



# LA VITA È BELLA

El Gusto wendde de bevallige steven van een gloednieuwe BMW 320d cabrio naar het zonnige Toscane, en bezocht er niet minder dan drie wijnhuizen, tussen de heuvels van Montepulciano en Montalcino. Geniet mee van dit Italiaanse droomreisje.

EL GUSTO WENDE DE BEVALLIGE STEVEN VAN EEN GLOEDNIEUWE BMW 320D CABRIO NAAR HET ZONNIGE TOSCANE, EN BEZOCHT ER NIET MINDER DAN DRIE WIJNHUIZEN, TUSSEN DE HEUVELS VAN MONTEPULCIANO EN MONTALCINO. GENIET MEE VAN DIT ITALIAANSE DROOMREISJE.

## AVIGNONESI

*El Gusto-redacteur Joost Houtman liet zich in augustus het goede leven welgevallen. Hij verkende Toscaanse heuvels en kelders. Hier leest u het verslag van zijn bezoek aan Avignonesi, een klassiek wijnhuis dat dezer dagen wordt gerund door de Vlaamse Virginie Saverys.*

Virginie Saverys heeft een bekende familienaam. Saverys is de familie achter bedrijven als Boelwerf, Compagnie Maritime Belge, Exmar en Euronav... Een familie die sommige media graag in lijstjes opnemen, kortom. Ik ontmoet Virginie op een lichtjes druilerige vrijdag. De sfeer is daarentegen charmant, hartelijk en ongelofelijk warm. Virginie vertelt honderduit over de cultuur, het ambacht en - waarom niet? - de kunst van het wijnmaken.

### Wat vooraf ging

De avond ervoor hadden ze op het wijndomein nog Gordon Sumner te gast. Wie zegt u? Niemand minder dan voormalig frontzanger van The Police, Sting. Hij trad er op op het Tuscan Sun Festival. Het prachtige Toscaanse stadje Cortona ontvingt al voor de achtste keer dit festival gewijd aan de klassieke muziek. Vorig jaar was Anthony Hopkins de eregast. Blijkbaar is deze Hannibal The Cannibal in zijn vrije tijd componist. Een mens is nooit te oud om iets bij te leren of nieuwe ontdekkingen te doen. Zo liep ik de dag ervoor vrolijk rond in het mooie Cortona tussen hordes Amerikaanse toeristen. Wat doet dat allegaartje aan vreemdsoortige wezens hier, vraagt een mens zich dan af. Blijkbaar schreef de Amerikaanse Frances Mayes een bestseller onder de noemer Under The Tuscan Sun over haar perikelen rond de aanschaf van haar Toscaans huisje. Dat ze door

het boek (en daarna film) wereldberoemd werd in Amerika zal haar wel geen windeieren hebben gelegd. Dat ze daardoor elke dag honderden Amerikaanse landgenoten aan de poort van haar Toscaans huis moet dulden zal dan weer niet zo "great" zijn. De gemeente Cortona zal er echter niet om rouwen. In Cortona is het trouwens heerlijk toeven. Smakelijk eten doe je er in Trattoria La Grotta, gelegen in een achterafstraatje. Eerlijke keuken, charmante bediening. Uw dienaar liet het zich welgevallen. Zijn dochters trouwens ook. Ik at er een heerlijke ragoût en dronk er een bovenste beste Avignonesi Rosso 2007, een heerlijke combinatie van merlot, prugnolo gentile en cabernet sauvignon. In Molesini, een wijnhandel net naast La Grotta, hielden ze een Brunello-proeverij. Uw dienaar zei geen nee en raakte er aan de praat met Philippe Bogaert, eigenaar van de Brasschaatse Bogavino wijnzaak. Molesini, de eigenaar, ontstak een geëngageerde litanie en het moet gezegd, deze man heeft een exquisite verzameling wijnen in portefeuille.

