

Azienda Agricola MIANI

Friuli

Azienda Agricola Miani bevindt zich in Friuli (eigenlijk voluit Friuli Venezia Giulia genoemd). Dit is de kleine noordoostelijke uithoek van Italië, dat vlak bij Slovenië en Kroatië gelegen is. (zie kaart op laatste pagina) Deze grensstreek werd meer dan eens geteisterd door oorlogen. Delen ervan werden nu eens bij Italië en dan weer bij ex-Joegoslavië ingelijfd.

Samen met Alto Adige is Friuli de beste Italiaanse streek voor witte wijnen: de lokale wijnbouwers hebben Friuli immers omgebouwd tot een wijnstreek met één van de laagste oogstrendementen van Italië... wat meteen een groot verschil in het glas maakt.

Het grensgebied Friuli-Venezia Giulia heeft een rijke geschiedenis vanwege de strategische ligging van de havensteden Triëst (Trieste) en Venetië (Venezia). Dat zijn altijd belangrijke doorvoerhavens geweest naar Midden- en Oost-Europa. De streek heeft een zachtglooiend landschap. De bodem bestaat vooral uit kiezel, grind en zand op een ondergrond van leem met veel kalk en fosfor.

Druivensoorten

In Friuli wordt al wijn geproduceerd sinds voor de Romeinse tijd en had tot voor de Phylloxera (druifluis) epidemie circa 350 inheemse druivenrassen. Vandaag de dag resteren slechts enkele die in kleine hoeveelheden worden geproduceerd. Van de rode rassen is de meest bekende de Refosco dal peduncolo rosso (kortweg Refosco genoemd), gevolgd door de zeldzame rassen als Pignolo, Tazzelenghe (de tongensnijder in dialect) en Schioppettino (ook bekend als Ribolla Nera). Onder de witte druiven vinden we de de Ribolla Gialla, Friulano (vroeger bekend als Tocai Friulano maar dat is door de Hongaarse Tokaj-producenten aangevochten zodat het woord Tocai niet meer gebruikt mag worden.), Malvasia Istriana, Verduzzo en de vermaarde Picolit. De wijnbouw vindt voornamelijk plaats op de zogenaamde Ronco (Ronchi in meervoud), de lokale naam voor de helling in terrasvorm. De wijnbouw kenmerkt zich verder door de kleinschaligheid en ambachtelijke werkwijze, waardoor de kwaliteitswijnen doorgaans in kleine oplagen beschikbaar zijn.

Ook van de Sauvignon Blanc worden hier prachtige wijnen gemaakt . De Friulianen beschouwen deze druif als inheems, wat ze niet graag horen in Frankrijk. Al deze druiven leveren elegante wijnen op.

Enzo Pontoni



Enzo Pontoni was vroeger monteur van industriële robotten. Hij nam van zijn moeder het wijnbedrijfje Miani over dat ze geërfd had. Wellicht om verwarring te vermijden met zijn buur Flavio Pontoni in Buttrio, waarmee hij op noch op familiaal als professioneel vlak iets te maken heeft, behield hij de naam Miani. Dat was

ook het enige dat hij behield. Hij veranderde compleet de werkwijze van zijn moeder en (intussen overleden) vader. Hij gaat resoluut voor het topsegment, zowel in kwaliteit als in prijs.

In de hele streek is hij gekend als een zonderling, een "maniak" of de "tovenaer van Friuli".

"Hij is elke dag in zijn wijngaarden, zon- en feestdagen, in alle seizoenen. We vragen ons af hoe hij dat uithoudt", was een opmerking van zijn buur, net als "Met die minieme rendementen moet hij vroeg of laat failliet gaan"...

In het begin had hij 4 ha wijngaarden en huurde hij 9 ha. Nu kocht hij bij tot ongeveer 15 ha, gelegen rond de dorpjes Buttrio en Rosazzo in de Colli Orientali del Friuli. Deze zijn vergelijkbaar met Grand Cru wijngaarden. Ze hebben een Ponca-bodem: dit is een arme bodem van zandsteen met ijzer en vulkanische elementen. Enzo stapte over op ecologische wijnbouw en verminderde drastisch het rendement tot het laagste van heel Friuli: drie trossen per wijnstok! Nochtans studeerde hij geen oenologie. Wel las hij er veel boeken over, maar dit leidde niet tot de resultaten die hij wou.

"Intuïtie en observatie, dat is mijn methode", zegt hij, "Oenologie en technologie uniformiseren de wijnen. Ik wil wijnen met persoonlijkheid, mijn persoonlijkheid."

De vinificatie gebeurt in een claustrofobisch kleine ruimte, met lage zoldering. Om zijn wijnen vervolgens 1 tot 3 jaar te laten rijpen, moet hij de gistingskuipen buiten zetten om plaats te maken voor de vaten van Frans eikenhout (40% nieuwe vaten). Alleen de Chardonnay heeft een malolactische gisting gehad.

Hij zweert bij de inheemse druivensoorten en bij monocépage: "Ik wil het uiterste uit een druif halen".

In totaal produceert hij ongeveer 8000 flessen. Van sommige wijnen maar 600, nl de Miani Calvari Refosco. Enzo Pontoni verkoopt al zijn wijnen in primeur!

► Wereldkaart ► Europa ► Italië ► Noord- en Centraal-Italië ► Friuli-Venezia Giulia

