



De hartslag van Sicilië

# Feudo Montoni

DEZE EILANDEDITIE VAN WINELIFE VERDIENT HET OM AAN TE MEREN OP SICILIË, HET GROOTSTE MEDITERRANE EILAND. AL SNEL KWAM HET IDEE OM EENS NIET NAAR DE TE VERWACHTEN PLEKKEN TE GAAN. ZO GAAN WE NIET NAAR PALERMO, NIET NAAR MARSALA EN ZELFS NIET NAAR DE PRACHTIGE WIJNGAARDEN VAN DE ETNA. WE GAAN OP ZOEK NAAR HET HART VAN SICILIË, ZOWEL IN LETTERLIJKE ALS FIGUURLIJKE ZIN. WE WILLEN OUDE WIJNGAARDEN HOREN FLUISTEREN. WEG VAN DE KUSTGEBIEDEN, WEG VAN VLUCHTIGE TRENDS EN DE WIJNEN DIE AFGEMETEN ZIJN OP DE CONSUMENT. WE GAAN OP ZOEK NAAR TRADITIE EN CULTUREEL ERFGOED.

TEKST NIEK BEUTE | BEELD FEUDO MONTONI

**S**icilië heeft een gigantisch wijngaardareaal: maar liefst 140.000 hectare. Helaas zijn lang niet alle wijngaarden geschikt voor kwaliteitswijn. Veel druiven zien hun loopbaan eindigen in de productie van industriële alcohol in plaats van gebotteld te worden als wijn. Dat wil niet zeggen dat er geen bijzondere wijnen van dit prachtige eiland komen. Integendeel: Sicilië brengt een geweldige diversiteit aan wijnen op de markt, een bont gezelschap aan smaken en stijlen.

#### DRUIVEN

Het unieke karakter komt deels voort uit de gebiedseigen druivenrassen. Denk hierbij aan witte rassen als catarratto, grillo en inzolia. Alle drie hebben ze een eigen expressie, maar wat ze gemeen hebben is hun frisse opwekkende humeur. Het zijn over het algemeen levenslustige wijnen, die zelfs op de donkerste van dagen het zomerse eilandgevoel weten weer te geven. Van de blauwe druivenrassen is nero

d'Avola wel de bekendste, door velen gezien als de druif die warme rijke wijnen voortbrengt. Hierover later meer, maar er zijn nog twee andere blauwe druiven die we niet over het hoofd mogen zien: perricone en nerello mascalese. De perricone-druif staat grotendeels aangeplant in de regio rond Palermo en zien we veelal in de mix met andere rassen. Maar ook op zichzelf geeft deze druif eigenzinnige wijnen, waarbij je voelt dat ze een diepe verbondenheid hebben met de Siciliaanse cultuur. Nerello mascalese is beroemd om zijn wijngaarden die op de Etna staan aangeplant. Het zijn vaak rankere wijnen met grootse persoonlijkheid – een druif die geen hoogtevrees kent en echt het onderzoeken waard is.

#### DIVERSITEIT

Het eiland brengt een grote variëteit aan wijnen voort. Dit is terug te voeren op de veelzijdigheid van de oorsprong. De samenstelling van de ondergrond is erg divers en loopt uiteen

van mineraalrijke klei tot zandgrond en de niet te vergeten vulkanische bodem van de nog altijd actieve Etna. Alle bodems hebben hun eigen uitwerking op de wijn en de wijnmakers hebben daarmee een groot palet aan mogelijkheden voorhanden. Zo zijn de zandgronden zo arm aan voedingsstoffen dat de druifluis deze vermijdt, met als gevolg dat er extreem oude

**DE BIODIVERSITEIT IS ALS DE IDEALE SCHIJF VAN VIJF VOOR DE DRUIVEN**



Fabio Sireci

wijngaarden staan die nooit aangetast zijn. Dit zijn de pre-Phylloxera-wijngaarden, die meer dan 100 jaar oud kunnen zijn. Deze wijngaarden genereren weliswaar lage opbrengsten, maar wat er aan fruit geoogst wordt is enorm geconcentreerd.