### Cipressen

Een dag later zet ik koers naar het wijndomein van Avignonesi. Naast mij zit Joeri Dehaes. Niet alleen een goeie vriend van uw dienaar, maar ook een gepassioneerd wijnkenner. Joeri is docent aan het PIVA in Antwerpen waar hij de cursus Nieuwe Wereldwijnen onderwijst. Joeri is ook de man achter de wijnzaak Nieuwewereldwijnen.be die verrassend interessante wijnen invoert. We rijden door het idyllische Montepulciano richting Cortona. Aan onze rechterzijde zien we het bordeauxrode bord van Avignonesi staan. Een lange oprijlaan vol cipressen leidt ons naar het landgoed. Het soort decor waar lokatiemanagers in de filmwereld spontaan van klaarkomen. Een charmante jongedame met Venus van Milo-achtige krullen - en nee, ik had nog niet gedronken - leidt ons naar een prachtige plek met zicht op de wijngaarden. Virginie Saverys maakt al snel haar opwachting.



# Passion Travel

**EG: Hoe komt een licentiate rechten erop om in Italië in de wijnbusiness te stappen?**

VS: Oh, dat idee bestond al langer. Eerst hadden we een oogje op een domein in Bordeaux. Naast de wijngaarden van Pétrus. Maar we grepen er net naast. Die van Pétrus gingen er mee aan de haal. De wijnmicrobe had me dan al wel te pakken. Toen ik enkele jaren daarna hier in Toscane aan de praat raakte met Alberto Falvo van Avignonesi, was ik dan ook meteen op mijn qui-vive. Hij zocht - na een ingewikkelde getroubeerde broedertwist - een investeerder. Dat werd ik in 2007 en vorig jaar kocht ik hem uit.

**EG: Dat stelt jou meteen in staat om zelf volledig de lijn te bepalen...**

VS: Ja en eerlijkheidshalve moet ik toegeven dat me dat wel bevalt. Ik hou van eerlijk zakendoen. Eerlijk t.o.v. de klant, maar ook van het product. Hier in Toscane hebben ze jarenlang gekickt op de SuperTucans. Knappe wijn gemaakt van de oerklasiekers cabernet sauvignon, merlot en dergelijke meer. Niets mis mee, maar je hebt hier wel prachtige lokale druiven als sangiovese, trebbiano en malvasia... We moeten met Avignonesi meer authentiek Toscaans worden. Daarenboven verklap ik niks nieuws als ik zeg dat de meeste Italianen nu niet zo hoog oplopen met biodynamische teelt. Die combinatie maakt dat ik hier in 2007 geconfronteerd werd met enkele beleidslijnen die ik niet voelde "kloppen". Ook de manier waarop de druivelaars gesnoeid werden, stoorde me: onhandig en vooral onnodig! Kwalityteit genoeg, maar het kan anders en beter. Maar dat vraagt veel energie. We hebben met Le Capezzine, La Lombarda, La Selva en I Pogetti dan ook vier wijngaarden oftewel 115 ha te runnen.





# Avignonesi Passion Travel

**EG: Energie vraagt ook betrokkenheid en kennis. Waar haal je die?**

VS: Ik volgde enkele masterclasses aan de wijnuniversiteit van Bordeaux, waar mijn zoon, Basile, nu trouwens studeert. Maar ik ben ook aanwezig op het terrein zelf. Ik wil het voelen, zien en vooral, snappen. Daarom ben ik zo blij dat we hier volgend jaar een full-audit gaan doen. In het bedrijfsleven is dat allang common practice, maar in de wijnwereld is dat nog een nieuw gegeven. Er zijn twee proffen van de wijnuniversiteit van Bordeaux die begonnen zijn met een auditbureau. Ze nemen maar één opdracht per jaar aan. Alles komen ze uitzoeken: de terroir, de ligging van je wijngaard, hoe je de planten snoeit, de zoninval, de keuze van druiven, you name it en ze onderzoeken het. Een ongelofelijke opdracht is dat. Nu voor het eerst, verlaten ze hun habitat en gaan ze naar het buitenland en wij hebben die eer. Ik kijk daar ongelofelijk naar uit, echt, volledig, gefundeerde informatie krijgen over wat hier is en vooral, wat hier kan. Ik wil mijn terroir volledig begrijpen. Ja, ik hou wel van die hands-on approach. Terug naar de essentie. De essentie van de grond, van de druif... Daarvoor heb ik ook werk gemaakt van een doorgedreven zoektocht naar een super-intelligente externe consultant... Net als in het bedrijfsleven is het ook in de wijnwereld zaak je goed te omringen.

