



# Eigenheid uit Istrië

## Wijn van malvazija en teran

TEKST & FOTOGRAFIE:  
LARS DANIËLS MV

Voor het eerst was ik in Kroatië. Ik wist waar ik was, maar anders zouden de sporthelden uit het verleden die ik tegenkwam op Zagrebs internationale luchthaven Franjo Tuđman me wel een hint hebben gegeven. Eerst stond ik in de rij achter Davor Šuker, de topscorer van het WK voetbal van 1998 in Frankrijk. Later kwam ik een nog grotere beroemdheid tegen: Goran Ivanišević, de man met de machtige service, die in 2001 eindelijk Wimbledon won. Maar ik bleef hier niet lang: met reisgenoten Tea dos Santos (Taste of Croatia) en Chris Boiling (International Wine Challenge) ging ik op weg naar de kust, naar Istrië – *Istra* in het Kroatisch. De continentale wijnbouwzones van Kroatië, met wijngebieden rondom Zagreb maar ook in Slavonië en het Donaugebied, moest ik bewaren voor een andere keer.

### Mediterraan Kroatië

Het schiereiland Istrië, waarvan ook Italië en Slovenië kleine delen bezitten, hoort bij

de mediterrane wijnbouwzone van Kroatië; samen met de Kvarnereilanden en de noordelijke Kroatische kust vormt Istrië de noordelijke subregio van die wijnbouwzone. Het zuiden ervan bestaat uit Dalmatië, dat op zijn beurt weer is onderverdeeld. Zowel Istrië als Dalmatië hebben gemeen dat ze heel geliefd zijn bij toeristen, maar hun wijnen verschillen enorm. Dalmatië, met als beroemdste wijn Dingač van het schiereiland Pelješac, produceert vooral volle, krachtige rode wijn, niet zelden met veel alcohol en zoetheid, van druivenrassen als plavac mali, crljenak en babič. In Istrië wordt veel meer witte wijn gemaakt en zijn de rode wijnen frisser, in een Noord-Italiaanse stijl. Dat heeft met de gebruikte druivenrassen te maken, maar ook met de geschiedenis – Istrië is historisch sterk door Italië beïnvloed – en met terroir. Bovendien spiegelen de wijnboeren van Istrië zich meer aan wijnboeren uit Venezia Giulia, Carso en Goriška Brda dan aan die uit Dalmatië of andere oud-Joegoslavische gebieden. Sommige hebben in Udine gestudeerd, zoals Ivica Matošević (eigenaar van

**Istrië, wat een prachtig schiereiland. Het hoort grotendeels bij Kroatië en er zijn Italiaanse, Slavische en Habsburgse invloeden, maar toch heeft het een eigen identiteit. Dat merk je ook in de wijnbouw. Istrië heeft bijzondere bodemtypen en inheemse druivenrassen, die de wijnen karakter en eigenheid geven. Hoog tijd voor meer erkenning.**



Blik op Motovun



### Een heerlijk lunchadres

In Kroatië kun je geweldig eten. Italiaanse, Hongaarse, Slavische en Turkse invloeden maken uit eten gaan in Zagreb een feest. Maar ook Istrië is een walhalla voor hedonisten, zeker als je weet waar je moet zijn. Bij restaurant Stari Podrum in Momjan bijvoorbeeld, in de vallei waar ook Kozlović zit. Het heeft een oud gedeelte, een traditionele taverna met een openhaard waarin vlees en groente worden geroosterd, en een nieuwe serre. Ze werken vrijwel uitsluitend met de beste lokale ingrediënten. De charcuterie is waanzinnig, het brood top, de olijfolie goddelijk. We krijgen roerei met truffel en zelfgemaakte pasta met nog meer truffel, gevolgd door een schitterend stuk rundvlees van de grill. In de glazen eerst Malvazija 2018 van Coronica en daarna de frisse, hoogst bevredigende Teran van het huis, uit een mandflesje nota bene. Waarom moesten we nou per se weg?

