

WIJNCLUB ZOTTEGEM

Wijnreis naar Sicilië: vijf dagen rond de Etna

8 november 2024

Van 7 tot 11 november 2024 trok de wijnclub naar Taormina: de vijf districten van de Etna, wijnhuizen Cottanera, Murgo en Benanti, en Siciliaanse cultuur.

Van 7 tot 11 november 2024 trok Wijnclub Zottegem naar Sicilië, met Taormina als uitvalsbasis. Vijf dagen rond de Etna: de vulkanische districten die elk een eigen wijn opleveren, de wijnhuizen Cottanera, Murgo en Benanti, en daarnaast de cultuur en de keuken van het eiland. Dit is het programma van die reis, samengesteld door Jens De Cuyper en Gentil Noens. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De streek

We trokken dat jaar naar Sicilië, het autonome eiland aan de tip van de Italiaanse laars. Het is het grootste eiland in de Middellandse Zee maar wat ons natuurlijk in het bijzonder aantrekt is de verscheidenheid aan wijnen.

Al sinds mensenheugenis is Sicilië een van de grootste wijngebieden van Italië. Er wordt breed verspreid op het eiland aan wijnbouw gedaan. Voor deze reis richten we ons vooral op de minder gekende wijnen rond de Etna. Frisse witte wijnen zijn er afkomstig van de carricante, catarratto en trebbiano; rode of roséwijnen worden hoofdzakelijk gemaakt van de nerello mascalese.

Net zoals buureiland Sardinië kent ook Sicilië een lange wijntraditie. Zowel Feniciërs, Romeinen als Grieken vestigden zich hier, en lieten hun sporen na op de wijncultuur. Daarna sukkelde Sicilië echter in een diepe wijnslaap. Pas aan het einde van de 18de eeuw, met de ontwikkeling en het succes van de marsalawijn, kwam het eiland opnieuw in een wijnstroomversnelling terecht.

Een economische trend die Sicilië in de loop van de vorige eeuw getekend heeft, is de (r)evolutie van het cantina sociale-model (de coöperaties) naar het private wijndomein. Eind jaren tachtig kozen veel producenten voor een nieuwe werkwijze: de eigen verkoop op het familiedomein. Daarbij werd kwaliteit, en niet langer kwantiteit, vooropgesteld. Er zijn inmiddels 22 DOC's (Denominazione di Origine Controllata, een officiële aanduiding die een bepaalde kwaliteit garandeert) en 1 DOCG, de Cerasuolo di Vittoria.

Maar ook op cultureel en gastronomisch vlak heeft Sicilië heel wat te bieden en daar hebben we tijdens deze reis ook oog voor.

Onze uitvalsbasis: Taormina

Taormina is een van de bekendste en drukst bezochte dorpen van Sicilië. De rijke historie van het dorp zorgt ervoor dat je er bijna struikelt over de verschillende bezienswaardigheden.

Het centrum van Taormina is geheel autovrij. De belangrijkste straat is de Corso Umberto I. Aan deze straat vind je de meeste winkeltjes en restaurants. Ook bevinden de belangrijkste gebouwen van de stad zich aan deze hoofdstraat. De straat wordt omzoomd door mooie oude middeleeuwse huizen. Het is goed te zien dat Taormina ook in de historie een welvarende stad is geweest. Een van de leukste pleintjes is de Piazza IX Aprile. Vaak zorgen straatmuzikanten hier voor extra sfeer en je hebt er een mooi uitzicht over zee.

Het Excelsior Palace Hotel Taormina verwelkomt gasten sinds 1904, op slechts een paar meter van het stadscentrum, gelegen op een pittoresk voorgebergte dat een prachtig uitzicht biedt. Oprechte gastvrijheid en een warm welkom, gecombineerd met een unieke elegantie en cultuur, maken dit historische viersterrenhotel in het centrum van Taormina tot de ideale uitvalsbasis.