**EG: Wat heb je hier zoal veranderd ondertussen?**

VS: We hebben meteen geïnvesteerd in een super gesofisticeerd apparaat voor de druivenselectie. Er is een eeuwenoude wet die zegt dat je van slechte druiven geen goede wijn kan maken, dus... Ik heb ook enkele hectaren laten her-enten. Dat is een fantastisch gegeven. Een speciale firma uit Frankrijk komt dan met

Argentijnse arbeiders uit Mendoza bv. cabernet sauvignonplanten omzetten naar sangiovese. Wij hebben hier ook chardonnay staan. Misschien zelfs te veel. Van chardonnay wordt er al veel te veel geproduceerd en dan nog met veel te veel houtsmak. Ik hou nogal van Sancerrewijnen, dus zijn we op zoek gegaan om op een subtielere manier met onze sauvignon blanc-druiven om te gaan dan dat hier in het verleden gebeurde. Mineraal met een droge afdronk, dat moest het nieuwe doel zijn. Pas op, dat is allemaal makkelijker gezegd dan gedaan. Daarenboven overweeg ik zelfs om in bepaalde wijngaarden te kiezen voor pied franc, de originele wijnstok die door de wijdruifluisepidemie van eind 19e eeuw bijna volledig is uitgestorven.

**EG: Als ik je zo bezig hoor, dan neig je naar biodynamische landbouw.**

VS: Ja, dat is zeker, maar dan wel met het oog op het haalbare. Je hebt biodynamische wijnbouwers die koeienhorens in de grond steken met de hoop dat dat wat opbrengt... Terwijl je bij de gewone leveranciers het zelfde eindproduct kan kopen waarmee je de wijnranken behandelt. Tegelijkertijd blijkt gewoon, puur uit de praktijk, dat de regels van de biodynamische landbouw wel behoorlijk goed gelden. Dat merken we hier in de grote groentetuin en dus passen we het ook waar mogelijk in de wijngaard toe. De positie van zon en maan en dergelijke dingen meer moet je niet ontkennen. Zeker niet als je ziet dat dat in de realiteit ook echt effect heeft. Daarenboven wordt er behoorlijk vervuילend en verspillend gewerkt. Dat moet anders. Water is "de olie van de 21e eeuw". We hebben hier dan ook meteen een zuiveringsinstallatie gezet. Ook op culinair gebied zie je dat mensen meer en meer nijken naar eerlijkheid en authenticiteit.

**EG: Hoe bevalt het zakendoen in Italië?**

VS: Ik heb een heel mooie staf kunnen uitbouwen. Hier in Italië heerst een afschuwelijke economische crisis, maar dat heeft dan weer het voordeel dat er heel goeie mensen op de arbeidsmarkt komen. En de Italiaanse slag? Ach ja, er is wel de administratieve horror, maar charm goes a long way, zeggen de Amerikanen. Die krijgen we hier trouwens ook vaak over de vloer. Onze verkoop loopt goed in de Verenigde Staten. Ook in België verkopen we goed, dankzij onze exclusieve verdeler Licata Vini. Caligero Licata weet hoe hij onze wijnen moet plaatsen. Hij is een bovenste beste vakman. En dat maakt dan weer dat ook veel landgenoten hun weg naar hier vinden. Chauvinisme troef! Elk bedrijf hoopt dat zijn klanten ambassadeurs worden van zijn producten. Je wordt hier dan ook goed in de watten gelegd.

**EG: Laat ons dan meteen de proef op de som nemen!**

We krijgen nog een heel nauwgezette rondleiding langs de oeroude kelders waar het water van de condensie van de trappen druïpt. Op de bovenverdieping struïen we langs de rekken waar de vin santo heiligschennend duur ligt te worden. Ten slotte worden we uitgenodigd aan de lange tafel voor een authentieke Toscaanse maaltijd. Dit zouden trouwens meer restaurants moeten doen: kies voor die lange tafel waar iedereen samen aan zit. Op het menu een heerlijk typisch Toscaans voorgerecht op basis van spelt. Het hoofdgerecht is porchetta, een speciale manier om varken in de houtoven klaar te maken. Krokante korst, mals vlees, getemperd door venkel. Ondertussen serveren de – en het mag gezegd – stijlvolle, maar tegelijkertijd ongelofelijk sociale obers de verschillende Avignonesiwijnen: Il Marzocco Cortona D.O.C. (chardonnay 85%, sauvignon blanc), Vino Nobile

