

# Arcade's

## Vini Frizzante dei Colli Trevigiani

De regio **Veneto**, gelegen in het Noordoosten van Italië grenst met de klok mee aan: Oostenrijk, Friuli, de golf van Venetië, Emilia-Romagna, Lombardije en Trentino.

Het is een van de **mooiste regio's van Italië** waar gebergte, vlakke en kust elkaar afwisselen. Met belangrijke steden als Verona (met het naast gelegen Gardameer), Padova, Treviso en Venetië aan de Adriatische kust.

Op het gebied van de wijnproductie staat Veneto voor zowel kwantiteit als kwaliteit. Het is Italië's grootste wijnleverancier met bekende wijnen als: Soave, Valpolicella en Bardolino in het westen en Piave en Prosecco in het oosten.

In Veneto heeft de wijncultuur zich diep geworteld in de harten van de mensen. **Wijn drinken is een eerste levensbehoefte** zoals het gezegde aangeeft: "L'andar per ombre", dat wil zeggen: eethuisjes bezoeken, gezellig bijkletsen met vrienden en intussen een goed glas wijn drinken. Het is daar een prettige gewoonte. Misschien ligt hier wel de kiem van het feit dat Veneto zo veel wijn produceert, drinken doet maken. Of andersom?



## Treviso

Het hart van de productie van de Prosecco ligt in de provincie Treviso, net boven de stad Venetië. De gelijknamige stad, met circa 80.000 inwoners, ligt aan de rivier de Sile. Door het oude centrum lopen diverse kanalen waardoor het doet denken aan een **klein Venetië**. Het oostelijke deel van de provincie is vlak waardoor er zich veel industrie heeft ontwikkeld. Veel aantrekkelijker wordt de regio ten noorden van de stad waar het landschap steeds heuvelachtiger wordt en beïnvloed is door de rivier de Piave.

Daar bevinden zich tevens de belangrijkste productiezones voor Prosecco wijnen:

**Valdobbiadene, Conegliano en Vittorio**, allen gelegen aan de Treviaanse Vooralpen. Deze hellingen zijn moeilijk mechanisch te bewerken en het onderhouden van de wijngaarden wordt al eeuwen lang over gelaten aan de kleine druiventelers. Het gemiddelde eigendom per wijnboer is dan ook klein en versnipperd. Daardoor spelen de Cantines Sociali (Coöperaties) en handelshuizen een belangrijke rol in het maken en uiteindelijk ver-

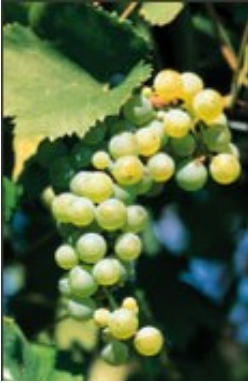
commercialiseren van de Prosecco wijnen. De veel minder bekende stille **Prosecco Tranquillo** blijft voornamelijk in de regio zelf, de mousserende **Prosecco Frizzante/Spumante** echter heeft inmiddels wereldwijd een naam opgebouwd als succesvol aperitief vanwege het zacht bruisende en frisse karakter. Zoals in elke regio vindt men er kwaliteitsniveaus van matig tot zeer hoog.



# Arcade's

## Vini Frizzante dei Colli Trevigiani

### Prosecco, de druif



Een misverstand is, dat er nog wel eens wordt gedacht dat de benaming Prosecco een wijnstreek is. Prosecco is echter een druivenras met grote, lange trossen en kleine druiven die graag een wat vochtige omgeving waardeert. De herkomst is zoals met zo veel druivenrassen moeilijk te bepalen. De eerste en meest waarschijnlijke verklaring is dat de druif afkomstig is uit de gelijknamige gemeente Prosecco in het naburige Friuli, vlakbij de Sloveense grens. De druif wordt daar nu Glera genoemd.

