

# Wijn & co

Onze wijnkenner schenkt klare wijn en proeft van de nieuwe trends. Deze week houdt hij een pleidooi voor minder bekende Toscaanse wijnen.



Dennis van den Buijs is wijschrijver, radio-maker en host van de podcast *Wijn*cast. Gebeten door goede wijnverhalen loodst hij je door de wondere wereld van vloeibare poëzie.

Toscane is meer dan Brunello en pijnbomen. Dat wist Vasari in de zestiende eeuw al toen hij 'Cerca Trova' ('Wie zoekt die vindt') schilderde op een vaandel op het grote fresco in het Palazzo Vecchio in Firenze. Naast Brunello, Chianti en SuperTuscans zijn nog veel meer Toscaanse wijnen het ontdekken waard.

Dieper naar het zuiden krijgt het lieflijke Toscane een ruwer karakter. In deze streek zwaaien malariamuggen de plak, en butteri: Italiaanse veehouders te paard die witte runderen met lange horens door moerassige velden voortdrijven. Het is hier dat de elegante Morellino di Scansano floreert. Zweterige zadelgeur heeft plaatsgemaakt voor wijnranken tussen kruidig maquis en garrigue. Daaraan bungelen druiven van het ras sangiovese of, in het lokale dialect: morellino. Identiek dezelfde druiven als die in de wijngaarden rond het stadje Montalcino, thuisbasis van de Brunello-wijnen. Alleen zijn Morellino di Scansano-wijnen vaak tot de helft goedkoper.

Niet veel verder ligt Montecucco, een rurale wijnstreek rond de uitgedoofde vulkaan Monte Amiata. Kleine landbouwers hebben stilaan door dat druiven op vulkanisch terroir weleens meer kunnen opleveren dan koeien. Hier maakt je wijnhart – én portefeuille – een sprongetje voor zoveel Toscaanse kwaliteit. Zelfs op een boogscheut van platgetreden toeristische paden kun je nog pareltjes ontdekken. Net ten westen van Firenze bots je op de groene heuvels van Carmignano, de oudste erkende DOC of

wijnappellatie van Italië. Klein en ongezien rustig. Ook hier speelt sangiovese de sensuele eerste viool, soms ondersteund door cabernet. De productie is beperkt, eerder prijzig, maar oh zo Toscaans in het glas. Wie de sangiovese-druif beu is, kan wijnasiel aanvragen in Cortona. De fiere heuvelstad pronkt met piazza's en basilica's, maar de echte ster is de syrah in de vallei. De peperige druif uit de Rhône heeft zich perfect aangepast aan de Toscaanse zon en nog meer aan uw puur gegrild rood vlees.



GETTY

## GEPROEFD EN GEKEURD



**Terre A Mano, Fattoria Bacchereto, Carmignano, 36,23 euro, leirovins.be**

Toscaanse klasse. Kruidnagel, zwarte bessen, herfstige bosaroma's en aangename zuren. Biologisch succes bij rood vlees of een decadente ragù.



**Morellino di Scansano Riserva, Le Pupille, 26,97 euro, licata.be**

Houtgerijpte Sangiovese die menig Brunello het nakijken geeft. Rijpe zwoele kersen en kruidige finale met tijm en zoethout. Elegante gezelschap bij lam of een wildstoofpotje.



**Klanis Syrah, Tenuta Montecchiesi, Cortona, 23,45 euro, magnuswijnen.be**

Peperig met zwarte bessen en romige melkchocolade. Klassiek bij steak of modern bij een aards, kruidig vegetarisch gerecht, denk aan Indiase pompoencurry.



**Trottole, Dario Pasqui, Montecucco, 21,50 euro, vinez.be**

Een juweeltje. Baksteenrode kleur, hemelse fraîcheur, aroma's van kers, pure chocolade, zoethout, drop en een zuiders bouquet garni. Zeldzaam betaalbare Toscaanse top.