



De groene heuvels van Bosa

48 UUR

SARDINIË

SARDINIË IS GEZEGEND MET EEN GEWELDIGE, RUIGE BERGNATUUR EN TALLOZE STRANDEN IN KLEINE BAAITJES. ALS HET OM WIJN GAAT, HEEFT HET EILAND NIET DE REPUTATIE VAN PAKWEG TOSCANE OF PIEMONTE. MENIG WIJNLIEFHEDDER LAAT SARDIJNSE WIJNEN DAN OOK LINKS LIGGEN – TEN ONRECHTE, ZO BLEEK TIJDENS ONS BEZOEK. VOORAL GROTE WIJNMAKERS MET HONDERDEN HECTARES ZOALS SELLA & MOSCA EN CONTINI BEPALEN HET BEELD EN DIE MAKEN HEUS MOOIE WIJNEN. WIJ GINGEN ECHTER OP ZOEK NAAR KLEINE, GEPASSIONEERDE WIJNMAKERS. WAT EEN FEEST WAS HET!

TEKST KEES VERPLANKE

16 UUR

VERMENTINO EN CANNONAU

Na aankomst op de luchthaven van Olbia aan de oostkust laten we de exclusieve Costa Smeralda voor wat hij is en steken het eiland in één ruk over naar ons verblijf in Tresnuraghes aan de westkust. Een flinke rit, die een indruk geeft van het bergachtige karakter met de kale pieken van Nationaal Park Gennargentu als hoogtepunt. Westwaarts wordt het steeds vlakker. Van wijnbouw zien we weinig onderweg, maar dat komt vast nog. De voornaamste witte druif is de vermentino, waarvan de wijnen de concurrentie met die uit Toscane gerust aankunnen. De Vermentino di Gallura in het noordoosten is ook de enige DOCG van Sardinië. Qua rood is het vooral cannonau wat de klok slaat.

18 UUR

SARDIJNSE ZIEL MET EEN ACHTERHOEKS TINTJE

Als we het stadje Tresnuraghes – een Spaanse naam – binnenrijden, dirigeert de navigatie ons al snel een onverhard, doodlopend straatje in. Is dat wel goed? Maar jawel: het huisnummer hoort bij het hek van Bed & Wine Anima Sardà, de Sardijnse ziel. Als we uitstappen en aanbellen komen de fraaie honden Zara en Gilula ons blaffend tegemoet. Omdat we niet dol zijn op honden wachten we even op gastvrouw Marieke die ons hartelijk begroet. De honden blijken goed opgevoed en de volgende dag zijn



we al de beste vrienden. Als we na het parkeren uitstappen begint Marieke te vertellen, maar het magnifieke uitzicht over de kust, de zee, de velden en het heuvelstadje Magomadas zorgt ervoor dat we er weinig van meekrijgen. Als Jurgen erbij komt vertellen ze hoe ze in Tresnuraghes beland zijn. Na 4 jaar zoeken in Italië, onder andere in de Marche, vielen ze als een blok voor deze plek. Ze schoolden zichzelf middels wijn- en kookcursussen van makelaar om tot bed en – nee, niet breakfast – maar bed & wine-eigenaren, een B&B met de focus op wijn. In alle eerlijkheid, daar vielen we voor bij de keuze van ons verblijfadres. Maar je vindt er ook rust en verblijft in een comfortabele kamer ingericht in lichte pasteltinten. Bijzonder is dat twee kamers een aparte panoramakamer hebben met een hoge tafel om met een heerlijk glas de zon in de zee te zien zinken. Bij mooi weer doe je dat uiteraard buiten aan de door Jurgen getimmerde tafel voor de deur, het middelpunt van Anima Sardà. Daar geniet je van