De wijnen van de Etna

In feite hebben de vulkaan en zijn terroir een belangrijke heterogeniteit, waardoor elke helling of elk gebied bijzonder geschikt is voor de ene druivensoort in plaats van de andere. De Etna is meer dan 3000 meter hoog: de hellingen vertonen aanzienlijke verschillen voor wijnbereidingsactiviteit, variërend in blootstelling, temperatuurbereik,

hoogte, bodem, helderheid, regenval, ventilatie, invloed van de zee en trainingssysteem.

Het halfronde DOC-gebied strekt zich met de klok mee uit van noord naar zuidwest, met een hoogte die, afhankelijk van de helling, varieert van 400 tot 1050 meter boven zeeniveau.

Contrada Calderara Sottana

De noordelijke ligging van de helling kenmerkt het gebied, dat een vrij vochtig klimaat heeft, wat ook in dit geval een evolutie van de bodem beïnvloedt naar zeer fijne korrelgroottes die zorgen voor een uitstekend watervasthoudend vermogen en een goede toevoer van organisch materiaal onder een steenachtige oppervlaktelaag.

De gunstige combinatie van klimaat en bodem garandeert een evenwichtige vruchtbaarheid en een optimale rijping van de druiven; het is om deze reden dat Calderara wordt beschouwd als een van de meest geschikte districten voor de teelt van wijnstokken. De wijnen die hier worden geproduceerd, worden namelijk bijzonder gewaardeerd om hun lange levensduur en aromatische complexiteit.

Contrada Dafara Galluzzo

Van de districten is dit het district met de relatief oudste bodems. De matrix van deze bodems behoort in feite tot de geologische periode van de Etna, het oude Mongibello genaamd, met een ontstaansgeschiedenis die meer dan tienduizend jaar teruggaat.

Het gebied is bijzonder geschikt voor de teelt van rode druiven. Hier drukt nerello mascalese wijnen uit met een goede structuur en een goede zuurgraad. Het temperatuurbereik van dit gebied wordt begünstigd door zijn bijzondere morfologie, zonder mariene invloeden. De oude wijngaarden van dit district werden gedeeltelijk bedekt door de lavastroom van september 1911, een uitbarsting die aanleiding gaf tot de noordoostelijke krater, waarvan het magmatische materiaal naar de buurt van de rivier de Alcantara werd geduwd.

Contrada Rinazzo

De kleine gemeente Milo is de enige die volgens de voorschriften van de Etna DOC aanleiding kan geven tot de Etna Bianco Superiore-wijn.

Blootstelling aan het oosten en dus aan de zee, hemelsbreed niet ver weg. Constante ventilatie. Deze bodems zijn geëvolueerd op lavasubstraten van relatief recente vorming (jonge Mongibello). Het klimaat is hier vrij regenachtig en vochtig. Boven bepaalde hoogten kunnen deze eigenschappen de rijping van de druiven vertragen. Hier, in het bovenste deel van het grondgebied van Milo, is historisch gezien een sterke roeping voor de carricante-variëteit geconsolideerd.

De bijzondere neiging om een constante zuurgraad en dus frisheid en aromatische finesse te behouden, heeft ertoe geleid dat in dit gebied, uniek in het Etna DOC-gebied, de subdenominatie Etna Bianco Superiore werd toegelaten.

Contrada Monte Serra

Het is een gebied dat werd gevormd door de scoria (pyroclastieten) die uit de gelijknamige vulkanische kegel kwamen als gevolg van een oude explosieve activiteit. Deze uitstroom vond plaats via een leiding die onafhankelijk was van het belangrijkste magmatische kanaal en deed een vulkanische kegel ontstaan ver van de centrale krater, dicht bij de zee. Op dit type substraat zijn grondsoorten ontstaan die bestaan uit licht materiaal met een hoog drainagevermogen, waarbij de wortels van de wijnstokken aanzienlijke diepten bereiken op zoek naar water.

