GAZET VAN ANTWERPEN
ZOMERREEKS | ONTKURKT

Ah Italië! *La dolce vita*. De meeste mensen gaan er met het grootste plezier op verlof en doen zich te goed aan pasta en *vino*. Een aantal Antwerpenaren ging een stapje verder en kocht er een *wijndomein*. In elke gerenommeerde wijnstreek vind je ze terug. Dat vroeg om een bezoek. *Salute!*

Vandaag: Frank Cornelissen koos de moeilijkste weg, maar zette door op vulkanische grond

Tekst en foto's: JEROEN HANSELAER

'Rocker' teelt druiven op de Etna

Frank Cornelissen vertrok 23 jaar geleden om wijn te gaan verbouwen op de Etna. De Etna? Jawel. Meer nog, hij koos niet de oost- of zuidkant, maar de weinig populaire noordzijde van de vulkaan. Frank werd door een andere wijnboer omschreven als een rockster, hier en daar noemt men hem een verlichte geest. Misschien, maar een pionier was hij zeker. En niemand heeft het over de misluikingen die aan het succes voorafgaan. Maar zijn verhaal leest wel als een strip van Kuifje.

Als ik het vliegveld achter ons laat, lonken de Siciliaanse stranden, maar ze worden steeds kleiner. Op naar het binnenland, dat ruwer en ruwer wordt. Weilanden, afgeboord door muurtjes, het lijkt soms op Kent. Maar de muurtjes worden kleiner, rommelig en verbrokkeld. In de dorpen zijn reker niet meer alle huizen bewoond. Dit lijkt wel de achterkant van Sicilië. En plots, in het onooglijke Passopisciaro, zie ik een zonovergoten pleintje voor het kerkje dat nog steeds dienstdoet. Aan de overzijde begroet Frank me breed glimlachend voor zijn *canting* ('wijnkelder'). Achter hem loopt een smalle spoorlijn. "Dat smalspoor bracht vroeger de dagloners en plukkers naar de wijngaarden. Later ging de wijn in grote tonnen de andere richting uit. Goed gevonden, hoor. Er zijn plannen voor een toeristisch treintje met degustaties aan de verschillende wijngaarden."

De hamvraag is wel hoe een mens in deze uithoek terechtkomt. "Ik kwam hier aan vanuit de westkant. Dan zie je een ongelofelijk boerijk gedeelte voor je liggen en wat verderop de hogere flanken van de Etna", vertelt Frank. "Mijn tocht eindigde in Randazzo (*stadje op amper zes kilometer van Passopisciaro, red.*). Ik nam de straat naar onder en kwam voorbij muren en muurtjes, ranken, veelal vervallen zaken. Alles was gewoon achtergelaten. Ik heb hier met de mensen gepraat: ze spraken over late oogsten. En als het ging over de ranken, dan hadden ze het over zeventig, tachtig, negentig en wel honderd jaar oude ranken. Ik dacht: ze schieten hier met spek. Maar toen ik in de wijngaarden ging kijken, merkte ik snel: *fok*, ze hebben gelijk."

Verborgen parel

"Meteen borrelde de vraag in me op: hoe komt het toch dat die regio niet bekend is? Na wat zoeken bleek dat alle traders, groothandelaars in wijn, de streek wél kenden. Die handelaars, inclusief die uit Piemonte, kochten hier wijnen op. Geruchten gingen dat ook Travaglini (*bekende Piemontese wijn, red.*) hier in de jaren zeventig kocht. In Italië, maar ook in Frankrijk, was er een ravage geweest van de ranken door de phylloxera, de druifluis. Ook de zogenaamde négociants (groothandelaars) van Bourgogne kenden de regio. Toen ik die gegevens allemaal bij elkaar zette, begon het vorm te krijgen. Dan dacht ik: ja, dit is het gewoon."

Maar er was meer. Frank, geboren in Hasselt, uitgeweken naar Brussel om te studeren en wonend in Antwerpen, wist als wijnhandelaar heel goed wat de wereld te bieden had, tenminste op het vlak van wijn. Hij wilde eerst het fijne weten van wijn in amforen (Romeinse kruiken).

Crazy trip

"De keuze die ik toen heb gemaakt, was niet zo extreem en radicaal als ze lijkt. Ik heb deze plek gevonden na een reis naar Georgië. Crazy trip, ik was blij dat het vliegtuig weer opsteeg ginder, maar ik was ernaartoe gegaan omdat Georgië de bakermat is van de wijncultuur. Ik was toen getrouwd met een Bulgaarse wereldkampioene gymnastiek. Een vriend van haar, een Georgiër, zou ons wel helpen. Ik moest die man nog uitleggen dat ik wijn in amforen zocht, dat die in de grond staken en zo. Maar goed, ineens roept hij aan de telefoon: 'Ik heb ze gevonden, jouw amforen.' Wij ernaartoe: één wijn was goed, de rest van de week hebben we meestal azijn gedronken."