het ontbijtmenu, het aperitivo dat bij de prijs is inbegrepen, het diner dat je er ook kunt boeken met of zonder een wijnproeverij, een goed gesprek, of lekker in alle rust lezen. Duurzaamheid staat hoog in het vaandel. Zo hanteren ze zo veel mogelijk het nulkilometerprincipe met wijn van de burens en groenten en fruit uit de moestuin. De tuin is zo'n 200 meter diep en bestaat voor de helft uit een gerooide wijngaard die inmiddels weer opschiet en in ere hersteld wordt. Jurgen importeerde met masservino.nl al een aantal betere Italiaanse wijnen en heeft zich in Tresnuraghes verdiept in Sardijnse wijnen van lokale wijnmakers, die, als het even kan, biologisch werken. Afgaande op de wijnen die we proeven, heeft hij er een uitstekende neus voor. Anima Sardà ligt aan de Strada del Vino, die dwars door de wijngaarden rond Bosa voert en langs sfeervolle Sardijnse stadjes zoals Modolo, Magomadas en Tresnuraghes. Onderweg nodigen diverse cantina's uit om te proeven en kopen.

QUA ROOD IS
HET VOORAL
CANNONAU WAT
DE KLOK SLAAT



20UUR

WIJN-SPIJSFEESTJE

Als je kiest voor het wijndiner met wijnproeverij worden de verwachtingen ruimschoots overtroffen. Marieke bereidt smaakvolle gerechten met een eigen swing bij de door Jurgen uitgekozen wijnen. In plaats van proefglasjes krijg je bij de meeste gerechten twee of soms drie vergelijkbare wijnen en beslist geen BOB-glasjes. Vanzelfsprekend vindt een en ander plaats aan de grote tafel, zodat je tussendoor ook geniet van het uitzicht. Het is bijna onvermijdelijk niet met andere gasten in gesprek te raken. Uiteraard gaat het eerst over de wijn en het eten maar al dra ook over andere zaken. Jurgen begeleidt de proeverij en daagt uit om de smaken te omschrijven, terwijl Marieke alleen opduikt om een gerecht te serveren als Jurgen niet uverteld raakt over de wijn. We beginnen met een amuse van verse vijgen met ricotta en prosciutto met daarbij Managu, een blend van malvasia en vermentino van Cantina Madeddu. Die past er, met hints van exotisch fruit, perfect bij. Bij de risotto met citroen en garnalen smaken de twee Vermentinowijnen – een ‘gewone’ van buurman Angoi en een Vermentino di Gallura van de coöperatie in Monti – prima: intens, sappig, mineraal, exotisch fruit en citrus. Daarna schenkt Jurgen een Gioia van Cantina Puddu in. Het blijkt een witte Cannonau van blauwe druiven, met in de mond de structuur van een rode wijn. Ook bij het hoofdgerecht – saltimbocca, kalfsvlees met pancetta – moeten de smaakpapillen flink aan de slag met een Cannonau, een Monica en een open Aglianico. De verrassend krachtige Scultone, een Cannonau van Angioi, vol fruit en met veel body was onze favoriet, maar ook de open Aglianico van Madeddu was met zijn volheid en fruit een regelrechte verrassing. Bij het dessert van peer met crumble en vanille-ijs was de spumante van Malvasia een goede keuze met tonen van perzik, abrikoos en een bittertje.

10UUR

MALVASIA DI BOSCA: UN VINO PARTICOLARE

‘Mijn boerderij, de Salto di Coloras, werd in 1907 gekocht door mijn overgrootvader’, vertelt oenoloog en gerenommeerd wijnmaker Angelo Angioi. ‘Nadat het gebied was ontgonnen, verbouwden mijn voorvaders er een eeuw lang graan. Als oenoloog onderzocht en zag ik de geschiktheid voor wijndruiven en begin deze eeuw begon ik met het aanleggen van de wijngaard.’ Hij verbouwt er vooral malvasia voor de Malvasia di Bosa DOP, ‘un vino particolare’ zoals hij zegt, een bijzondere wijn met een oxidatieve afdrank die alleen in de streek rond Bosa wordt gemaakt. De vinificatie van de malvasia lijkt wat op die van sherry, met flor – een soort gist – en Botrytis cinerea, een schimmel die tot wel vijf zesde van de zuren in de druif kan elimineren en ook een derde van de suikers waardoor geconcentreerd sap in het plakkerige, erg zoete vruchtvlees van de druif achterblijft. Zo ook bij het maken van de zoete Malvasia di Bosa, waarvoor licht poreuze vaten gebruikt worden waarbij ruimte wordt ge-



