd, het past goed bij visgerechten, vooral bij schaaldieren en risotto van vis.

Wijn 5. La Tunella – Friulano / Ribolla Gialla iancosesto Jaargang 2020

Producent	La Tunella
Appelatie	Friuli Colli Orientali
Druivenras	Friulano, Ribolla Gialla
Jaargang	2018
Soort	Witte wijn
Serveertemp.	8-10° Celsius
Alcohol	13,5%

De **autoctone witte druiven**, de Friulano en Ribolla Gialla worden in de 2e week van september geplukt.

De Tunella Biancosesto is gemaakt van een fantastische blend met Friulano en Ribolla Gialla druiven. Na de fermentatie een veroudering op “sur lies” met regelmatige batonnage in grote **Slavonische eiken vaten (30 hl)**. Pas na een laatste juiste periode van rust en verfijning in de fles zal deze aan de consument worden voorgelegd.

De kleur van de wijn is helder strogeel met elegante groenachtige reflecties.

Een wijn van geweldige aroma's, met een verfijnde en elegante geur van kleine gebakjes, vanille- en acaciabloemen, vermengd met levendige en frisse tonen van fruit, witte bloemen.

In de mond komt het delicaat en vol binnen, maar tegelijkertijd behendig en hartig. Het is een wijn met een geweldige persoonlijkheid die in zijn lange afdronk herinnert aan de typische kenmerken van zijn originele wijnstokken: de lichte amandel van Friulano en de frisse sensaties van Ribolla.

Uitstekende wijn voor de hele maaltijd: als aperitief of gecombineerd met voorgerechten op basis van champignons of vis; ook ideaal bij schaaldieren, schaaldieren en gebakken vis.

Wijn 6. La Roncaia – Grupo Vinicolo Fantinel

Refosco dal Peduncolo Rosso Jaargang 2014

BENAMING	Friuli Colli Orientali
JAARGANG	2014
DOSAGE	Droog
REGIO	Friuli Venezia Giulia
DRUIVENSOORT	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
VATRIJPING	Houten vaten
AROMA'S	Bessen, Humus, Specerijen, Geroosterd
ALCOHOL	14,5 %
TEMPERATUUR	18-20 °C
SULFIETEN	Bevat sulfieten

Op 20 kilometer van de Sloveense grens bevinden zich de wijngaarden van La Roncaia in het plaatsje Nimis. We zitten in het uiterste noordoosten van Italië, in het achterland van het stadje Udine.

De familie **Fantinel** maakt hier inmiddels al **drie generaties** lang wijnen. Hun kelderfaciliteiten zijn volledig in harmonie met de omgeving. Een heuvelachtig landschap met veel groen, waar het lijkt alsof de tijd heeft stil gestaan. Bij La Roncaia zijn ze altijd op zoek naar perfectie. Die dan ook het beste tot wasdom komt in hun **houtgerijpte rode wijnen** die stuk voor stuk bekend staan om hun **lange levensduur**.

Gemaakt van deels **ingedroogde refosco-druiven**.

Refosco (dal Peduncolo Rosso) is een specialiteit uit Friuli. Deze druif is de **'vader' van Corvina en de 'opa' van Rondinella**. Inderdaad: de druiven die worden gebruikt om **Amarone** van te maken. En net als bij de Amarone drogen de druiven (deels) in voordat er wijn van wordt gemaakt.

De Friuli Colli Orientali Refosco van het bedrijf La Roncaia is afkomstig van wijngaarden in de gemeente Nimis, in de provincie Udine.

Het wordt verkregen van **Refosco dal Peduncolo Rosso-druiven**, laat met de hand geoogst en gedeeltelijk gedroogd gedurende ongeveer 8 weken. De gisting vindt plaats in **roestvrij staal**, met 25-30 dagen maceratie, bij een gecontroleerde temperatuur. Daarna wordt **18 maanden gerijpt** in nieuwe en tweedehands **Franse eikenhouten** vaten en nog eens **6 maanden op fles** voordat ze weer op de markt worden gebracht.