Vanuit klimatologisch oogpunt is de Contrada Monte Serra ingedeeld bij de subhumide gebieden, hoewel het het minst regenachtig is en om deze reden, mede dankzij de blootstelling en de bovengenoemde pedologische kenmerken, de voorkeur geeft aan een eerdere rijping van de druiven die leven geven aan geurige en elegante wijnen. Het gebied wordt van oudsher bebouwd met nerello mascalese, maar er zijn ook nerello cappuccio en witte druivensoorten zoals carricante en, in kleine mate, minnella bianca.

Contrada Cavaliere

Over het algemeen zijn de zuidelijke hellingen geologisch jonger, dankzij de vorming van bodems op relatief nieuwere lavastromen. Dit district beslaat echter een gebied met oudere bodems, waarvan de evolutie bodems heeft voortgebracht met een vrij fijne textuur maar rijk aan skeletten, begiftigd met een aanzienlijke fysische, chemische en biologische vruchtbaarheid, ook ondersteund door een warmer klimaat en met minder regenval dan in andere gebieden, zonder enige invloed

van de zee.

Dankzij de morfologie en de aanzienlijke hoogte valt het gebied binnen het gebied met het hoogste dag/nacht-temperatuurbereik, een zeer belangrijke factor voor polyfenolische synthese en de vorming van een zeer gewaardeerde aromatische reeks druiven. Hier geven zowel de nerelli als carricante aanleiding tot wijnen met een goed gemarkeerde structuur en aroma's van variëteiten.

De wijnhuizen

Cottanera

Voor onze eerste wijnproeverij rijden we naar het noorden van de Etna-regio. We brengen er een bezoek aan het wijnhuis Cottanera dat sinds 1960 wijn verbouwt op het vulkanische land rond de Etna. Zij werden vorig jaar in het tijdschrift Forbes opgenomen bij de 100 'uitmuntendheden' binnen de categorie Wijn (er zijn in totaal 5 categorieën).

De Etna is een puzzel van districten die worden begrensd door verschillende lavastromen die elkaar in de loop van de millennia hebben opgevolgd.

Murgo

Sinds 1860 produceert het wijndomein Murgo wijnen op de familielandgoederen op de Etna, Sicilië en Lazio. Door traditie en innovatie te combineren, hebben ze de typische rijen en terrassen

gecombineerd met moderne productietechnieken, om geleidelijke maar significante productverbeteringen te verkrijgen.

De boerderij is ontstaan uit de inzet van baron Emanuele Scammacca del Murgo. Na een lange en briljante diplomatieke carrière, die hem ertoe bracht ambassadeur van Italië te zijn bij de Heilige Stoel, Brussel en Moskou en staatssecretaris van Buitenlandse Zaken, besloot de baron in 1981 om de oude familiegronden om te vormen tot moderne productiebedrijven, waarbij geleidelijke maar voortdurende verbeteringen werden doorgevoerd.

Onze focus ligt op hun mousserende wijnen, die als de beste in de streek worden beschouwd. We blijven ook lunchen in hun restaurant.

Benanti

Een innovatieve visie gericht op de productie van uitstekende wijnen: dit is het Benanti-dogma, een familie van oude Bolognese oorsprong met een eeuwenoude geschiedenis. De Siciliaanse tak werd gesticht in 1734, toen een afstammeling door Vittorio Amedeo d'Aosta naar Sicilië werd gestuurd. Aan het einde van de negentiende eeuw begon Giuseppe Benanti met de wijnproductie. Sindsdien, van generatie op generatie, heeft deze familie die verliefd is op "wijn maken op de vulkaan" een eenvoudige passie kunnen omzetten in een meesterschap: weten hoe ze de eigenaardigheden van inheemse wijnstokken kunnen versterken in een ontembaar en heterogeen gebied. Het onderzoek en de creatie van authentieke wijnen, die in staat zijn om het terroir van de Etna in zijn verschillende uitdrukkingen te vieren, worden een onderscheidend

kenmerk van de productie.