Wijngaarden Puddu



Locanda da Corte Bosa

houden voor lucht. Hierdoor heeft de flor, een dikke laag wit schuim, toegang tot de gisting. Het aanbod van deze bijzondere wijn met tonen van curry en hazelnoot is beperkt. Hij wordt veelal geschonken bij een zoet dessert en als afronding van de maaltijd. Maar pas op voor de gemiddeld 16,5% alcohol! De 2013 die we proeven is goudgeel met een neus van gedroogde abrikozen, vijgen en dadels, en in de mond zoet met een zuurtje dat voor een frisse noot zorgt. Overigens maakt Angelo alleen wijn van de beste oogsten. Van de beste druiven, alleen topkwaliteit, die hij koopt van andere wijnboeren maakt hij ook de uitstekende Vermentino Filicario, die niet onderdoet voor de DOCG Vermentino di Gallura en de Scultone, verreweg de beste Cannonau die we proefden, met aromas van rood fruit en specerijen, met body en toch zacht.

12UUR

BORGO BOSCA: PRETTIG TOERISTISCH

Bosa, een even oud als authentiek vissersstadje

aan de rivier de Temo, is met de kleurige huisjes aan de rivier en tegen de heuvel een van de meest gefotografeerde stadjes van Sardinië. Het wordt gedomineerd door Castello Malaspina. Het is even klimmen, maar dat wordt beloond met een fantastisch uitzicht over de bergen en de azuurblauwe zee. Voor we op pad gaan, strijken we even neer bij wijnbar Don Carlo aan de hoofdstraat. Eerst een *caffè*. De wirwar van straatjes, trapjes, winkels, kunstenaars en druk kletsende Sardijnen zorgt voor een heerlijke sfeer. Het is een waar doolhof en al rondstruinend kom je op de meest fotogenieke plekken. Er is een ruime keuze aan winkeltjes, restaurants en barretjes aan de rivier en de vele pleintjes. In de omgeving zijn volop mooie stranden en adembenemende kleine baaitjes te vinden. Zelf een bootje huren is de beste manier om dat te ontdekken. Dat geldt ook voor een boottocht op de Temo langs de mooie gekleurde panden van het stadje. Dan is het tijd voor de inwendige mens en strijken we op een intiem pleintje neer bij Osteria Locanda di Corte, een tip van



CANNONAU OF GRENACHE?

Vaak lees je dat het een grenachekloon is, maar daar hebben de Sardijnen een heel andere mening over. Onderzoek wijst uit dat cannonau 100 procent Sardijns is en al zeker 3.000 jaar op het eiland staat aangeplant, nog ver voor de Romeinen dus. Zo werden er recent bij opgravingen versteende pitjes van de druif gevonden, die hetzelfde DNA bleken te hebben als de huidige cannonau en zouden dateren uit 1200 voor Christus. Vanaf 1400 na Christus was Sardinië een Spaanse (Catalaanse) kolonie en is het zeer aannemelijk dat de cannonau door de Spanjaarden is meegenomen en vanaf daar is verspreid naar Frankrijk, waaruit zich de garnacha en grenache ontwikkelden. En niet andersom.

Marieke. De zwarte pasta met inktvis en frutti di mare is een heerlijke binnenkomer waar de frisse en elegante Vermentino de Funtanaliras prima bij smaakt. Dat is ook het geval bij de zeebaarsfilet met een saus van tomaten, olijfolie, knoflook, wijn en kruiden.