Kleur: Het krijgt een intense granaatrode kleur met robijnrode reflecties in het glas.

De neus biedt een complex en intens bouquet, met aardse en bessenhints die plaats maken voor kruidige en geroosterde geuren.

Smaak: Warm en fluwelig, het onthult een wijn met een goede body en grote smaakvastheid.

Ideaal in combinatie met gegrild rood vlees, uitstekend bij wildgerechten.

Wijn 7. *La Tunella – Pignolo cru.* - Jaargang 2015

BENAMING	Friuli Colli Orientali / Trevenezia (IGP)
JAARGANG	2015
DOSAGE	Droog
REGIO	Friuli Venezia Giulia
DRUIVENSOORT	PIGNOLO
VATRIJPING	EIKEN vaten
ALCOHOL	14 %
TEMPERATUUR	18-20 °C
SULFIETEN	Bevat sulfieten

De Pignolo wordt de eerste week van oktober geoogst.

De druiven van de La Tunella Pignolo worden na een fermentatie periode in de ondergrondse vatkamer 5 jaar gerijpt in 5 hl Franse eiken tonneaux vaten.

De kleur van deze mooie Pignolo wijn is intens robijnrood met granaatreflecties.

De neus opent met intense sensaties van kreupelhout, zoete specerijen, fruit in spirit, tabak, cacao en een zacht mineraal en een licht balsamico perceptie.

In de mond is het vol en vol van karakter, dicht en omhullend, met dikke en elegante tannines en aangenaam fris en uitgebalanceerd.

Wijn die geserveerd wordt bij alle hoofdgerechten van wild zoals wilde zwijnen, herten, gemzen en reeën. Uitstekend ook bij gestoofd vlees en oude kazen.

Wijn 8. Chiopetto Podere del Blumeri Refosco - Merlot Jaargang 2017

BENAMING	I.G.T. Rosso Venezia Giulia (cru of oleis)
JAARGANG	2017 (eerste productie 2001)
DOSAGE	Droog
REGIO	Friuli Venezia Giulia
TERROIR	Heuvelachtige mergelgronden
DRUIVENSOORT	Merlot 50%, Refosco dal Peduncolo Rosso 50%
VATRIJPING	Barrique (225 en 500 liter / 14 maanden) Flesrijping minimal 18 maanden
AROMA'S	Marasca-kers, Balsamische noten, Aalbes, Tabak
ALCOHOL	15 % (suiker 2,2 g/l – zuurgraad 5.0 g/l)
TEMPERATUUR	18-20 °C
SULFIETEN	Bevat sulfieten

Alles begon in 1970 in de wijngaarden rond het aartsbisschoppelijk paleis in Capriva, dat door de kerk aan Mario Schiopetto werd verhuurd; wijngaarden die Mario volledig vernieuwde en die uiteindelijk na veel uitstel in 1989 zijn eigendom werden.

Mario, zich er volledig van bewust dat de echte rijkdom en kracht van het bedrijf, de grond en de planten zijn, veranderde oud onverzorgd terrein in wijngaarden die tot in de kleinste details waren uitgehard, hij werkte hard om zijn wijngaarden uniek te maken en hij profiteerde van het potentieel van de **Terroir van "Ponca" (typisch Friuli-terrein dat voornamelijk bestaat uit klei en kalksteen)**. Elke actie, elke activiteit van Mario Schiopetto werd gedictieerd door de wens om via de wijn het territorium een stem te geven om in elk geconsumeerd glas een verhaal te kunnen vertellen.

Geleidelijk aan stonden zijn kinderen, Maria Angela, Carlo en Giorgio hem bij in het runnen van het bedrijf, waarbij hij zijn project met gevoel en respect voortzette, met liefde voor traditie en echte passie.

In april 2014 ging het bedrijf over in handen van de familie Rotolo dat van plan is Mario's missie en productieve filosofie intact te houden.