Vina Matošević), een van de producenten die we bezochten. Hij is een voortrekker in de regio, net als de andere twee wijnmakers bij wie we te gast waren, Gianfranco Kozlović (Vinarija Kozlović) en Nikola Benvenuti (Benvenuti Vina).

### Olijfolie en truffels

De rit vanuit het binnenland van Kroatië naar Istrië, via de A1, A6, A7 en A8, is een indrukwekkende. Het landschap verandert na iedere tunnel door de noordelijke Dinarische Alpen, een aantal keren zelfs dramatisch. We passeren bergplateaus als die van Snežnik en Ćićarija, waarvan de laatste al op het schiereiland Istrië ligt, en hebben intussen uitzicht op de azuurblauwe Adriatische Zee. In de buurt van Motovun, een belangrijk wijndorp in het noordelijke binnenland van Istrië, wordt het landschap mediterraan.

Naast wijngaarden zijn hier olijfbomen, die een van de mooiste olies ter wereld opleveren, en in de wortelzones van de zomereiken in het unieke oobos van Motovun groeien fantastische truffels. Naar de kust toe wordt het klimaat gematigder en warmer, door de nabijheid van de Adriatische Zee en de afnemende hoogte. De zee rond Istrië is ondiep; de temperatuur van het zeewater komt nooit onder 10 °C. Toch is Istrië minder warm dan bijvoorbeeld Dalmatië, door verkoeling vanuit de Alpen.

### Karst, flysch, terra rossa

Heel bijzonder zijn de bodems van Istrië. Geologisch behoort Istrië tot het noordwestelijke deel van het zogenaamde Adriatische carbonaatplatform. Het schiereiland bestaat in de basis uit kalksteen dat is afgezet vanaf de midden-jura tot en met het krijt

(180-65 miljoen jaar geleden). Een deel daarvan is sterk 'verkarst', dat wil zeggen dat het kalksteen is aangetast en opgelost door de zuren in regenwater. Vandaar de grillige vormen van het kalkgebergte in het noorden en oosten van het schiereiland, en al die grotten en zinkgaten. Voor de wijnbouw zijn twee basisbodems van belang. Allereerst is dat de witgrijze flysch, een sedimentair gesteente dat zich ongeveer 50 miljoen jaar geleden, tijdens het eoceen, heeft afgezet in de valleien van het centrale noorden en oosten van het schiereiland, aan de voet van het kalkgebergte. Flysch bestaat uit schalie afgewisseld met lagen zandsteen, die hier kalkrijk is. Ook spelen kalksteen en kalkmergel in deze valleien een rol. De tweede bodem is de terra rossa – *crljenica* in het Kroatisch – die je zo'n beetje in het hele westen en zuiden van Istrië vindt. Het zijn soms diepe, rode bodems, afgezet op kalksteen, zoals in het Australische Coonawarra. De rode kleur is typerend – vandaar dus de naam – en wordt veroorzaakt door het vele ijzeroxide in de bodem, die ook veel klei bevat. Ook van belang is dat terra rossa weinig kalk, maar veel kalium heeft. Producent Ivica Matošević hecht veel waarde aan de verschillende bodems, en zegt: 'De rode bodems geven ronde wijnen met minder zuren, omdat kalium wijnsteenzuur bindt. Fytsch geeft wijnen met meer energie. Vooral voor wijn van malvazija werkt fytsch als een versterker.' Ook in rode wijn gemaakt van het druivenras teran bijvoorbeeld zijn smaakverschillen merkbaar die te herleiden zijn tot de twee verschillende bodemsoorten: Teran van fytsch is wat frisser en eleganter, Teran van terra rossa is voller en krachtiger.