16 UUR

SPUMANTE VAN MADEDDU

Cantina Madeddu is het relatief nieuwe wijnhuis van wijnmaker Antonio Madeddu. Het ligt op een heuvel bij het pittoreske plaatsje Modolo met een prachtig uitzicht over de groene heuvels, het kasteel en het kleurige Bosa aan de Temo. Antonio maakt typisch Sardijnse wijnen. Naast de Malvasia de Bosa maakt hij een uitstekende Malvasia Spumante volgens de traditionele methode met natuurlijke gisting op de fles. Anders dan mousserende wijnen die vooral droog zijn met een duidelijk zuurtje, is deze juist zacht met zoete tonen zoals abrikoos, lychee en perzik. Andere wijnen van Antonio die we proefden zijn onder andere de Giolzi, een Vermentino di Sardegna, fris en mineraal met een kenmerkend zoetje, en de Managu, een blend van vermentino en malvasia, met duidelijk de geur en smaak van exotisch fruit. De tegenhanger, die exclusief geschonken wordt bij Anima Sardà, is een Aglianico, zo uit de tank. Aglianico is de druif die de Grieken volgens de overlevering mee naar Zuid-Italië namen. Hij wordt veel verbouwd in Campania, maar is zeldzaam op Sardinië. Wat een verrassing: rijk



Wine Bar & Art Don

aan sappig fruit, zacht en vol. Op het moment van schrijven is de tank van 1.000 liter nog te koop. Wie biedt?

20 UUR

DINEREN MET UITZICHT

Op enkele kilometers van Anima Sardà ligt restaurant Sa Lumenera prachtig op een heuvel. Het uitzicht over de baai van Bosa, met in de verte de bergen, is zo magnifiek dat we amper gemerkt hebben dat de ober een welkomstglas spumante heeft neergezet. We beginnen met een salade van bresaola met een crème van blauwe pecorino. Het glas Evaristiano Monica di Sardegna, van een druif die net zo Sardijns is als de cannonau, smaakt er prima bij. We ruiken bessen en rode kersen en in de smaak zijn body en frisheid mooi in balans. Daarna komt er risotto al pescatore op tafel met een Vermentino van Madeddu. Deze smaakt ook goed bij het hoofdgerecht, de fritto misto, krokant ge-

MARIEKE BEREIDT SMAAKVOLLE GERECHTEN BIJ DE DOOR JURGEN UITGEKOZEN WIJNEN

frituurde stukjes vis in dun beslag. We ronden af met een citroensorbet en koffie na met een glaasje Mirto van de mirtebessen, hét digestif van Sardinië.

11 UUR

PUDDU: PARADIJSELIJKE SETTING

Na een mooie autorit van anderhalf uur zuid-oostwaarts komen we bij Cantina Puddu in Orvuddia, een kilometer of tien onder Nuoro. Dit is het wijngebied Nepente di Oliena, een van de meest gerenommeerde van Sardinië. Het geldt als de natuurlijke habitat van de cannonau. De ligging aan de voet van de berg Corraisi (1.463 meter), de hoogste top van het indrukwekkende kalksteen-dolomietmassief Supramonte, is haast paradijselijk. Met steeneiken, jeneverbessen, mediterrane struikgewas, en geneeskrachtige planten is de Supramonte di Oliena welhaast een botanische tuin met meer dan 650 boom- en plantensoorten waar de steenarend, havik en slechtvalk nestelen. In dit oerlandschap cultiveert de familie Puddu zijn wijngaarden op het 50 hectare grote terrein. De oudste zijn meer dan 40 jaar geleden aangeplant en beslaan ongeveer 30 van de 50 hectare. Nina Puddu, de huidige wijnmaker vertelt: 'In 1976 maakte mijn vader zijn droom waar door hier een wijngaard aan te leggen, een echt avontuur. Wij zijn als familiebedrijf doordrongen van de specifieke lokale cultuur in deze unieke ecologische en sociale omgeving en willen en kunnen niet anders