"Voor ons is wijn een product met grote culturele bagage. Je drinkt het graag omdat je geniet van de smaak en eventueel van de herkenning van de regio. Maar als je in armoede leeft, zal cultuur je worst wezen. Dan drink je om het triestige van het leven te vergeten. Bij de Georgiërs zat wijn ook nog eens ingebed in de religieuze beleving."

Heildronk uit hoorn

"Ze dronken er niet uit een glas, maar uit een hoorn van exact een halve liter. Dat wil zeggen: één hoorn voor heel het gezelschap. Die werd van de ene naar de andere doorgegeven. Dan komen ze af met een *dame-jeanne* (mandfles) van twintig liter. Je tafelbuur schenkt de hoorn vol en jij drinkt: *glou, glou* tot op de bodem, je vult hem weer en geeft hem door aan de andere buur. En als de tafel is gerond, volgt een nieuwe heildronk: op de gasten, op de ouders, de voorouders ... En dan volgen de oogst, de dieren, de boeren ... De wijn gaat rond en rond. Na de eerste halve liter denk je: *okéééé*, ça va, maar dan komt de volgende al. Na de derde denk je: *effes* kalm, maar nee, dat gaat niet meer, de trein is vertrokken. *Dieeee*. Op 't eind lagen er twee van die mannen onder de tafel: letterlijk. Ik weet niet hoe we thuis zijn geraakt, maar ik had de trofee, de hoorn. Ik bewaar hem nog altijd."

"Na die trip wist ik vooral wat niet te doen. Als je wijn wilt maken, denk ik dat het belangrijk is dat je elk jaar een kwalitatief hoogstaand product maakt. En niet dat je eens een goede wijn maakt door omstandigheden en door geluk en dat de volgende jaargangen niet meer goed zijn.

Een schets van de Etna is zeer nadrukkelijk aanwezig in het logo van Frank Cornelissen.

De wijnkelder van Frank Cornelissen ligt welhaast onder het dorpsplein en het kerkje van Passopisciaro.

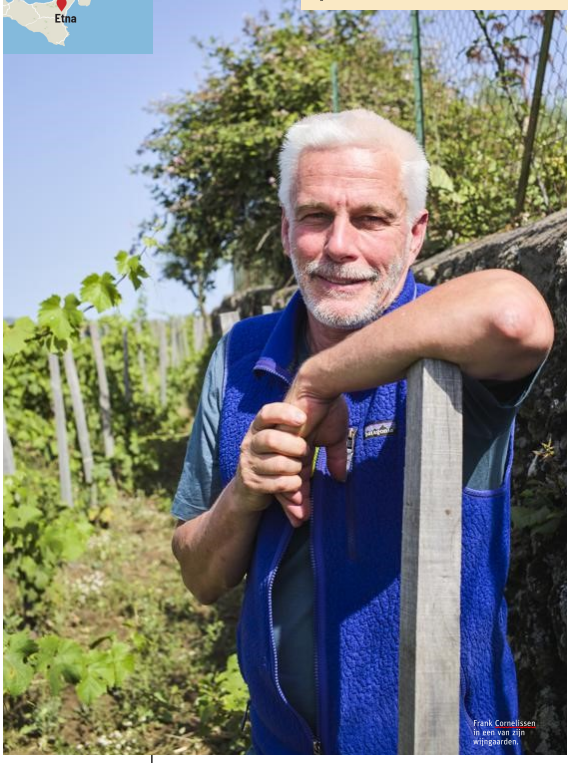
Een van de trappen in de wijnkelder, afgeboord met Franks topwijn, Magma.

Over de azienda agricola van Frank Cornelissen

Website: www.frankcornelissen.it
Wijngaard: Cantina Az. Agr. Frank Cornelissen, Via Canonico Zumbo 1 (frazione Passopisciaro), IT – 95012 Castiglione di Sicilia (CT), Etna Nord – Sicilia, Italia.

Wijnen
Het Limburgse Licata verdeelt de wijnen van Frank Cornelissen. Hieronder alvast de instapwijnen.
- Susucaru Rossato 2021: 23,97 euro
- Munjebel Bianco Classico 2020: 41,97 euro
- Munjebel Rosso Classico 2020: 41,50 euro

Nog een hele reeks variëteiten via www.licata.be


Frank Cornelissen in een van zijn wijngaarden.

Van de bewuste amforen zie je alleen de witte bovenzijde. Achteraan zonder deksel, vooraan met deksel van lavagesteente.

> *"Ik smeer de amforen langs de binnenzijde in met epoxy. Dan krijgen ze een glazen structuur die geen smaak afgeeft."*

Dat was het moeilijkste in het begin."

"Terug naar de Etna, die niet zomaar een keuze was. "Ik heb Sicilië niet gekozen, ik heb heel bewust de Etna gekozen en niet de zuid- of de oostzijde, maar de noordzijde omdat je hier een continentaal klimaat hebt. Plus je hebt een zandbodem, waar je geen last hebt van de druifluis. Want die wil kalk. En lavabodem heeft dezelfde structuur als de zandbodem."