di Montepulciano D.O.C.G. (prugnolo gentile 85%, cannaïolo nero, mammolo), Desiderio Cortona D.O.C. (merlot 85%, cabernet sauvignon) De Italiaanse keuken gedijt op eenvoud. Het weer is vandaag niet fantastisch, maar toch voel ik me in het aards paradijs.

Fattoria Le Capezzine  
53040 Valiano di Montepulciano (Siena)  
+39 0578 724304 capezzine@avignonesi.it  
www.avignonesi.it

## CASTELNUOVO TANCREDI

**Slapen bij de wijnboer.**

Buonconvento is een ingeslapen provinciestadje zo'n twintig kilometer ten zuiden van Siena. We bevinden ons hier midden in de "crete sinesi", een van de mooiste landschappen van Europa. Een oud klooster uit de middeleeuwen gaf het zijn naam. Wat er nog van het klooster overschiet doet dienst als museum. Het stadje heeft één grote straat, met restaurantjes, paninoteca's, een kapper, een bakker en een slager. Je ziet er nauwelijks toeristen; die schuiven liever aan om de Campo in Siena of de Duomo in Firenze te bezoeken. Geef ons maar de rust van het platteland. Waarvan leven de mensen hier? Er wordt aardig wat wijn verbouwd in de streek. Tegen de glooiende heuvels bloeien de wijnranken met sangiovese druiven weelderig. In onze B&B proeven we tijdens een welkomstdrink de wijn die uitbater Franco Rossi (foto boven rechts) zelf verbouwt. Hij neemt ons de volgende



# Castello Banfi

wijngidsen wordt Castello Banfi bij de absolute top van Brunello di Montalcino gerekend.

We proefden verschillende jaargangen in het visitor's center, aan een speciaal daarvoor ingerichte bar. De presentatie van de wijnen in een van de knapste enoteca's die ik ooit zag is buitengewoon. Je kan niet anders dan enkele wijnen kopen, al gaat je credit card vlug op rood staan. 186 euro voor een magnum Poggio all' Oro Castello Banfi 2004 bijvoorbeeld. Die ga ik bewaren voor een speciaal moment. Wat ook leuk is- maar je moet wel reserveren- is de taverna, een prachtig ingerichte kelder waar je een menu met aangepaste wijnen kan nemen, met ouderwets stijlvolle bediening, een mooi rustmoment.

We genoten nog na met een goede Ramon Allones Specially Selected lui liggend in het gras en genietend van het adembenemende schouwspel van de Toscaanse valleien. Ook het open ritje met de cabrio langs een binnenweg naar beneden, midden doorheen de wijngaarden, was er eentje om nooit te vergeten. Dit is het land van melk en honing, hier komen we terug!

(noot: je kan luxueus logeren in de antico borgo op het domein)

[info@banfi.it](mailto:info@banfi.it)  
[reservations@banfi.it](mailto:reservations@banfi.it)

## UNDER THE TUSCAN SUN

TOSCANE in september doe je best met een cabrio. Het is niet meer bloedheet, maar nog lekker aangenaam warm. De wegen zitten niet overvol en zeker als je zoals wij in de wijnstreken rondtoerden en de grote steden vermeden, geniet je het meest van een open auto. Het grote voordeel van de pas vernieuwde BMW 3 cabrio is dat het een cabrio-coupé is met stalen dak, dat opent en sluit in luttele seconden, waardoor het cabrioseizoen letterlijk 365 dagen duurt. Door de lage zijlijn geniet je optimaal van het voorbijglijdend landschap. Met de zon op je huid. De vinnige 320d waarmee we reden was bijzonder zuinig: hij kwam over de hele rit van Antwerpen naar Buonconvento niet verder dan een verbruik van 6,1 liter op 100 km. En we spaarden hem niet, want het is eigenlijk te ver om op één dag de trip af te leggen. Eenmaal op onze bestemming is het dak bijna niet meer dicht gegaan. Een droomwagen voor een droombestemming.