Podere dei Blumeri is **een blend** van **Merlot- en Refosco dal Peduncolo Rosso-druiven**, variëteiten die bijzonder geschikt zijn gebleken voor de microklimatologische en pedologische omstandigheden van het gelijknamige landgoed van het bedrijf Schiopetto.

De trossen worden handmatig geoogst tussen het tweede en derde decennium van september. **De late oogst mede i.v.m. de vrij hoge zuurgraag die dan wat afgebouwd is.**

Fermentatie vindt plaats gedurende 10-15 dagen in houten vaten bij een temperatuur van 25 ° C. De wijn rijpt minimaal 14 maanden in eikenhouten vaten en rijpt nog eens 18 maanden in glas.

Kleur: Intense robijnrode kleur, het geeft elegante sensaties van zwarte bes en morello-kers op de neus, gecombineerd met aangename balsamico- en tabakswaarnemingen.

In de mond is het intens en fris, met subtiele tannines en een lange en aanhoudende afdronk.

Waardevol in het gezelschap van rood vlees en wild, het gaat perfect samen met een schotel met oude kazen.

De gebieden.

Friuli Colli Orientali

DOC Colli Orientali del Friuli is de buurappellatie van DOC Collio, en vertoont er heel wat overeenkomsten mee. Ze hebben allebei lang Slavische invloed gehad, het klimaat en de bodem verschillen nauwelijks (een arme mergel-zandsteenbodem) en de toegelaten druivenrassen zijn bijna dezelfde. De voorschriften van DOC Colli Orientali del Friuli laten echter wel de autochtone rassen Pignolo, Schioppettino en Refosco dal peduncolo rosso toe.

Maar liefst **drie van de vier DOCG-appellaties** van Friuli promoveerden het voorbije decennium vanuit deze DOC, een prestatie waar de DOC Colli Orientali del Friuli-producenten niet zo'n klein beetje trots op (mogen) zijn.

Friuli Grave

DOC Friuli Grave is een grote appellatie in het midden van Friuli, verspreid over de provincies Pordenone en Udine. De herkomstbenaming laat alle internationale en autochtone druivenrassen toe, met uitzondering van pignolo en schioppettino.

De alluviale kiezelbodem, afkomstig van gletsjers uit de Julische Alpen, zorgt voor een perfecte drainage en mineraliteit in de wijnen. De wijnen zijn qua prijs gemiddeld veel goedkoper dan vergelijkbare alternatieven uit Colli Orientali del Friuli of Collio, en de kwaliteit is vaak verrassend goed.

De druivensoorten

Pinot Grigio

Pinot grigio is een internationaal wit druivenras, oorspronkelijk afkomstig uit Frankrijk, dat ook in Italië hoge toppen scheert. **In Friuli, bijvoorbeeld, is Pinot Grigio veruit het meest aangeplante witte druivenras.** Vooral Friuli Grave in het binnenland van de regio is een reusachtige productiemachine voor pinot grigiewijnen. Veel van deze wijnen zijn, wanneer ze tenminste voldoende droog gevinifieerd worden, aangenaam om drinken.

Ook in Veneto is Pinot Grigio een populair ras met een zeer ruime aanplant. De helft ervan wordt gebruikt voor appellatiewijnen – bijvoorbeeld DOC Arcole of DOC Valdadige Terradeiforti, die zelfs pure Pinot Grigio toelaat – de andere helft voor landwijnen en generische wijn.

In Lombardije staat Pinot Grigio veel aangeplant in het uiterste zuidwesten van de regio – waar de DOC Oltrepò Pavese goede wijnen voortbrengt – en ten westen van het Isemeer.

Ook in Zuid-Tirol vind je Pinot Grigio – samen met Pinot Bianco – terug. Het succes van de twee Pinots is verrassend, ze leveren hier een wijnstijl op die je niet snel ergens anders ter wereld tegenkomt. De gemiddelde Pinot Grigio uit deze contreien is met weinig internationale stalgenoten te vergelijken, de druif komt hier immers veel eleganter, droger en strakker voor de dag.