dan de cannonau recht aan te doen door zonder kunstgrepen het terroir in de wijn te laten spreken en de wijntraditie van ons grondgebied belichamen.' Ze maakt drie verschillende rode Cannonaus, waarvan de Pro Vois, een van de beste Cannonaus van Nepente di Oliena, het vlaggenschip is en al jaren gouden medailles wint tijdens internationale competities. De Pro Vois heeft hints van mediterrane vegetatie, rijp fruit en fijne kruidigheid, samen met een geweldige structuur en zachte tannines. Wat een wijn! Ook maken ze een rosé en een spumante van cannonau. Het meest bijzonder vonden we echter de Gioias, een witte Cannonau. Wat? Ja: een blanc de noirs met naast cannonau ook 20 procent grenazza, een lokale vernaccia. Hij is strogeel en heeft de geuren van witte bloemen, viooltjes en citrus, en in de mond een stevige structuur die lijkt op een rode wijn, fris en met een lange afdronk.

14UUR**ORGOSOLO: MUURSCHILDERINGEN**

Een half uur verderop ligt Orgosolo, een stadje waar je gerust aan voorbij zou kunnen rijden als de muurschilderingen er niet waren. In het verder eigenlijk eerder afzichtelijke stadje zijn veel kale muren opgefleurd met meer dan 150 kleurige, soms metershoge muurschilderingen. Een plattegrond is er niet, maar op de bonnefooi vind je ze ook. Orgosolo is een kunstwerk in wording, want er komen steeds muurschilderingen bij met een mix aan thema's omtrent de Sardijnse identiteit en geschiedenis, corruptie, emancipatie en het klimaat.

16UUR**OROSEI: STRANDEN EN GEZELLIGHEID**

Omdat het nog maar een half uur is naar Orosi aan de oostkust steken we even door. Het is bekend vanwege de vele prachtige stranden, maar wij richten ons op het authentieke stadje met een gezellige mix van bewoners en toeristen op de leuke terrasrestaurantjes. Na een rondje door het oude centrum strijken we op het knusse Piazza del Popolo met een plantsoen en terrasjes neer bij de Osteria dei Shardana, met een uitstekend voorziene bar. We besluiten de dag bij de pas door een jong stel geopende Trattoria Moderna met een heerlijk etentje: een taartje van zalmtartaar en tataki van tonijn. Vanwege de lange rit terug, zo'n 2 uur, laten we het bij een halve fles Pariglia Vermentino van Contini: bloemig en fruitig qua neus en fris en elegant van smaak.

**10UUR****GROTE COÖPERATIE, KLEINE WINKEL**

Omdat het op de route ligt naar Siddura en we erg gecharmeerd waren van de Funtanaliras Vermentino van de coöperatie, besluiten we in Monti even een kijkje te nemen bij Cantina Sociale van Vermentino di Gallura. Van kleinschaligheid is op het grote terrein met een reeks stalen tanks geen sprake. Gelikt is het evenmin in het eenvoudige proeflokaal met kassa waar de wijnen op een rijtje staan: vijf witte en drie rode. Omdat we in het gebied van de Vermentino di Gallura zijn, de enige DOCG van het eiland, zijn de verwachtingen hooggespannen. De Aghiloja is mooi droog en zacht met in de neus amandelen. Grote zus Arakena is complexer met rijpe perzik en abrikozen, rozemarijn en zoethout in de neus en mooie zuren, mineraal en vetig met een lange afdronk. Toch blijft de Funtanaliras onze favoriet. Van de vier rode wijnen is de Tamara een aangename Cannonau met een mooie balans en de Galana van cabernet sauvignon, sangiovese en cagnulari vol, zacht en elegant.