Zoektocht naar amforen

Als de druiven geoogst worden, moeten ze ergens in belanden en later de wijn ook. Daar komen dan de beruchte amforen op de proppen, waarnaar Frank op zoek was in Georgië. "De logica erachter is simpel. Wijnranken steken in de aarde. Je gebruikt diezelfde aarde om potten of amforen te bakken. In die recipiënten laat je dus de wijn rijpen en de cirkel is rond. Maar dat is theorie en de theorie heeft me beetje bij beetje ingehaald. De Georgische klei was niet voldoende geraffineerd en niet dicht genoeg om de wijn binnen te houden. Dus smeerden ze verwarmde bijenwas tegen de binnenkant van de amforen. Dat werkt, maar geeft wel de smaak van bijenwas aan de wijn, net zoals de houtsmaak van wijn die uit een ton komt. Soms past dat, soms niet. De zoektocht ging verder en bracht me naar Japan, waar ze in de stad Bizen hoogwaardige keramiek maken. Daarin zou de wijn kunnen rijpen zonder de smaak te beïnvloeden. Maar Bizen-keramiek is geklasseerd en mag Japan niet verlaten. Zelfs niet als we hem gratis zouden krijgen. Op naar La Mancha in Spanje, waar ik dacht te vinden wat ik zocht. Met de eerste leveringen amforen werkte dat perfect. De tweede was helaas iets minder door lekkage en ook door te veel zuurstofuitwisseling."

GAZET VAN ANTWERPEN
ZOMERREEKS | ONTKURKT

"Daarna heb ik de amforen langs de binnenzijde ingesmeerd met epoxy. Dan krijgen ze een glazen structuur die geen smaak afgeeft. En in plaats van de wijn te laten ademen door de wand, gebeurt dat nu door het deksel van zeven centimeter dik lavagesteente."

"Dat probleem is dan wel opgelost, maar begin vervolgens maar eens wat volume te maken in amforen van vierhonderd liter. Voor 100.000 flessen heb je al snel tweehonderd amforen nodig. Dat is een hal vol. Dus gebruik ik nu veel grotere, ronde epoxytanks. De amforen gebruik ik nog steeds, maar voor kleine partijen of om de druiven van een nieuwe wijngaard te testen. Het is een beetje mijn 'privékeuken' om dingen te testen."

Druiven van het eiland

Frank mag zijn amfooridee dan grotendeels hebben verlaten, hij blijft wel bij zijn premisse om zo weinig mogelijk in te grijpen in de natuurlijke beweging van de wijn. Daarom geldt voor de hele wijngaard van 24 hectare groot: biologische teelt en geen chemie. "In geen druiven die niet van de streek zijn bijvoorbeeld – we moeten niet allemaal merlot, chardonnay of pinot noir hebben. We gebruiken voor 90% nerello mascalese. We hebben ook enkele oude druivensoorten, zoals de witte minnella bianca en grecanico duorato en de rode nerello cappuccio. Onze witte en rosato zijn blends. Witte wijn van de Etna is nooit een monocépage (*afkomstig van één druivenras, red.*) geweest, rode wel. Onze rode wijnen zijn vooral monocépages van de nerello mascalese. Ook dat heeft een historische grond. Nobele families maakten hun persoonlijke wijnen van de beste nerello."

De meeste van Franks wijnen dragen de naam MunJebel. "Dat is een fantasienaam die in feite een herhaling is van het woord berg", legt Frank uit. "*Jebel* is Arabisch voor 'berg' en *mun* is de Siciliaanse uitspraak van monte, 'berg'. Dat zijn meteen de twee culturen die op het eiland leven."

Druivelaar beschermd door olijven en bos

Om zijn druiven maximaal en op natuurlijke wijze te beschermen, houdt Frank van buffers, in de vorm van een bos of een boomgaard. De totale oppervlakte van zijn domein is 40 hectare, 16 hectare buffer dus. "Dat is geen toeval. Ik geloof dat je met monocultuur, dus louter en alleen druivelaars, de omgeving zou verarmen. Daarom zijn de terreinen afgezoomd met olijfbomen, zoals dat vaak in zuidelijke regio's gebeurt. Wij zetten er ook nog fruitbomen bij."

Tot slot kijkt Frank ook voorbij de Etna, richting het Oosten. In Japan werkt hij aan een project van 15 hectare met wijnstokken die speciaal geselecteerd en gekweekt zijn en wortelecht geplant. Ze zullen virusvrij zijn om alleen de lokale virussen uit de (Japanse) omgeving te kunnen opnemen. Ook bij dat terrein is een groot deel bebost als bescherming rond de wijngaard. "Herten en zelfs beren inbegrepen", aldus Frank. "Want ik hou van die natuurlijke marge voor het welzijn en de bescherming van de druivelaars."