#### WIND

Moeder Natuur heeft een sterke invloed op het eiland. Weer en wind tekenen de wijngaarden en de wijnen die ze voortbrengen. De locatie van de wijngaarden zijn erg bepalend voor de uitkomst die ze geven. Aan de zuidwestzijde van het eiland staan de wijngaarden nabij de kust. De wind geeft hier de verfrissing die nodig is om de zuurgraad van de druiven in stand te houden. Helaas is er ook een wind die het tegenovergestelde doet: de beruchte sirocco blaast hete lucht uit Afrika over Sicilië. Wanneer deze over het eiland waait, zoekt iedereen dekking. Het is een hindernis die veel wijnmakers proberen te ontlopen door het hogerop te zoeken en hun wijngaarden op de uitlopers te planten van een van de vier bergen op het eiland. Hier zorgt de koude berglucht die de vallei instroomt voor de nodige verkoeling. Op de Etna vinden we wijngaarden die wel 1.300 me-

## VERSCHOLEN TUSSEN TWEE REUZEN VINDEN WE EEN PRACHTIG WIJNHUIS

ter boven de zeespiegel staan aangeplant. Ze behoren tot de hoogstgelegen wijngaarden van Europa.

#### FEUDO MONTONI

Tijd om naar de kern te gaan, het centrum van het eiland. Het middelpunt van het eiland bevindt zich tussen twee bergen, de Monte Cammarata en de Monte Madonie. Op een unieke, totaal geïsoleerde plek, verscholen tussen deze twee reuzen vinden we een prachtig wijnhuis: Feudo Montoni. Het domein wordt omringd door graanvelden op 750 meter hoogte en ligt ver van het ritme van de 21e eeuw. Om de eerstvolgende wijnstok vanaf hier te vinden

#### ZELF PROEVEN

Haal Feudo Montoni in huis, schenk een glas in, sluit je ogen en waan je op Sicilië. Een betere staycation kunnen we niet bedenken. Geniet van deze 3 overheerlijke Siciliaanse wijnen:



#### GRILLO DELLA TIMPA

Italiaanse wijnliefhebbers opgelet! De Grillo, het belangrijkste witte inheemse druivenras van Sicilië, weerstaat het warme klimaat uitstekend en behoudt heel goed zijn heerlijke frisse zuren. Zeer smaakvol met aroma's van steenfruit, gele bloemen en kruidige tonen. Uitstekend te combineren met mediterrane vis- en groentegerichten.



#### NERO D'AVOLA LAGNUSA

Nero d'Avola staat bekend als *big and bold* maar Feudo Montoni geeft hier een elegante draai aan. Denk aan aroma's van kersen, kaneel en een vleugje munt in combinatie met geroosterd vlees of oude gerijpte kazen – succes gegarandeerd!



#### NERO D'AVOLA SELEZIONE VRUCARA PREPHYLLOXERA

Op zoek naar een bijzondere wijn? Dan zit je met de Vrucara Prephylloxera zeker goed. Complexiteit ten top met geuren van chocolade, bosvruchten, kruidnagel, nootmuskaat en ceder. De lange, geconcentreerde afdrank proef je nog dagenlang...

DE WIJNEN ZIJN VERKRIJGBAAR VIA  
KWASTWIJNKOPERS.NL



moet je 30 kilometer rijden, een oase van rust. Het is geen nieuw project om hip en vooruitstrevend te zijn; allesbehalve dat. Feudo Montoni is een van de oudste wijnhuizen op het eiland, opgericht in 1469. Ondertussen is het al ruim 200 jaar in handen van de familie Sireci. We zijn dan ook bevoorrecht om in gesprek te mogen gaan met Fabio Sireci en zijn vrouw Melissa Muller.

#### ZAADJE

Fabio is de derde generatie wijnmakers die deze unieke enclave onder zijn hoede heeft. Hij geeft aan dat hij zich vooral beheerder voelt van een uniek stukje Siciliaans erfgoed. Alles staat in dienst van het koesteren van het DNA van een oeroude cultuur. Feudo Montoni bezit wijnranken die gezien worden als de meest pure klonen van de druivenrassen die er staan aangeplant, van zowel nero d'Avola als catarratto en grillo. Hoe was het om op te groeien in een afgelegen wijnparadijs als dit? Fabio: 'Mijn familie heeft altijd al een optrekje gehad in Palermo en ik had zeker de mogelijkheid om weg te zijn van mijn ouderlijk huis en het stadse leven mee te maken. En toch ging ik liever in het weekend met mijn vader of opa op pad, naar het platteland om van de natuur te genieten. Zonder dat ik het doorhad, plantten zij het zaadje van mijn liefde voor onze natuur en cultuur. Dat zaadje groeide uit tot een diepe verbondenheid met mijn omgeving en alles wat er leeft en groeit. Als ik weg ben uit mijn omgeving is er altijd de hartenkreet die maakt dat ik snel weer terug naar het domein wil. Ik voel me hier op mijn plaats en kan hier elke dag weer zorgen

voor de plek die ik zo liefheb. Het is iedere dag weer een groot voorrecht, hoe hard we er ook voor moeten werken.'