### 'Iets unieks'

Met malvazija en teran zijn meteen de twee belangrijkste druivenrassen van Istrië genoemd. Voor witte wijn, vooral ook de





zoete, zijn de lokale versies van muscat blanc à petits grains van belang: muškatastarski of muškatastarski. Ook de internationale succesnummers sauvignon blanc en chardonnay zijn natuurlijk geliefd, net als cabernet sauvignon, merlot en pinot noir. Maar de nadruk ligt – gelukkig maar – op de echt eigen variëteiten malvazija istarska voor wit en teran voor rood. ‘We kunnen iets unieks bieden’, zegt wijnmaker Gianfranco Kozlović met overtuiging. Uit zijn mond klinkt dat niet als grootspraak: zo’n type is hij niet.

### Witte ster: malvazija istarska

Zowel de Kroatische naam (malvazija istarska) als de Italiaanse (malvasia istriana) geven aan dat deze versie van het druivenras malvasia al heel lang voorkomt in Istrië, en er waarschijnlijk ook is ontstaan. Het ras heeft genetische overeenkomsten met andere malvasia, zowel witte (malvasia di lipari, malvasia di sardegna) als blauwe varianten (malvasia nera di brindisi).

Malvazija istarska geeft goede opbrengsten en rijpt van oudsher niet heel vroeg, maar de klimaatverandering brengt daar verandering in. ‘Op bepaalde plekken wordt de laatste jaren al in augustus geoogst, anders verliest malvazija te veel zuren’, geeft Nikola Benvenuti aan. En de wijnen moeten het sowieso niet van hun zuren hebben, ondanks dat ze best fris kunnen zijn. De pH

van de wijn ligt tussen 3,3 en 3,5. ‘De ware klasse van malvazija is zijn florale kant’, zegt Ivica Matošević. ‘Uiteraard kunnen we tegenwoordig met behulp van geselecteerde gisten en door temperatuurbeheersing heel fruitige wijnen maken, maar dat is onnatuurlijk.’ Een andere bijzonderheid van malvazija is dat de most ervan veel proteïne bevat, wel zesmaal meer dan die van chardonnay. ‘Een goede klaring met bentoniet is dus belangrijk,’ legt Gianfranco Kozlović uit, ‘anders wordt de wijn troebel en is er neerslag.’

### Van technisch wit tot rijp oranje

Er worden veel reductief gevinifieerde, frisse, maar eenvoudige witte wijnen van malvazija gemaakt, die technisch weliswaar steeds beter zijn geworden, maar ook erg voorspelbaar zijn. Het zijn *bread and butter wines*, zo geven de producenten toe, prima voor de gemiddelde toerist, maar met te weinig eigen karakter om als visitekaartje van Istrië in de export te dienen. Gelukkig worden er ook andere Malvazija’s gemaakt, met meer klasse en spanning. Gianfranco Kozlović: ‘Malvazija kan echt een goede witte wijn zijn, die ook profiteert van flesrijping. De verhalen dat het altijd een simpele wijn is, die je drinkt en meteen weer vergeet, kloppen niet. En dat zeg ik op basis van 25 jaar ervaring. Iedereen wil fris en fruitig, een zomerwijn. Maar wij vinden dat

we onze klanten ook moeten leren om te wachten, geduld te hebben, dat Malvazija een extra dimensie kan hebben en gastronomisch kan zijn. Daarom maken we speciale selecties, die we vergisten in hout en een langere rijping op de gisten geven.’

Ook Nikola Benvenuti geeft aan dat gebruik van hout Malvazija extra interessant maakt: ‘Malvazija heeft eigenlijk een beetje oxidatie nodig om er iets bijzonders van te maken.’ Veel echt goede wijnen van malvazija, zoals de Anno Domini van Benvenuti, de Santa Lucia Single Vineyard van Kozlović en de Gran Malvazija van Vina Coronica worden opgevoed in hout, dat varieert van Franse barriques en demi-muids tot groot Slavonisch hout. De bekendste Malvazija van Matošević, Alba Robinia Barrique, komt zelfs uit acaciahout.