Daarnaast vind je Pinot Grigio ook in Valle d'Aosta, Trentino, Toscane en Molise.

Friulano

Friulano is het **belangrijkste autochtoon wit druivenras van Friuli**. Net over de grens met Slovenië vinden we het ras ook terug, maar onder de namen **Zeleni Sauvignon** en **Sauvignonasse**. Friulano heeft wel wat weg van Sauvignon, maar is voller van smaak en body, de aroma's gaan eerder in de richting van witte perzik en amandelen.

Meestal krijgen de pure friulanowijnen geen houtrijping, slechts in zeldzame gevallen – of wanneer Friulano in een blend gebruikt wordt – wordt er enkele maanden vatrijping gegeven om extra body te creëren. Veelvoorkomende blendpartners zijn Pinot Bianco, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia en Ribolla Gialla.

Deze variëteit werd in de vroege 19de eeuw uit commerciële overwegingen (foutief) geïntroduceerd als **Tocai en vanaf 1930 als Tocai Friulano**. In 2003 werd na onderzoek bevestigd dat Friulano eigenlijk het in Frankrijk uitgestorven ras Sauvignonasse was. Vanaf 2007 mocht de naam tocai niet meer gebruikt worden, en besliste men verder te gaan onder de naam Friulano.

Kenmerken

Meest voorkomende wijnstreek: Friuli

Kleur van de schil: groengeel

Karakteristieken:

druiven met een stevige schil; tot voor kort tocai friulano genoemd, maar in 2007 door de Eu verboden om verwarring met de hongaarse Tokaji te vermijden; in Italië exclusief in Friuli aangeplant; heeft een sterke band met de sauvignonasse die men in Chili tegenkomt; biedt wijnen met een **levendige frisheid en uitbundige aroma's van wilde bloesem, citrus en kruiden; slank en fris van textuur met impressies van bittere amandel**

Wijnstijlen:

fris wit en schuimwijn

Bewaarkracht:

5 jaar

Te drinken bij:

schaal- en schelpdieren, rauw of gemarineerd met verse kruiden; asperges

Bekendste herkomstbenamingen:

Bianco di Custoza Secco, Spumante et Passito

We schrijven 31 maart 2007. Na een overgangsperiode van dertien jaar wordt het definitief verboden om nog langer de benaming 'Tocai Friulano' te gebruiken. Vermoedelijk heeft Europa de laatste vijftien jaar over geen enkel ander druivenras zoveel inkt laten en doen vloeien als over Tocai Friulano. Een interessant druivenras met een even interessante historiek.

Wat was er nu precies aan de hand met dit witte druivenras? Ofschoon het ras 'Tocai Friulano' als dusdanig al bekend is sinds de jaren dertig van de vorige eeuw, begonnen de Hongaren zich te roeren begin jaren negentig. Zij hadden een beschermde

herkomstbenaming (DOC) 'tokaji', als aanduiding voor de wijnen uit de regio Tokaj.

Aangezien zij elke verwarring met het Italiaanse druivenras 'Tocai Friulano' wensten uit te sluiten, vroegen zij Europa het gebruik van deze laatste benaming te verbieden. En zo geschiedde: omdat de benaming van het ras Tocai Friulano op zich toch niet beschermd was, moesten de Italianen vanaf 1 april 2007 een andere naam gebruiken. Na veel overleg en discussie werd uiteindelijk besloten om het druivenras kortweg te herdopen als 'Friulano'.