11UUR**SIDDÙRA: OUD EN MODERN**

Anders dan het sfeervolle middeleeuwse stadje Luogosanto ademt Cantina Siddura niet louter geschiedenis en traditie. Het ligt midden in de Gallura. De ontdekking van een verlaten oude wijngaard in het adembenemende landschap van Gallura inspireerde de wijnmakers tot het verwezenlijken van een oude droom. Vandaag de dag is Siddura een modern geleid bedrijf met wijnspecialisten op elk gebied, van de wijn-

gaard tot de verkoop. De twee witte Vermentino's Sperà en Maià zijn respectievelijk fris en licht en complex en elegant. De exclusieve Bèru is het meest complex van de witte wijnen en rijpt deels op eiken. Van de vier rode is de Èrema, een pure Cannonau, de jongste: zacht en toegankelijk. De Folà is eveneens een pure Cannonau, maar complexer en intens. De Bàcco – inderdaad vernoemd naar Bacchus – is 100 procent cagnulari. Opvallend zijn de robijnrode kleur, de aroma's van amarenakersen, en de volle smaak. De Tirois is een blend van sangiovese en cabernet sauvignon, met een lange rijping. Net als de Bàcco heeft hij veel onderscheidingen op zijn naam staan. Hij is intens rood, heeft een fijne neus met kruidige tonen, rood fruit en bramenjam, en is fluweelzacht, elegant, met body.

15UUR**TENUTE DETTORI: EIGENZINNIG EN PUUR TOT IN DE FLES**

Dettori is een eigenzinnige wijnmaker. Hij werkt 100 procent biodynamisch en maakt alleen wijnen van de beste oogstjaren. In zijn wijngaarden in het noorden bij het plaatsje Sennori staan louter typisch Sardijnse, grotendeels inheemse druiven zoals monica, pascale, cannonau en vermentino. 'Wij zijn ambachtslieden en volgen de markt niet. We maken wijnen die we lekker vinden en die bij onze cultuur horen. Ze zijn wat ze zijn en niet wat je wil dat ze zijn. Als kleine wijnmakers kunnen we niet meer dan 45 duizend flessen maken als de natuur genereus is', vertelt hij. Het gaat om puurheid en wijnen van traditie en territorium. De naam van het wijngedebied Romangia betekent 'gouden plaats', aangezien het wordt beschouwd als het meest vruchtbare, rijke en levendige deel. Badde Nigolosu is er de Cru, een natuurlijk amfitheater op de hoogste heuvels in de gemeente Sennori, een microgebied in Romangia. De rode Tuderis is genoemd naar de rots in de cannonauwijnngaard en de eerste van drie verschillende Cannonaus. De Tuderis komt van wijnstokken die gemiddeld 60 jaar oud zijn. Deze uit 2014 heeft een geconcentreerde neus met kruidige tonen, leer, jam en zwarte kersen. De smaak is vol en fluwelig, elegant zacht en intens en met 16,5% meer dan stevig. De Tenores, ook uit 2014, komt van 80 jaar oude wijnstokken en heeft dezelfde kenmerken als de Tuderis. Toch is hij anders, net als een tenor die anders zingt. Hetzelfde geldt voor de Dettori van wijnstokken die meer dan een eeuw oud zijn, tot uit 1883.

18UUR**TERUG BIJ DE SARDIJNSE ZIEL**

Via Alghero, een van de meest toeristische en ook leukste plaatsen van Sardinië, en de adembenemend mooie kustroute met fraaie vergezichten en doorkijkjes rijden we terug naar Anima Sardà. Weg met de vooroordelen tegen Sardijnse wijnen, Jurgen heeft gelijk: ze zijn prachtig! Helaas zijn de genoemde wijnen in Nederland amper verkrijgbaar – gelukkig wel in de webshop van masservino.nl. ■

**'WE MAKEN WIJNEN
DIE WE LEKKER
VINDEN EN DIE BIJ
ONZE CULTUUR
HOREN'**

