

Wijn

Malvicino bevindt zich zo'n beetje aan de rand van het grootste wijngebied van Italië en dan kan het natuurlijk geen kwaad (als je van wijn houdt natuurlijk en je niet wilt beperken tot het assortiment van de supermarkt) om dat wijngebied een beetje te gaan verkennen. We geven je hier enige tips om je op weg te helpen.

Bij de meeste wijnbedrijven (*cantina*) bestaat de mogelijkheid om wijn te proeven (*asseggiare il vino*). Dat kan geheel vrijblijvend, al hoopt natuurlijk elke wijnproducent dat je wel met een aantal flessen vertrekt. Bij kleine producenten gebeurt het proeven zo ongeveer aan de keukentafel. Grote bedrijven houden er een soort van wijnsupermarkt op na (*punto di vendita*). Maar het proeven gebeurt eigenlijk altijd wel in stijl. Plastic bekerjes zul je niet snel tegenkomen.



Het eerste adres dat je vanuit Malvicino tegenkomt is de **Valle Erro** in Cartosio. Het is rechts langs de weg aan het begin van Cartosio. Cartosio is nog niet echt wijngebied, maar je kunt er voor weinig geld een paar soorten lekkere wijn kopen. Ze hebben bijvoorbeeld lichte witte wijnen (Gavi, Cortese) die het op warme dagen op het terras heel goed doen. Meer informatie vind je op <http://www.valleerro.it/home-en.htm>.



Voor een breed assortiment goede wijnen is **Araldica** (zie: <http://www.araldicavini.com/index.php?lng=2>) in Castel Boglione het dichtsbijzijnde adres. Araldica is een megaproducteur met wijngaarden in heel Piemonte, dus ze hebben alle varianten in voorraad. Ze hebben een groot proeflokaal annex winkel aan het pleintje waar de doorgaande weg naar Nizza Monferrato (SP45) een bocht maakt. Vanuit Malvicino rijd je eerst naar Terzo, en daar pak je de weg naar Castel Boglione.



Ook Alice Bel Colle is een goed punt om de wijnzoektocht te beginnen. Daar bevinden zich aan de doorgaande weg van Acqui Terme naar Nizza Monferrato vlak bij elkaar twee adressen (vanaf Acqui aan de rechterkant). Eerst heb je **Casa Bertalero** (niet echt een wijnproducent, maar wel met een uitgebreid assortiment, zie: <http://www.casabertalero.it/casa-bertalero/>). Je vindt er zowel wijn op fles, alsook wijn op tap (een soort benzinepomp, maar dan voor wijn). Er is ook een restaurant.



Een paar gebouwen verder heb je de **Cantina Alice Bel Colle**, met een iets minder uitgebreid assortiment, maar wel allemaal zelfgemaakt. Een plaatselijke specialiteit van deze *cantina* die regelmatig in de prijzen valt is de Brachetto, een lichte zoete mousserende wijn. Daar moet je wel van houden.



Als je dan doorrijdt naar Nizza Monferato kom je bij de **Cantina di Nizza**, in 1955 begonnen als *Cantina Sociale*, waarin zo'n 200 wijnboeren samenwerken. Sla bij de eerste rotonde van Nizza rechtsaf richting Alessandria, en je vindt de *Cantina* na een paar honderd meter aan de linkerkant. Er is wijn (vooral de Barbera is heel smakelijk) in alle mogelijke verpakkingvormen. Als het oog ook wat wil: de etiketten zijn uiterst stijlvol en de biologische *inOrigine* is zelfs prijswinner op etikettengebied. De prijslijst is te vinden op www.nizza.it.

Handige kaarten

Heel behulpzaam in de wijnspeurtocht is een detailkaart die je bij de VVV van Acqui kunt afhalen. Hij is er in verschillende talen, en de engelstalige variant heet *Across the hills of Acqui Terme – Canelli – Nizza Monferato*. Op deze kaart staat een groot aantal wijnbedrijven aangegeven, inclusief assortiment en openingstijden. Een soortgelijke kaart is er ook voor het aansluitende gebied ten oosten van Acqui Terme, voor de Gavi en de Dolcetto d'Ovada. Probeer deze kaarten zo snel mogelijk te krijgen, want ze zijn echt heel handig. Ook trouwens voor restaurants en zo.

Kort overzicht van de verschillende wijnsoorten van Piemonte

We zullen niet uitputtend zijn, maar het volgende overzichtje van de wijnen van Piemonte kan je op weg helpen.

Rode wijnen

- **Barbera** Dit is de meest voorkomende rode wijn uit de streek. Hij duikt ook in toenemende mate op in de Nederlandse supermarkten. Het is een stevige wijn die in de regel een aantal jaren houdbaar is.
- **Dolcetto** Ook deze komt veel voor en is, in tegenstelling tot wat de naam doet vermoeden, niet zoet maar gewoon droog. Gemiddeld iets lichter dan een Barbera, en ook iets minder lang houdbaar.
- **Nebbiolo** Met behulp van de nebbiolodruif worden de meest prestigieuze en lang houdbare wijnen van de streek gemaakt, vooral als ze geproduceerd worden rond de plaatsjes **Barolo** en **Barbaresco**. Barolo en Barbaresco hebben een ronduit poenig imago en zijn ook bij de betere Nederlandse slijters volop verkrijgbaar. Het is prima wijn (stevig, rond en zacht), maar de prijs-prestatie verhouding is vaak een probleem.
- **Grignolino** Een lichte wijn met een lichte kleur. Soms lijkt het bijna rosé, maar vergis je niet: ook voor rosé-haters goed te drinken. Drink hem wel jong en redelijk koel. Ideaal voor voor- en najaar, als het niet te koud is.
- **Bracchetto** In de regel is dit een lichte zoete mousserende wijn. Eigenzinnige wijnmakers als Viotti zijn er echter in geslaagd er een redelijk volle *vino fermo* van te maken.

Minder vaak voorkomend, maar ook leuk om eens uit te proberen:

- **Freisa** Een lastige druif die enig tijd nodig heeft om zijn scherpte te verliezen. Maar als dat lukt is hij redelijk koel erg goed te genieten.
- **Ruché** Een niet te zware, enigszins fruitige wijn, die in een heel klein gebied gemaakt wordt.
- **Albarossa** Een moderne combidruif, een kruising van Barbera en Nebbiolo, in 1938 ontstaan. Wordt slechts hier en daar geproduceerd, omdat uit de albarossadruif relatief weinig wijn valt te halen.

Witte wijnen

- **Cortese** Dit is de meest voorkomende witte druif. Het geeft een fruitige en makkelijk wegdrinkende wijn. Je moet echter wel enig verstand van wijnmaken hebben om er wijn van te maken, want slecht behandeld geeft hij een tamelijk niksige en waterige wijn.
- **Gavi** Dit is eigenlijk ook Cortese, maar dan specifiek uit het gebied rond het plaatsje Gavi. Gelukkig zijn er in Gavi veel producenten die verstand hebben van wijnmaken.
- **Arneis** Deze witte wijn is iets subtieler en complexer dan de vorige twee. Ook wel een stukje steviger. De Arneis wordt in de regel geproduceerd in Roero, een redelijk klein wijngedebied in de buurt van Alba.