Ook vergisting en rijping met de schillen kan extra diepgang en complexiteit opleveren. Het kan gaan om schilcontact van beperkte duur, zoals de vijftien dagen voor de Anno Domini van Benvenuti. Maar in Istrië worden uiteraard, naar voorbeeld van het Italiaanse Venezia Giulia en het Sloveense Goriška Brda, ook *échte orange wines* gemaakt van malvazija. En die kunnen heel goed zijn, zoals producenten als Clai en Kabola bewijzen.

### Serieuze Teran

Ook dé blauwe druif van Istrië, teran, is

hoogstwaarschijnlijk autochtoon. De ampelografie tekent hem als ‘oude variëteit van het Karstplateau’, dat wil zeggen dat vermoed wordt dat hij is ontstaan in het gebied van Carso in Italië, dat Kras heet in Slovenië en Istrië. Teran – terrano in Italië, refošk in Slovenië – is familie van refosco dal peduncolo rosso (‘refosco met de rode steel’) uit Friuli, maar is niet dezelfde variëteit. Als je nog nooit in Kroatië bent geweest en er goede Teran hebt gedronken, heb je misschien verhalen gehoord dat de wijnen lichtgekleurd, zuur en tannineus zijn. Dan gaat het echter over de matige versies, gemaakt van de van nature flinke opbrengsten die teran kan geven, mede doordat het ras goede weerstand heeft tegen vorst en belangrijke schimmelziekten. Wie serieuze opbrengstreductie doorvoert, zoals goede producenten doen, maakt heel andere wijnen. Nikola Benvenuti bijvoorbeeld: ‘Wij oogsten maar 1 kilo per plant, doordat we bij de *véraison* soms tot wel 70% van het mogelijke volume wegknippen. We knippen niet alleen de onderkanten van de trossen af, maar ook de oren.’ Dan krijg je donkergekleurde wijnen (rijpe teran is bijna zwart en heeft zelfs lichtgekleurd vruchtvlies), met nog steeds duidelijke zuren en tannine, maar een prachtige smaakbalans. Gepaste opvoeding in hout, vooral in grote vaten van Slavonisch eikenhout, rondt de wijnen net even fijn af. De beste Teran heeft iets van krachtige Blaufränkisch, maar ook van stevige Sangiovese; hij is intens, maar opwekkend. De wijn is naar mijn mening heel Italiaans van stijl, wat zelfs opgaat als merlot en cabernet sauvignon meespelen. Een kwestie van terroir of cultuur? Of van beide?

### Benvenuti

Bij de drie producenten die we bezochten, kun je boeiende versies van Malvazija en Teran proeven. Ons eerste bezoek was aan Benvenuti, gevestigd in het gehucht Kaldir, net ten zuidoosten van Motovun. Dat is een prachtig middeleeuws dorp, parmantig gelegen op een heuvel boven de vallei van de rivier Mirna. Het wijnbedrijf wordt gerund door de broers Nikola en Albert, die allebei economie hebben gestudeerd. Hun wijngaarden, in totaal zo’n 20 hectare, liggen in de omgeving van Motovun, op bodems van flosch. Ze hebben ook wat kersen- en olijfbomen, maar het draait hier om wijn en wel dusdanig, dat ze plek tekortkomen in Kaldir en twee extra locaties huren.

De nieuwe *winery* die in de planning zit, moet er over twee à drie jaar zijn, midden

## Van harte aanbevolen wijnen

Mijn lijst van aanbevolen wijnen uit Istrië bestaat niet alleen uit wijnen van de drie producenten die we bezochten; ik proefde ook Istrische wijnen op een fijne wijnbeurs in Zagreb, de Grand Tasting 2020 van Vinart, een Kroatisch wijnpromotie- en marketingbureau.