#### VERLIEFD

Ook Melissa, de vrouw van Fabio, deelt de diepgewortelde liefde voor het Siciliaanse binnenland. Als kleindochter van een Siciliaanse grootmoeder groeide ze op in Manhattan, maar zocht haar grootmoeder elk jaar op. Ze werd verliefd op het eiland en, naarmate de jaren vorderden, ook op de lokale wijnen die ze in New York aan de man probeerde te brengen. Ze bezocht regelmatig de wijnhuizen op Sicilië en probeerde meermaals om op bezoek te gaan bij Feudo Montoni. Tevergeefs. Fabio was liever bezig met zijn wijngaarden dan de media en liet zijn wijnen liever voor hem spreken. Maar na lang aandringen kon Fabio geen nee meer zeggen en mocht Melissa op bezoek komen. Ze werd meteen verliefd op deze unieke plek, en Fabio op haar. Ondertussen bestieren ze het domein samen en Melissa vertelt erbij: 'Het is een wereld van verschil met Manhattan, maar ik ben nu eindelijk waar ik voel dat ik moet zijn.'

#### LIGGING

Het bijzondere van het domein is dat het een smeltpunt is van unieke factoren. Het begint bij de locatie, verborgen tussen twee bergen én op hoogte. Dat zorgt dat er sneeuw ligt in de winter en er vochtreserves in de bodem worden opgenomen om de droge zomers te kunnen doorstaan. De temperende werking van de bergen zorgt weer dat de wijngaarden even op adem kunnen komen van een warme dag,

waardoor de druiven hun zuren vasthouden en beter in balans zijn bij de oogst. De afgelegen locatie van het domein is belangrijk. De biodiversiteit kan hier immers goed beschermd worden en in stand worden gehouden. En dat maakt het weer mogelijk om volledig biodynamisch te werken.

#### SCHIJF VAN VIJF

Er is bewust een grote kraag van graanvelden rond de wijngaarden geplant, als een grote beschermende barrière. Om de biodiversiteit te stimuleren staan er groenten, kruiden en bloemen aangeplant op het domein. Het gaat zelfs zover dat ze er bijen houden om de natuur optimaal te ondersteunen. Fabio ziet het als noodzaak om de biodiversiteit in stand te houden, want zonder zouden er geen gezonde bodem en wijngaard mogelijk zijn. De biodiversiteit is als de ideale schijf van vijf voor de druiven – en zonder gezonde druiven geen uitzonderlijke wijn. Fabio: ‘Het conserveren van de oude druivenranken is van cruciaal belang. Het zou makkelijk zijn om een wijngaard aan te planten met stekjes uit een catalogus. Maar daarmee zouden we de oerklanken van onze rassen verliezen. Bij Feudo Montoni wordt er dan ook gekozen om alleen enten te gebruiken van onze oude wijnranken. Het vraagt enorm veel werk en tijd, maar het bewaren van de moederdruif is het elke stok weer helemaal waard.’

#### ALLE ANTWOORDEN

Waar Fabio het meeste van geniet? ‘De wandelingen door de wijngaarden, waarbij ik in contact ben met alles wat er zich afspeelt. Het is mijn manier van communiceren met de wijnranken. Nauwlettend hou ik bij hoe het gesteld is met de groei, rijping en gezondheid van mijn wijngaarden. Ik neem een blad in mijn handen en onderzoek hoe het met de plant gaat. Is de plant gezond of is er bijvoorbeeld waterstress?’ En ook al geven de analyses van de druiven aan dat het tijd is om te oogsten, bepaalt Fabio op basis van het proeven van de druiven of het echt zover is. Het geluid dat een druivenpit maakt als je erop kauwt en de smaken die dat afgeeft, zeggen hem vaak meer dan de analyses van het sap, vertelt hij. ‘Het is goed om veel technische kennis te hebben, maar uiteindelijk volg ik de informatie uit de wijngaard. De wijngaard geeft alle antwoorden, zolang je maar de tijd neemt om deze te zien.’

