

# regio LIMBURG

**INTERVIEW** | **FRANK CORNELISSEN** Wijnbouwer in Sicilië

Hasselaar Frank Cornelissen trok 20 jaar geleden naar Sicilië om er wijnbouwer te worden. Vandaag worden zijn wijnen verdeeld over de hele wereld.

## ‘Wijn bouwen is geen krachtmeting met de natuur’



Frank Cornelissen: ‘Niet het eiland trok me aan, maar de noordelijke kant van de Etna.’ © rr

VAN ONZE MEDEWERKER

**RUDI SMEETS**

HASSELT/SOLICCHIATA | ‘Hij is uitgegroeid tot een internationale wijnster met een cultstatus. Zijn wijnen staan op de kaart van enkele van de beste restaurants ter wereld. In Japan wordt hij aanbeden, in de Verenigde Staten heeft hij de status van een rockster’, zegt Jurgen Ramaekers van de Diepenbeekse invoerder Licata Vini, verdeler voor ons land van de wijnen van Frank Cornelissen. Er zijn wel meer Belgen die in het buitenland wijn produceren, maar weinigen slaagden erin een renomme te verwerven als de inmiddels 59-jarige Limburger.

In 2000 vestigde hij zich in Solicchiata, een dorpje van een paar honderd inwoners op de noordflank van de Etna. Hij woont er samen met zijn Japanse echtgenote Aki en hun kinderen Clara (11) en Arturo (9). Op 24 hectaren vulkanische bodem verbouwt hij uitsluitend inheemse druivenrassen, vooral nerello

mascalese. De productie bedraagt zo’n 120.000 flessen per jaar. Slechts vijftien procent is bestemd voor Italië, de rest wordt geëxporteerd naar 35 landen. De VS, Taiwan, Nieuw-Zeeland en de Filipijnen bijvoorbeeld. ‘De vraag is groter dan het aanbod, maar uitbreiding is niet aan de orde’, zegt hij in een videogesprek via Whatsapp. ‘Als ik wil groeien, moet ik de bedrijfsstructuur en de kwaliteitsvisie veranderen en daar heb ik geen zin in.’

**Sicilië is niet de meest voor de hand liggende bestemming voor wie wijn in het buitenland wil maken.**

‘Niet het eiland trok me aan, maar de noordelijke kant van de Etna. Alle elementen zijn er aanwezig om goede wijn te maken: het klimaat met een evenwichtige afwisseling van sneeuw, regen en zon, de ondergrond en een verkoelende zeewind. Sicilië heeft bovendien een wijntraditie van vierduizend jaar, maar door de economische recessie in de

jaren tachtig dreigde die verloren te gaan.’

‘Tot voor enkele decennia werd er hoofdzakelijk bulkwijn gemaakt. Ik kocht een wijngaard met kerngezonde, autochtone ranken die al vóór de Eerste Wereldoorlog werden geplant. Sinds dag één werk ik volledig biologisch, in 2008 werden we biogecertificeerd. De wijnen worden licht gefilterd voor de botteling en ik gebruik alleen de eigen gisten van de druif. Chemische middelen komen er niet aan te pas.’

**Biologisch, zegt u. Steeds meer wijnbouwers zijn voorstander van de biodynamische methode van de Oostenrijkse filosoof en wetenschapper Rudolf Steiner, waarbij onder meer rekening wordt gehouden met de stand van de hemellichamen.**

‘Ik pas die methode alleen in de kelder toe, met name de kalender van Maria Thun. Zij was een Duitse verpleegster die het werk van Steiner verfijnde. In de wijngaard kies ik voor biologi-

sche landbouw, zo weinig mogelijk interventie en polycultuur. Tussen de wijnranken vind je ook fruitbomen en – waar mogelijk – laten we de mediterrane plantengroei staan. Zo krijg je een complexe biotoop met een rijke vegetatie, die een grotere variëteit van insecten aantrekt. Zij zetten vlak voor de oogsttijd meer gistcellen af op de schil. Die beïnvloeden het aroma en de smaak van de wijn. Wijnbouw is geen krachtmeting met de natuur, maar een subtiel spel met duizend-en-een elementen.’

**Uw wijnen dragen het ongeschreven label ‘voor gevorderden’. In tegenstelling tot de meeste Zuid-Italiaanse wijnen zijn ze subtieler, minder zwaar en lichter van kleur.**

‘Natuurwijnen, wordt ook weleens gezegd, maar die bestaan niet. Aan de wijnstokken hangen geen flessen. (lacht) Ik probeer wel een product te maken dat zo dicht mogelijk bij de natuur staat. Ik groeide op in een Hasseltse buitenwijk, waar we wormstekige appels konden plukken. Ze zagen er niet zo lekker uit als een glanzende appel uit het warenhuis, maar als je de bruine vlekjes verwijderde, waren ze ongelooflijk smakelijk. Daar ligt de basis van mijn filosofie: doorheen het hele wijnproces wordt menselijke tussenkomst tot een strikt minimum herleid.’

**Hoe raakte u gepassioneerd door wijn?**

‘Ik kan het niet genoeg onderstrepen: de culturele bagage van de ouders is zó belangrijk voor een opgroeiend kind. Mijn moeder kookte graag en lag mee aan de basis van de oprichting van de Hasseltse hotelschool. Mijn vader was een wijnliefhebber en maakte me wegwijs in die wereld. Op mijn veertiende mocht ik al met hem mee om wijn te kiezen. Later kwam ik haast spontaan in de wijnbranche terecht. Ik was jarenlang inkoper, onder meer bij Selezione Vini Italiani. De tweede bepalende factor was mijn avontuurlijke geest. Het zal wel geen toeval zijn dat ik houd van alpinisme. In de bergen vecht je niet tegen iemand anders, maar tegen jezelf. Of beter geformuleerd: mét jezelf. Je stelt je open voor gevaar en je maakt gebruik van je eigen lichaam, verstand en karakter om je doel te bereiken.’

**‘Men noemt mijn wijnen wel eens natuurwijnen, maar die bestaan niet. Aan de wijnstokken hangen geen flessen’**