

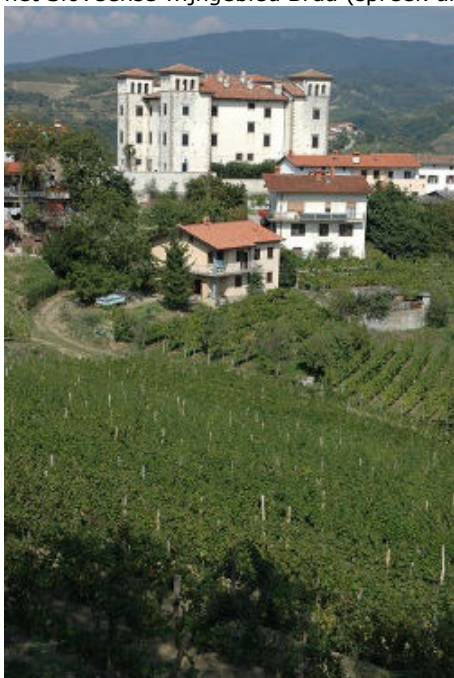
Brda: kwaliteit kent geen grenzen



Door Jan Rook - foto's Stasa Cafuta

Vorige week was Wijnplein in Collio, het belangrijkste wijngedebied van het Italiaanse Friuli en het aangrenzende Sloveense wijngedebied Brda. Hoewel de grenspost tussen beide landen nog tot 1 januari 2007 bemand zal blijven, vinden de wijnproducenten aan de beide zijden van de grens dat er eigenlijk sprake is van één wijnbouwgedebied. Collio en Brda hebben dezelfde terroir en cultiveren dezelfde druivenrassen. Grote foto kaart: [klik hier](#)

Vanuit de plaats Cormons in Collio, duurt de rit naar de belangrijkste plaats van het Sloveense wijngedebied Brda (spreek uit burda), Dobrovo, nog geen 20 minuten.



De weg voert door het fraaie heuvelachtige landschap.

Bij de grenspost aangekomen, maakt de douanier - voordat hij het paspoort controleert - de bestuurder erop attent dat de verlichting van de auto ook overdag in Slovenië ingeschakeld moet zijn.

Als het plaatsje Dobrovo met het strategisch gelegen witte kasteel opduikt, vallen de tanks van de grootste coöperatie van Slovenië op. Een bezoek aan dit wijnbedrijf staat later deze dag op het programma. Eerst bezoeken we de toppers Movia en Marjan Simcic.

Heuvels

Collio betekent heuvels en dat is in het Sloveens Brda.

De heuvels domineren het landschap. Boerderijen, bossen en wijngaarden tot zover het oog reikt.

In Brda werden eerder wijnstokken geplant dan in Frankrijk. Al in de 2e eeuw voor Christus speelde de Romeinse havenplaats Aquileia een belangrijke rol in de uitvoer van wijn uit deze streek. Plinius prijst de wijn van Aquileia. En de tweede vrouw van keizer Augustus, Livia, zou dankzij de wijn van Aquileia tot haar 82e gezond gebleven zijn! Maar niet alleen de geschiedenis verbindt

Slovenië met Italië. Het riviertje de Vipava in Slovenië vormt samen met de aan de Italiaanse kant stromende rivieren Tagliamento, Livenza en Isonzo als het ware één groot wijngedebied, dat door de Karnische en Julische Alpen wordt beschermd

Wijngaardoppervlakte en terroir

In Brda liggen 2000 ha wijngaarden. Dat is wat meer dan in Collio dat 1400 ha wijnstokken bezit.

Brda is onderdeel van het grote wijndistrict Primorska waar ongeveer 40% van de totale Sloveense wingerd is geconcentreerd.

Landschappelijk gezien is er tussen Collio en Brda geen verschil.

Ook de terroir is in beide gebieden hetzelfde.

De bodem bevat een hoog gehalte aan leem en kalk. Voor de minerale samenstelling is kenmerkend voor beide gebieden.



Klimaat



Het klimaat in Brda is zeer geschikt voor wijnbouw. De heuvels lopen door tot in Collio. Vanuit die richting komt de warme wind van de Adriatische Zee. De plateaus van de bossen van Trnovo beschermen de wijngaarden voor koude winden.

Druivenvariëteiten

In het aangrenzende Friuli werden in 1863 maar liefst 219 verschillende druivenrassen gecultiveerd. Daar van zijn er nog 'slechts' 30 over. Tot een van de meest typische witte variëteiten kan de Ribolla Gialla worden gerekend. Deze druif heet in Brda, Rebula, verwant aan Robola die in Griekenland

populair is.