Dit ras is niet alleen bekend omwille van bovenstaande gebeurtenissen maar veeleer als **dé topper onder de inheemse witte druivenrassen van de regio Friuli Venezia Giulia in het uiterste Noord-Oosten van Italië.**

Ook wel gekend onder de benaming 'sauvignon vert' of 'sauvignonasse', kan het de allermooiste witte wijnen van Italië voortbrengen. Friulano mag dan wel het meest aangeplante druivenras van Friuli zijn en bijzonder productief, toch zijn er enkele wijnbouwers die er wonderwijnen van maken. Het is een **laatrijpend ras** dat in totaal circa **1.500 hectare wijngaard beslaat** en hoofdzakelijk voorkomt in de belangrijkste DOC-zones van Friuli: Colli Orientali, Collio, Grave del Friuli en Isonzo. Ook over de grens, in Slovenië, worden er trouwens heel mooie wijnen van gemaakt.

De cépagewijnen zijn steeds eerder licht van kleur en zalig floraal geparfumeerd met daarbij in de beste exemplaren nog complexe toetsen van **amandel, rijpe appel, peer en witte perzik.** Aangezien friulano hoofdzakelijk wijnen voortbrengt met lichte body zijn ze zeer vlot drinkbaar. Door het zelden gebruik van eiken vaten zijn het vooral aangename aperitiefwijnen.

Daarnaast wordt friulano ook vaak gebruikt als blenddruif: de combinatie met chardonnay, pinot bianco of sauvignon blanc past hem perfect! Bij de blendwijnen is het daarentegen niet ongewoon om de friulano enkele maanden vatrijping te gunnen teneinde meer complexiteit en body te genereren. Maar zelfs dan wordt veeleer tweede- of derdejaars eikenhout gebruikt.

Bij de beste producenten die dit druivenras meesterlijk beheersen mogen Ronco del Gnemiz (cuvée Bianco San Zuan) en Livio Felluga (zowel de cépagewijn als de adembenemende blend Terre Alte) gerekend worden.

Refosco

Elk van de twintig wijnstreken van Italië kan prat gaan op minstens één **autochtoon/lokaal druivenras met unieke aromatische eigenschappen** die je bij geen andere druif terugvindt. Friuli in het uiterste noordoosten van Italië, grenzend aan Slovenië, kan zich terecht op de borst kloppen voor haar **refosco**, een uniek kruidig en fruitig blauw druivenras dat kwalitatief de laatste jaren bijzonder grote stappen voorwaarts heeft gezet.

Kenmerken

Meest voorkomende wijnstreek: Friuli

Kleur van de schil: paars-blauw

Karakteristieken:

medium tannine, licht bitter, kruidig, licht vegetaal

Wijnstijlen:

droge rode wijn

Bewaarkracht:

de lichtste wijnen zonder houtlagering hebben nauwelijks tot geen bewaarkracht, de beste wijnen tot 8 jaar na oogstdatum

Te drinken bij:

antipasti / pasta / wit en rood vlees

Bekendste herkomstbenamingen:

DOC Colli Orientali del Friuli, DOC Collio

Eigenlijk is het niet correct om de refosco als één ras te vermelden want er bestaan **verschillende soorten**. Zo zijn er de **refosco nostrano, de refosco d'istria, de refosco del terrano en ten slotte, de refosco dal peduncolo rosso**. Deze laatste bezit het **grootste kwaliteitspotentieel van de vier**.

Niettegenstaande de verschillende refosco's in Friuli al staan aangeplant **sinds 1700** en ze een lange traditie bezitten, had refosco vroeger weleens een wat negatieve connotatie bij vele wijnliefhebbers. Of, beter gezegd, al de rode wijnen uit Friuli - of het nu merlots, cabernet sauvignons of refosco's waren - werden wat geminacht.

De reden hiervoor is dat Friuli zich altijd op witte wijnen gefocust heeft en de rode wijnen eerder als **bijzaak** gecommmercialiseerd werden. Getuige hiervan is het feit dat men tijdens de oogst van de witte druiven ook meteen al maar de blauwe druiven oogstte. Denk hier de aanplant op de minst goede percelen bij - de beste werden steevast voorbehouden voor de witte druiven - en je komt natuurlijk uit bij onrijpe wijnen met sterk vegetale toetsen wat het negatieve imago verklaarde.