### Benvenuti

Malvazija 2018 \*\*\*(\*)  
Malvazija Anno Domini 2017 \*\*\*\*(\*)  
Caldierosso 2017 (teran, merlot, nebbiolo en tempranillo) \*\*\*\*(\*)  
Teran Anno Domini 2016 \*\*\*\*  
San Salvatore Malvazija 2013 (strowijn met 160 g/l restsuiker) \*\*\*\*

### Coronica

Malvazija Istarska 2018 \*\*\*\*\*  
Gran Malvazija 2017 \*\*\*\*  
Gran Teran 2016 \*\*\*\*(\*)  
Grabar 2016 (cabernet sauvignon, merlot) \*\*\*\*

### Dobrovac

Teran Gašpar 2018 \*\*\*\*  
Teran Fuga 2017 \*\*\*\*  
(*Het Wijnmagazijn*)

### Kabola

Re Brut \*\*\*\*  
Malvazija 2018 \*\*\*\*  
(*Croatian Grapes*)

### Kozlović

Malvazija 2018 \*\*\*\*  
Malvazija Santa Lucia Single Vineyard 2016 \*\*\*\*(\*)  
Teran 2018 \*\*\*\*  
Santa Lucia Cuvée Noir 2015 \*\*\*\*  
(*Taste of Croatia*)

### Matošević

Brut Nature 2016 (chardonnay) \*\*\*\*  
Alba Barrique 2019 (malvazija; vatmonster) \*\*\*\*  
Grimalda Bijelo 2017 (chardonnay, malvazija en sauvignon blanc) \*\*\*\*(\*)  
Grimalda Crno 2017 (merlot, teran) \*\*\*\*

op de heuvelrug waar twee mooie wijngaarden van Benvenuti liggen: Santa Elisabetta (beplant met teran) en – iets verderop – San Salvatore (beplant met malvazija en muscat). Die laatste is een terraswijngaard, waarin nog malvazija uit 1946 staat. Bijzonder zijn ook percelen met nebbiolo en tempranillo, die Benvenuti gebruikt in de wijn Caldierosso, samen met teran en merlot. Dat is een heel slimme blend en een van hun beste wijnen. Ook interessant zijn de zoete wijnen van

ingedroogde druiven, zoals San Salvatore Malvazija, die enigszins aan vin santo doet denken. Maar de focus ligt op droge witte Malvazija in verschillende stijlen en kwaliteiten, en op Teran.

### Kozlović

Na een frisse nacht in Bataji bij Motovun reden we naar de omgeving van Buje, helemaal in het noorden van Istrië. Bij Momjan, niet ver van de grens met Slovenië, ligt het misschien wel mooiste wijngoed van Istrië:



De wijnmakerij van Kozlović



Vinarija Kozlović. Het prachtig ontworpen gebouw met daarin de wijnmakerij, de kantoren en het proeflokaal is tegen een heuvel aangebouwd. Om de toeristen te vermaken, wordt er een klein amfiteater gebouwd en is er bij het proeflokaal een prachtig terras, dat uitkijkt over een aantal wijngaarden in de vallei. Dat zijn lang niet alle percelen van Kozlović; de beste zijn die van de wijngaard Santa Lucia bij Buje. Er staat sauvignon blanc, cabernet sauvignon en merlot, maar ook hier zijn de inheemse variëteiten het belangrijkste: malvazija, teran en muškat momjanski, de lokale versie van muscat.

Het bedrijf wordt geleid door Gianfranco Kozlović – kortweg Franco – en zijn vrouw Antonella. Gianfranco leerde het werk in wijngaard en kelder van zijn ouders en studeerde wijnbouw in Poreč, maar is vooral een autodidact, die veel heeft geleerd van bezoeken aan goede producenten in Italië. Ook de Bourgogne vormt een inspiratie. Om het wijngaardbeheer te verbeteren, huurt Gianfranco Italiaanse expertise in. 'Ik word te oud om zelf overal expert in te zijn,' zegt hij, 'en die gasten weten gewoon veel meer van wijngaardmanagement, bodems enzovoort dan ik. Het heeft ook met omvang te maken; vanaf een bepaalde grootte kun je niet meer alles zelf doen.' Vinarija Kozlović heeft 31 hectare in eigendom en koopt druiven van nog eens 15 hectare bij. Gianfranco streeft naar technisch goede, authentieke wijnen, die kwalitatief meekunnen met beroemde internationale wijnen. 'Ik heb mijn druiven, malvazija en teran, en mijn unieke terroir en vervolgens moeten we

al onze kunde, ervaring, inspiratie en creativiteit gebruiken om iets bijzonders te maken.' En dat lukt Kozlović. De basiswijn van malvazija is goed, en de Santa Lucia Single Vineyard 2016 al helemaal. Ook de Teran is heerlijk, puur en herkenbaar.