Prijs van het geteste model BMW 320D Cabrio Bluewater met Leder Dakota Schwarz – Basis: 37.024, 79 eur+opties 11.809,93 + BTW 21%: totaal 59.090 eur (prijs in België)

Ben Vinken & Joost Houtman

# BMW Cabrio



dag maar al te graag mee naar het kasteeltje Castelnuovo Tancredi dat je hoog ziet liggen langs de weg naar Bibiano. De 96-jarige eigenares woont nog steeds in het hoofdgebouw, de pastoriegebouwen werden omgebouwd tot een schitterende Bed and Breakfast, met het zwembad op een plateau van waaruit je tot in Murlo en zelfs Siena kan kijken. Er staat een middeleeuwse toren die destijds als graanschuur diende voor de Sienese bevolking. Het ganse domein bestrijkt zo'n 600 hectaren. Franco neemt ons mee naar de wijngaarden, hij voelt en proeft aan de druiventrossen en lacht: volgende week beginnen we er aan! Aan de oogst, dus. Daarna proeven we zijn drie wijnen, die prachtige namen dragen: L'assedio, een cepage van 85% Sangiovese, 10% Merlot en 5% Colorino, met een productie van 16.000 flessen. L'ammiraglio, 100% Sangiovese, hier worden maar 3000 flessen van gemaakt. En L'ambasciatore, 60% Syrah en 40% Cabernet Sauvignon, met ook een beperkte oplage van 3000 flessen.

Het zijn stuk voor stuk lekkere eerlijke wijnen. Toch gaat onze voorkeur uit naar de L'ammiraglio, met zijn volle smaak van rijp fruit als pruimen en kersen, licht gekruid en met goede tannines en structuur. Maar 100% Sangiovese verkoopt niet altijd even goed als blends met makkelijkere druiven.

Franco geeft ons nog een fles mee voor bij het avonddiner in zijn favoriete restaurant: La via di Mezzo in de hoofdstraat van Buonconvento, waar we die avond prinsheerlijk smullen van die typische Toscaanse gulle keuken, in een prachtig nostalgisch interieur met veel gepatineerd hout en vriendelijke kelners. Dit is echt vakantie!

[www.castelnuovotancredi.it](http://www.castelnuovotancredi.it)

## CASTELLO BANFI

Franco Rossi raadde ons ook een bezoek aan Castello Banfi in Montalcino aan. We worden er ontvangen door zijn Japanse vriend Yoshiaki, die ons rondleidt doorheen het gigantische wijnhuis, eigendom van de Amerikaanse broers John en Harry Mariani. Ze kochten het domein in 1979 en slaagden er ondertussen in om meer dan tien miljoen flessen per jaar te produceren en verkopen ... aan zeer dure prijzen. We zitten hier dan ook in het duurste terroir, de Brunello di Montalcino. Banfi bestrijkt 2800 hectaren, en naast wijn verbouwen ze hier ook fruit en olijven. De rit naar het kasteel is adembenemend. Je bent vanuit Montalcino een halfuurtje onderweg langs berg en dal, maar je ziet het wel al van ver liggen. De productie-eenheid ligt in de vallei; het middeleeuwse kasteel met ontvangstruimte en taverne helemaal bovenaan.

Brunello-wijn is heel populair geworden. Waren er veertig jaar geleden slechts veertig producenten, zijn er vandaag al 280. De onbetwistbare nummer één is Castello Banfi, gelegen tussen de Ombrone en Orcia rivier, met een marktaandeel van 10% (700.000 van de zeven miljoen flessen Brunello). De vulkanische ondergrond is buitengewoon mineraalrijk. De Tyrreense zee is slechts op 40 km en doet zich ook voelen. In dit klimaat gedijt de Sangiovese druif het best. De grond wordt goed gedraineerd: er is voldoende water en genoeg zonneschijn. Er werd tien jaar gestudeerd om de beste selectie druiven in functie van het terroir te bepalen. Alle druiven worden nog met de hand geplukt. Na persing en vinificatie rijpen de wijnen gedurende minstens drie jaar op hout, wat meteen de hoge prijs verklaart. In alle