De familie Benanti heeft in feite een leidende rol gespeeld in elke historische periode van de wijnbouw van de Etna en heeft persoonlijk bijgedragen aan de evolutie ervan. Het bedrijf, nu geleid door Antonio en Salvino Benanti, heeft een jaarlijkse productie van ongeveer 170.000 flessen, bestemd voor verschillende markten over de hele wereld.

Robert Parker: "De wijnbouwgeschiedenis van Benanti is synoniem met die van de Etna. In alle opzichten zijn het harde werk en de uitstekende wijnen die door dit historische wijnhuis worden geproduceerd, de reden dat dit onbekende deel van Sicilië in de oenologische schijnwerpers is komen te staan. De wijnen van Benanti behoren tot de beste die momenteel op de vulkaan worden geproduceerd."

Cultuur en keuken

Casa Cuseni

Casa Cuseni was het eerste hotel voor kunstenaars in Europa, in 1947, en vandaag de dag nog steeds open voor gastvrijheid. Hier schreef Ernest Hemingway zijn eerste korte verhaal, Lord Bertrand Russell won de Nobelprijs voor Literatuur, Sir Frank Brangwyn, Sir Alfred East, Cecil Hunt en Sir George Clausen schilderden het Siciliaanse landschap, en Arthur Lasenby Liberty, Pablo Picasso, Henry Faulkner, Salvador Dalí, Denis Mack Smith, Roald Dahl, Jocelyn Brooke, Tennessee Williams en vele anderen vonden een ideale plek om te schrijven, schilderen, of zoals Greta Garbo deed, een magische plek om uit te rusten.

Sinds 2015 is Casa Cuseni officieel het museum van de stad Taormina. De volledige naam is: Casa Cuseni, Museum voor Schone Kunsten en Grand Tour van de stad Taormina. Vanwege zijn hoge historische en artistieke waarde is het erkend als Italiaans nationaal monument. De eetkamer van de villa wordt beschouwd als een van 's werelds beste voorbeelden van de Arts and Crafts Movement.

De villa heeft een van de belangrijkste theosofische parken van Europa. De bouw in deze tuin van een tempel van koning Salomo, een gigantische menora, drie mikwe voor rituele baden, een pad van zuivering ontworpen door Giacomo Balla en Fortunato Depero, en een pad van inwijding naar het model van de Goddelijke Komedie, heeft van deze ruimte een plaats gemaakt van verzet tegen de kolonialistische ideologie van de grote wereldrijken, van broederschap en vrede.

Casa Cuseni is door de Unesco erkend als immaterieel cultureel erfgoed.

Teatro Antico

Een van de mooiste overblijfselen van de Griekse oudheid vind je in Taormina. Hier staat midden in het dorp nog het oude Griekse theater. Dit theater werd geheel volgens Griekse traditie gebouwd met een prachtig uitzicht als permanent decor voor de toneelspelers. De vulkaan de Etna is namelijk prominent in de achtergrond aanwezig.

Tijdens de overheersing van de Romeinen werden de bogen en de Korinthische zuilen op het toneel aangebracht. De Romeinen gebruikten het theater ook voor gladiatorengevechten. In de oudheid bood het

theater plaats aan wel 5000 toeschouwers. Deze zaten op trappen die uitgehouwen waren in de heuvel van Taormina.

Wine at the Opera

De Italiaanse Opera Live Cultural Association werd in 2014 geboren uit de wens en passie om het regionale en nationale muzikale en artistieke culturele erfgoed over te dragen.