De Rebula staat aan de basis van uitgesproken frisse witte wijnen met een bloemig aroma. De geschiedenis van deze druif in dit gebied gaat terug tot de 13e eeuw. De Rebuladruif kan in een zoete variant worden gebruikt: de Passito. Enkele producenten gebruiken deze druif ook voor hun mousserende wijn.

Andere druivenrassen die in Brda zijn aangeplant zijn voor witte wijn: Sivi Pinot (Pinot Gris), Sauvignon (Sauvignon Blanc), Pikolit (Italiaans Picolit), Medanski Tokaj (Tokaj Friuliano), Beli Pinot (Pinot Blanc), Chardonnay en in mindere mate de blauwe druivenrassen zoals Merlot, Pinot Noir en Cabernet Sauvignon.

Movia

Het eerste wijnbedrijf op het programma is Movia.

De geschiedenis van dit bedrijf gaat terug tot de 17e eeuw. Movia was hofleverancier van maarschalk Tito en genoot veel aanzien in het voormalige Joegoslavië.

Na de dood van Tito bleef Movia wijnen leveren voor de staatsbanketten van de Joegoslavische machthebbers.

De huidige eigenaar is Aleš Kristancic. Hij is helaas niet aanwezig, omdat hij - na het binnenhalen van de oogst - een dag met zijn team op stap is.

Zijn moeder Marija Kristancic en de kelderassistent Janez Ambroz nemen de honneurs waar.



Het bedrijf ligt in een dorpje dichtbij Dobrovo. Vanaf het terras waar de proeverij plaats vindt heb je een prachtig uitzicht over de met wijngaarden gestoffeerde heuvels.

Hout in combinatie met een stalentank

De kelders van Movia zien er modern uit.

Opmerkelijk is de vergistingstank van staal waarin houtenpanelen zijn geschroefd.

Het is volgens de eigenaar een perfecte synthese van staal en hout.

Movia vindt dat een goede wijn van goed gerijpte druiven moet worden

gemaakt. De wijnen van Movia ontwikkelen hun optimale balans na een aantal

jaren.

Movia bezit 18 ha wijngaarden en maakt 100.000 flessen wijn.

Een van de opmerkelijkste wijnen van Movia is de mousserende Puro Movia. De wijn wordt volgens de traditionele methode mousserend gemaakt maar niet gedegorgeerd.

Volgens Aleš Kristancic gaat daardoor teveel smaak verloren. Tijdens de proeverij wordt de Puro Movia keurig aan tafel gedecanteerd.

Proeverij

1) **Puro Movia** 2000. Gemaakt van Rebula en volgens de klassieke methode mousserend gemaakt. De neus is heel fris en uitnodigend. In de neus het florale fruit. De smaak is fris en droog. De mousse is verfijnd. Fraaie balans. De prijzen van deze fraaie mousserende wijn varieert (af wijnbedrijf) van 13,77 voor Puro 2000 tot Puro Rosé 1999 voor 100,15 euro. Bijzonder begin van de proeverij.



2) **Vila Marija Belo** 2005. Duidelijk op het etiket 'Vino non filtrato' (ongefilterd). Het is een blend van Rebula, Sauvignon blanc, Chardonnay en Pinot Gris. Frisse, uitnodigende neus, zachte aanzet, vrij eenvoudig van smaak.



3) **Rebula** 2004 Movia. Typische neus van de Rebula, kruidig, floraal en fris. Heel apart. Filmende aanzet en makkelijke, toegankelijke witte wijn met een hoog doordrinkgehalte.

4) **Movia Veliko** 2002. Veliko Belo (betekent 'de grootste') Een blend van Rebula, Sauvignon, Chardonnay en Pinot Gris. Mooie, complexe neus. Behoorlijke houttoets in de neus. Filmende smaak. Hout moet nog wat beter integreren, maar het is knap gedoseerd.

5) (Rood) **Merlot** 2000. Gaat maar liefst 4 jaar op barrique. Vrij jeugdige kleur. Frisse neus, heel levendig met een zachte, toegankelijke smaak.

Conclusie: Movia is het bekendste bedrijf van Brda en maakt mooie

wijnen met karakter. Men wil de wijnen bewust niet filtreren. Dat levert dan een merkwaardig schouwspel met het decanteren van de (fraaie) mousserende Puro Movia op. Movia is de absolute top van Brda.

Website: <http://www.movia.si/>

Marjan Simcic

In het gehucht Ceglo, niet ver van de plaats waar Movia is gevestigd, ligt het wijnbedrijf van de familie Simcic. De voorouders van Marjan Simcic maakten hier al in 1860 wijn.