De 21e eeuw bracht gelukkig stilaan verandering. Refosco wordt nu, net als de andere blauwe wingerds, als een druif met potentieel beschouwd, waar men terecht fier op is. Uiteraard kan je het inherente karakter van de refosco niet veranderen waardoor je nog steeds veel aciditeit, een bittertje en wat kruidigheid mag verwachten.

Maar de nieuwe generatie refosco's bieden je nu ook pakken sappig fruit (frisse rode bessen) in een modern smakelijk jasje. Men houdt er nu immers onder andere rekening mee dat refosco een **laatrijpend ras is**. Er wordt echt geplukt bij volledige rijpheid zodat de aciditeit beter gebalanceerd wordt.

Net omwille van zijn inherente frisheid (het besachtig karakter en de hoge aciditeit) heeft refosco niet per se nood aan eiklagering. De exemplaren die enkel een roestvrijstalen vat hebben gezien laten zich perfect combineren met antipasti (o.a. bij al de lokale soorten worsten en hammen). De versies die toch enkele maanden eiklagering ondergaan hebben, tonen zich doorgaans voller en dieper wat hen culinair breder inzetbaar maakt. Ook de aciditeit wordt hierdoor licht getemperd.

Ofschoon je refosco terug zal vinden in elk van de DOC's Carso, Colli Orientali del Friuli, Friuli Annia, Grave, Isonzo, Latisana en Lison-Pramaggiore is het vooral in de **appellatie Colli Orientali del Friuli dat je de beste wijnen aantreft**.

Probeer zeker de refosco dal peduncolo rosso (zeker niet te warm geserveerd) van Livio Felluga - één van de oudste pioniers in Friuli - en je zal versteld staan van deze verfrissende en bovenal verrassende druif!

Pignolo.

Herkomst

De Italiaanse Pignolo druif is zeer zeldzaam. De Pignolo groeit in Friuli, in het uiterste noordoosten van Italië. **Aan het begin van de twintigste eeuw leek hij uitgestorven.** Totdat de **abdij van Rosazzo** een rij van Pignolo in de wijngaard aantrof, die wonderwel van de druifluis epidemie die eind negentiende eeuw bijna alle Europese wijngaarden verwoestte, had overleefd. In 1973 plantte Girolamo Dorigo voor het eerst weer pignolo aan. De druif wordt nu als mono-cépage en als blendpartner gebruikt in de DOC Colli Orientali del Friuli.

Herkenbare aroma's

De compacte trossen hebben kleine ronde druiven met een stevige schil. Dat het ras nog steeds **niet echt populair** is kan men ook wijten aan de **beperkte opbrengst**. De wijn echter is **zeer bijzonder**. Het zijn massieve, donkerkleurige wijnen met donker rood fruit als pruimen, zwarte bes en kers, ze zijn tannine- en **zuurrijk** en kunnen mede daardoor **goed ouderen**.

Wijnen

De Pignolo geeft stevige rode wijnen, met **flinke tannine** en intens fruit van rode kersen en rijpe pruimen. Ze krijgen meestal een houtrijping en kunnen uitstekend ouderen.

Prijzen.

	Wijnbouwer	Druif	Jaar	Prijs	Winkel
1.	Italo Cescon	Pinot Grigio	2021	11,99	Vivino
2.	Livio Felluga	Pinot Grigio	2020	18,90	Vivino
3.	La Tunella	Pinot Grigio - Colbajé Ramato Cru	2019	19,50	The DukesOfWine
4.	Ronchi di Manzano	Friulano	2020	16,63	Colaris
5.	La Tunella	Friulano - Ribolla Gialla - Biancosesto	2018	17,45	The DukesOfWine
6.	La Roncaia (Grupo Vinicolo Fantinel)	Refosco dal Peduncolo Rosso	2014	19,95	Vivino
7.	La Tunella	Pignolo Cru	2015	24,50	The DukesOfWine
8.	Schiopetto - Podere dei Blumeri	Merlot / Refosco	2017	28,20	Vivino