De Italiaanse Opera Taormina-show is een niet te missen tijdloze reis in de Italiaanse opera en duurt ongeveer een uur en 30 minuten. Het idee was om een vrolijke show te maken die gericht is op iedereen, nieuw of gepassioneerd, en de overtuiging losmaakt dat opera muziek is voor slechts enkelen. Tijdens de show worden de beroemdste aria's en duetten uit het Italiaanse lyrische repertoire van internationale faam gepresenteerd. De Italiaanse Opera Taormina begeleidt het publiek op een magische reis tussen Mozart, Verdi, Puccini, Donizetti en Rossini, gebruikmakend van de beste stemmen van de nationale en internationale scène, in de zaal begeleid door al even deugdzame pianisten.

We starten met een glaasje als ontvangst en tijdens de pauze voorzien we een kleine proeverij van wijnen uit de streek rond Palermo.

Kookworkshop met chef Massimo

Onder leiding van Massimo gaan we zelf de handen uit de mouwen steken en leren we enkele typische Siciliaanse gerechten bereiden.

We verdelen ons in 3 groepen: de ene groep maakt de antipasti, de tweede de primi piatti, inclusief het zelf klaarmaken van de pasta, en de derde groep focust op het hoofdgerecht met een vlees- en visbereiding. We zetten verschillende wijnen op de proeftafel en elke groep selecteert de wijnen die zij bij hun gerechten voorstellen.

Aan tafel

Bij **Porta Messina**, gelegen in het hart van Taormina, spelen traditie en passie de hoofdrol. We kiezen voor een uitgebreid pizzabuffet. De pizza's worden gebakken in een houtgestookte oven, het deeg volgt een natuurlijke methode van langzaam rijzen en de gekozen ingrediënten zijn alleen die van de hoogste kwaliteit. De natuurlijke rijsmethode staat garant voor een uitstekende pizza, gemaakt met meel van hoge kwaliteit met levende tarwekiemen en de 'biga'-techniek, waardoor het deeg nog geuriger en aromatischer wordt.

Trattoria da Nino, al drie generaties lang bij de lokale bevolking bekend om zijn echte Siciliaanse gerechten, werd meer dan 50 jaar geleden opgericht door de familie Nicita uit Taormina. Antipasti, primi, secondi, dolce — we maken er onze culinaire avond van.

De laatste avond staat in het teken van typisch casual dining met lekkere streekproducten. In de keuken staat de nonna van Lorenzo, een guitige dame die van koken weet. Bruschetta, antipasti, dolce — het passeert allemaal aan onze tafel.

Isola Bella

Via een lange trap komt men bij het strand van Taormina bij het gehuchtje Mazzarò. Het strand hier bij Isola Bella is een plaatje. In een natuurlijk gevormde baai met witte kiezelsteentjes ligt een piepklein eilandje. Bij eb kun je er met droge voeten naartoe lopen, bij vloed is het even de broekspijpen opstropen.

Op het eiland staat een villa en vele mooie bijzondere planten. Het eiland werd in 1806 aan Taormina geschonken door koning Ferdinand. Het werd echter doorverkocht aan een mevrouw Trevelyan. Zij beplante het eiland met allerlei exotische soorten. Het eiland ging naderhand van eigenaar tot eigenaar tot de stad Taormina het weer in bezit kreeg en het tot natuurreservaat bombardeerde.

We nemen de kabelbaan om terug te keren naar het centrum van Taormina.

Catania

Kosmopolitisch, uitbundig, eclectisch. Catania is een veelkleurig universum, van de glinsterende witheid van het barokke stucwerk (dat op de werelderfgoedlijst van Unesco staat) tot het lavazwart van de Liotru, de olifant gebeeldhouwd uit basalt die ons begroet op het Piazza Duomo in het hart van de stad.

Achter de kathedraal van Catania bevindt zich een tunnel die is aangelegd in de stadsmuren van Karel V en die de vismarkt herbergt. Het is deels overdekt en deels in de open lucht. Een plek waar elke dag, onder de grote rode tenten en op de witmarmeren kraampjes, het ritueel van de verkoop van vis, vlees en fruit al sinds de oudheid wordt

voortgezet.

wijnclubzottegem.be