### Matošević

Ten slotte bezochten we het wijngoed van Ivica Matošević, een generatiegenoot en vriend van Gianfranco Kozlović en een goede bekende van Nikola Benvenuti. Ivica is een enorm energieke en intelligente kerel. Hij studeerde landbouw in Udine en begon in 1996 een wijnbedrijf in Krunčiči bij Sveti Lovreč in het westen van Istrië. Daar, op de terra rossa, plantte hij zijn eerste wijngaarden. 'Maar die bleken geen grand cru', grapt hij nu. En dus ging hij stokken neerzetten op betere plekken, zoals in de omgeving van Buje in het noordwesten van Istrië en in Centraal-Istrië, bij Grimalda, niet ver van Motovun.

Grimalda is een historische plek voor wijnbouw in Istrië, vroeger beroemd, maar tot in de jaren 90 verlaten. Ivica besloot de hellingwijngaarden te herstellen en opnieuw te beplanten. Er staat merlot en teran, maar vooral malvazija, net als in de wijngaarden bij Buje. Ivica: 'We zijn altijd trots geweest op onze Malvazija, ook om de terroir-expressie. Chardonnay en sauvignon blanc, die we ook hebben staan, geven die hier niet.' Op zich logisch, want chardonnay en sauvignon blanc komen van nature uit andere klimaten, terwijl malvazija helemaal thuis is in Istrië. De verschillen tussen jonge



Malvazija van terra rossa bij Krunčiči, van flysch bij Buje en van flysch bij Grimalda zijn behoorlijk waarneembaar. Bijzonder zijn ook de Malvazija's waarmee Ivica Matošević een zekere internationale faam heeft vergaard: de Alba Robinia uit acacia-hout en de orange wine Alba Antiqua. Toch is de meest overtuigende wijn die hij laat proeven een assemblage van chardonnay, malvazija en sauvignon blanc: Grimalda Bijelo 2012.

### Zonder staatssteun

Een van de dingen die duidelijk werd gedurende de reis, was dat de producenten van Istrië gezamenlijk willen optrekken om hun wijnen en herkomst te promoten. Niet alleen de bekende voortrekkers doen mee, zoals de producenten die wij bezochten, ook de traditionele bedrijven, de jonkies en zelfs een grote coöperatie. Iedereen beseft dat ze het samen moeten doen, want steun van de staat zit er niet in. Er is een promotiebureau opgericht en er wordt gewerkt aan een aanvraag voor financiële ondersteuning van de EU.

Maar is er meer geld nodig om Istrië en zijn wijn effectief te promoten. Het idee is om een paar cent van iedere verkochte fles in een promotiebudget te stoppen, zegt Nikola Benvenuti. Ook willen wijnproducenten nauwer samenwerken met goede restaurants en toerismebureaus, en zo proberen om meer gasten – niet alleen zomerse toeristen – naar de wijnbedrijven te krijgen. Goede plannen, dus mocht u straks die kant op willen: aarzel niet.

# Monte Velho



ESPORAO.COM  
@ESPORAO WORLD  
#OALENTEJOMONTEVELHO  
#THISISESPORAO

PHOTOGRAPH OF A TRADITIONAL BLANKET FROM FÁBRICA ALENTEJANA DE LANIFÍCIOS DE REGUENGOS DE MONSARAZ. PART OF THE ALENTEJO REGION'S CULTURAL IDENTITY.