Tijdens de Habsburgdynastie had de familie hier een goed lopende herberg. Na de machtsovername van Tito moest het etablissement de deuren sluiten. Wijn mocht nog wel worden gemaakt.

In de jaren negentig was Marjan de eerste in Brda die geld investeerde in een moderne geoutilleerde wijnkelder. Simcic bottelt nu al 15 jaar zijn eigen wijnen.

Simcic bezit 16 ha wijngaarden met wijnstokken die een leeftijd hebben tussen



Jan Rook, Marija Kristancic, Stasa Cafuta en Janez Ambroz



de 10 en 50 jaar. Een gedeelte van de wijngaarden ligt in het Italiaanse Collio. De grens loopt hier niet ver van het erf.



De productie van dit bedrijf is beperkt. Jaarlijks heeft men circa 80.000 flessen. Veel wijnen gaan op barrique en verlaten het bedrijf gemiddeld tussen 2 en 4 jaar na hun 'geboorte'.

We proeven de volgende wijnen:

- 1) **Tocaj** Goriša Brda. Rijke en rijpe wijn in de neus. Zachte aanzet, goede smaak en balans. Mooi glas witte wijn.
- 2) **Pinot Grigio** 2005. Typische neus. Vrij lichte smaak. Wel hel fris.
- 3) **Chardonnay** 2005. Unwooded.

Frisse neus. Modern gemaakt. Prettige, zuivere smaak. Goede doordrinkwijn met goede zuren en mineraliteit.

4) **Sauvignon Blanc** 2004 (in juli gebotteld). Daarna op grote vaten van 500 liter gebracht. Mooie neus. Frisse smaak. Mooie balans. Goede minerale smaak.

5) **Rebula Selekcija** 2004. Goudgele kleur. Bijzondere neus. Rijk en complex. 6 maanden in barrique. Van het fruit van 52 jaar oude wijnstokken. Prachtige, volle smaak. Elegante en geconcentreerde. Bijzonder fraaie witte wijn.

6) **Chardonnay** 2002 Selekcija reserva. 26 maanden op barrique. Behoorlijke houttoets in de neus. Volle, vette smaak. Hout goed gedoseerd. Echte, dikke eetwijn. Knappe witte wijn.

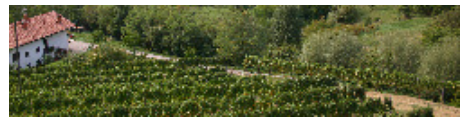
7) **Teodor Belo** 2003. Een blend van 60% Rebula, 20% Tocai en 20% Pinot Grigio. Goudgele kleur. Prachtige, complexe neus. Zachte aanzet, fraaie, volle en brede smaak. Complexiteit en concentraat.

8) **Pinot Noir** 2003. Niet een erg diepe kleur. Wat ontwikkelde neus Zachte aanzet. Goede smaak. Fraai!

9) **Merlot** 2000. Diepe kleur. Expressieve, tertiaire aroma's. Volle, zachte smaak. Fraai! Goed voorbeeld dat Merlot in Brda kan excelleren en aan complexiteit wint met de tijd.

Marjan Simcic behoort tot de nieuwe generatie wijnmakers van Brda. Hij

maakt mooie wijnen en toont met zijn Merlot en Pinot Noir aan dat de kunst van het maken van rode wijnen met persoonlijkheid beheerst. Naast Movia, een topper in Brda. Jammer dat hij geen eigen website heeft.



Website: www.simcic.si

Vinska Klet Goriška Brda Dobrovo

Het grootste wijnbedrijf van Slovenië is in Dobrovo in Brda gevestigd.



Vinska Klet Goriška Brda is de naam van deze grote en nog jonge wijncoöperatie.

De eigenaren zijn 650 leden van de coöperatie die gezamenlijk 1.300 ha wijngaarden bezitten.

De winery is in 1957 gebouwd en verwerkt op jaarbasis 14.000 ton druiven. Goed voor 8-10 miljoen liter wijn. 30% van de productie wordt geëxporteerd.

Portfolio

Vinska Klet heeft een uitgebreid portfolio wijnen. Van de top af hanteert men de volgende merken:

A+ in zowel wit als rood. A+ wit is een blend van Chardonnay, Pikolit en Rebula. De wijn 6 maanden op barrique. De A+ rood is een blend van Merlot, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. De rode topwijn blijft 12-15 maanden op (Frans) hout.