#### VERLEIDELIJK

Met een glas Lagnusa Nero d’Avola 2019 in de hand vertelt Fabio over de stijl van Feudo Montoni. ‘Mijn wijnen gaan over elegantie, ze vertellen over het levensjaar van de druif en de bodem waarop de rank geplant staat. We gebruiken steeds minder hout voor de rijping van onze wijnen. Hout is al snel een sluier van make-up, wat de aandacht afleidt van de inhoud van de wijn.’ De combinatie van oude wijngaarden, de hoogte en het organisch werken geven een hele eigen stijl wijn. De Lagnusa is dan ook geen dikke Nero d’Avola waar je op kunt kauwen. Dit is juist een open en verteer-

## ‘DE WIJNGAARD GEEFT ALLE ANTWOORDEN, ZOLANG JE MAAR DE TIJD NEEMT OM DEZE TE ZIEN’



Oogstafereeltje

bare wijn, een verrassend energieke wijn die over veel souplesse beschikt. De verfijnde tanninestructuur en de prachtige kersen-kaneelroma's maken hem ontzettend verleidelijk.

#### DIEPGANG

Fabio vertelt over de eerste jaren dat hij zijn wijnen liet proeven op beurzen. Men had moeite met deze wijn, hij voldeed niet aan de verwachting van een warme beladen Nero d’Avola. Hij had lang het idee dat zijn authentieke stijl niet begrepen werd, maar toch zette hij door. Nu verkoopt hij jaarlijks volledig uit en krijgt deze idyllische plek eindelijk de erkenning die hij verdient. Naast de Lagnusa is er ook de Vrucara Nero d’Avola. Deze wijn is extra bijzonder voor Fabio, want hij is afkomstig van de oudste wijngaarden van zijn grootvader: de pre-Phylloxera-wijngaarden. Deze wijn heeft een enorme diepgang en concentratie, echt een liefhebberswijn voor wie een Nero d’Avola zoekt om de komende 10 jaar te koesteren in zijn wijnkelder – waarna deze iedere dag geduld dubbel en dwars de moeite waard maakt.

#### PUUR & ELEGANT

Ook proeven we samen een witte wijn, de Grillo della Timpa 2021. Grillo is een kruising van catarratto en moscato. Hij heeft de zuivere, heldere toon van catarratto en combineert dat met de rijkere aroma's van moscato. Deze kruising is gecreëerd op nog geen 50 kilometer van Feudo Montoni en is dan ook echt een lokale druif. De Grillo della Timpa geeft prachtig abrikozenvrucht met aroma's van gele bloemen en jasmijnbloesem, maar toch is dit een wijn met grootse intensiteit en een prachtig fijn mondgevoel, zowel puur als elegant. En dan te bedenken dat 2021 een heel heet jaar was, maar van vermoeidheid of gewicht is werkelijk niets waarneembaar. Dit is een wijn die gerust nog even kan rijpen, maar nu al geweldig is. Fabio vertelt over Moeder Natuur, dat het een illusie is om te denken dat we er controle over hebben. ‘We moeten erop blijven vertrouwen dat alles komt wanneer het nodig is, en de wijnmaker puur een ondersteunende rol heeft. Zo is er wel hulp geboden in 2021 door middel van minimale bewatering. Maar dat doen we alleen als

## EEN WIJN MET GROOTSE INTENSITEIT EN EEN PRACHTIG FIJN MONDGEVOEL

het absoluut noodzakelijk is en het is nooit een interventie die een vertekend beeld van het jaar mag opleveren.’

Feudo Montoni is een prachtig voorbeeld van hoe de liefde voor natuur en de lokale cultuur de basis is voor een grootse toekomst. Wat een passie en toewijding hebben we gevonden in het hart van Sicilië! We danken Fabio Sireci en Melissa Muller voor een bijzondere ontmoeting, en Kwast Wijnkopers voor het mogelijk maken hiervan. We proosten op de prachtige Siciliaanse cultuur en al zijn wijnen. ■