Bagueri: een stapje lager, maar wel een 'prestige label' van het wijnbedrijf. De naam is afkomstig van de familienaam van de laatste landheer van Dobrovo, Silverio de Baguet die in het kasteel van Dobrovo woonde. Onder dit label komen zowel rode – als witte wijnen. Het zijn varietalwijnen zoals: Chardonnay, Rebula, Sivi Pinot (Pinot Gris), Sauvignon (Sauvignon Blanc), Merlot en Cabernet Sauvignon. De Bagueri Contesse is een mousserende wijn die volgens de methode charmat wordt geproduceerd.

Quercus: is Latijns voor eik. Ook dit label hanteert het bedrijf voor witte – en rode wijnen. De naam refereert aan het ouderen op eikenhouten vaten. De witte Quercus-lijn bevat: Beli Pinot (Pinot blanc), Sivi Pinot (Pinot Gris),

Sauvignon (Sauvignon Blanc), Chardonnay, Rebula en Tokaj.
Quercus voor de rode wijnen: Merlot, Cabernet Sauvignon en Modri Pinot (Pinot Noir).

Proeverij



- 1) **Quercus** 2005 Rebula. Frisse neus, frisse smaak, niet te strak gemaakt. Prettig aperitief. (3.58 euro hier in Slovenië)
- 2) **Quercus** Tocai Friulano 2005. Rijke neus, fris, modern , wat kruidigheid. Goede smaak. Zacht, goede zuren.
- 3) **Quercus** Sauvignon 2005. Goede, kenmerkende neus. Vrij neutrale smaak.
- 4) **Bagueri Chardonnay** 2004. Hele mooie neus. Filmende smaak. Fraai houtgebruik. Hout komt wat retronasaal terug. Fraai.
- 5) **A +** 2003 Belo. Nog wat gesloten. Mooie. Volle, vette smaak. Nog behoorlijk veel hout in de smaak.
- 6) **Bagueri Merlot** 2004. Niet te diepe kleur. Nog heel jeugdig van kleur. Mooie neus. Nog veel fruit. Forse aanzet. Nog wat tannineus. Lengte en structuur. Fraaie wijn.
- 7) **A +** 20003. Een blend van Merlot (60%) , Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc.. Niet zo'n diepe kleur. Hele aromatische neus, met duidelijke toets van Carmenere. Mooie, zachte smaak. Heel elegant. Mooie afsluiting van deze proeverij. Hout moet nog wat integreren.



Grappig is dat ik in de laatste wijn duidelijk Carmenère rook. Ook hier - net zoals in het Italiaanse Friuli - is de cabernet franc in feite carmenère.



De conclusie na dit bezoek aan het grootste wijnbedrijf van Slovenië is dat Vinska Klet met één been in het verleden staat (de oude coöperatiefstructuur is m.i. niet meer van deze tijd) en met het andere in de moderne tijd, getuige de moderne installaties en de uitgekende marketing met labels op de verschillende kwaliteitsniveaus.

Na afloop van de proeverij werden we buiten uitgenodigd om een glas mousserende wijn te drinken met de burgemeester en verschillende raadsleden van Dobrovo. De gemeenteraad had een belangrijk besluit genomen en dat moest worden gevierd. Zo blijkt weer eens het sociale karakter

van de coöperatie, die direct en indirect werk biedt aan honderden mensen in de regio en dus een belangrijke economische factor van betekenis is.

Website: <http://www.klet-brda.com/slo/index.php>

Šcurek

Tot de topproducenten van Brda reken ik zeker Šcurek. Tijdens de laatste VieVinum in Wenen maakte ik kennis met zijn mooie wijnen. Helaas kon ik het bedrijf alleen snel even bezoeken, omdat ik niet in het donker naar het Italiaanse Udine wilde rijden.

Bij een eerstkomende gelegenheid, waarschijnlijk in mei volgend jaar als ik een weeklang Slovenië bezoek neem ik Šcurek in mijn programma op.

Website: www.scurek.com



Conclusies

Brda is een bezoek meer dan waard. Landschappelijk is het gebied een juweeltje. Er zijn twee soorten wijnproducenten. De eerste groep met bedrijven zoals Movia en Marjan Simcic die topwijnen maken. De tweede groep verenigt zich in de wijncoöperatie van Vinska Klet. Een groot wijnbedrijf dat niet alleen een grote hoeveelheid eenvoudige wijnen maakt, maar ook een interessante lijn kwaliteitswijnen produceert.



Op 1 januari 2007 zullen de grensposten met Italië niet meer bemand zijn. De opname in de EU en de introductie van de euro zal op die datum een feit zijn. Dan worden Collio en Brda verenigd en zal de titel van dit verslag 'Brda: kwaliteit kent geen grenzen' een feit zijn.

Websites:

<http://www.burger.si/GoriskaBrda/Brda.html>

<http://www.burger.si/GoriskaBrda/Dobrovo.html>