In ieder geval werd de druif in het begin van de 19<sup>e</sup> eeuw massaal in de Provincies Treviso en Padua aangeplant. De Prosecco is ideaal voor het maken van mousserende wijn omdat zijn structuur licht is en hij niet te veel suikers bevat. Daarbij een hoge zuurgraad heeft en frisse aroma's die goed harmoniëren met de gistaroma's die ontstaan tijdens de 2<sup>e</sup> gisting. Het is een laatrijpende druif die zijn rijpheid pas bereikt midden-eind oktober. Nadeel is, kwalitatief gezien, dat hij zeer productief kan zijn. De beste wijnen worden dan ook gemaakt van wijngaarden die een economisch verantwoord rendement opleveren. Naast de Prosecco vindt men 3 anderen druivenrassen die zijn toegestaan: Verdiso, al in 18<sup>e</sup> eeuw aangeplant en zorgt voor meer zuren, de aromatische Perera en Bianchetta, sinds 16<sup>e</sup> eeuw aangeplant en zorgt voor elegantie. De beste wijngaarden liggen op de hellingen van de gemeenten Conegliano en Valdobbiadene waarin tevens de "Cru" Cartizze valt (3 gemeenten, 107 ha.). Wijnen die dikwijls alleen als Spumante op de markt komen, een eigen D.O.C. hebben en tot de top van de Prosecco behoren. De I.G.T. Prosecco's, veruit in de meerderheid, mogen met hogere rendementen geproduceerd worden en zijn dan ook meer als Frizzante of goedkopere Spumante te verkrijgen. De druif levert over het algemeen een wijn met licht strogele kleur, een bescheiden alcoholpercentage van 10-12% en een frisse smaak waar tonen van appel, peer, perzik, getoast brood met een licht bittertje in de finale waar te nemen zijn.

### Prosecco, het maken

De druiven worden vergist tot wijn met een vrij laag alcoholpercentage. Na de winter wanneer de stille wijn door de kou een natuurlijke filtering ondergaan heeft, worden speciale gisten en een hoeveelheid suiker toegevoegd om een tweede gisting in grote RVS tanks tot stand te brengen. Door de tank afgesloten te houden ontstaat er zo voldoende koolzuur in de wijn en door afkoeling blijft er de gewenste hoeveelheid suikers achter. Daardoor wordt het kenmerkende karakter van de Prosecco Frizzante benadrukt. De wijn wordt daarna met het natuurlijk gevormde gas uit de tank afgevuld als Frizzante of als Spumante. Deze zogenaamde *Méthode Charmat* (Cuve Close) is in 1910 uitgevonden door de Fransman Charmat. Maar de Italianen beweren juist dat dezelfde *Metodo Martinott*, als eerste werd toegepast door de gelijknamige Piemontese wijnmaker voor Asti Spumante. Hoe dan ook, het overgrote deel Prosecco wordt tegenwoordig op deze manier gemaakt. Er bestaat op bescheiden schaal ook een Prosecco waarbij de 2<sup>e</sup> gisting op fles heeft plaats gevonden. Deze wijnen behoren tot de topkwaliteit en zijn vanzelfsprekend kostbaarder.

### Prosecco, het type

Prosecco is er ook als stille wijn, zonder bubbels. Deze komt men echter zelden buiten de grenzen van Treviso tegen. Als men het in het algemeen heeft over Prosecco dan bedoeld men Spumante of Frizzante. Het verschil zit hem voornamelijk in de koolzuurdruk, waarbij de *Spumante* de hoogste bevat. Het onderscheid is te zien aan o.a. de afsluiting van de fles. Vanwege het feit dat een spumante circa 5 atmosfeer druk heeft wordt de fles afgesloten met de traditionele "Champagne" kurk en de "muselet", het ijzerdraadje dat voorkomt dat door de hoge druk de kurk uit de fles geperst wordt. *Frizzante* Prosecco heeft circa 2 atmosfeer druk en wordt dikwijls afgesloten door een kurk met een touwtje er overheen gebonden, zg. spago, of met een kroonkurk.



# Arcade's

## Vini Frizzante dei Colli Trevigiani

### Prosecco



De druiven voor deze Frizzante Prosecco zijn afkomstig van de **Colli Trevigiani**, de heuvels in het achterland van Treviso. De wijngaarden zijn zuidzuidwest georiënteerd om zo voldoende zon op te kunnen vangen en een goede rijpheid te kunnen bereiken.

**Arcades's Prosecco Frizzante** heeft een aangename zachte mousse met 10-12 gram restsuiker waardoor de wijn zeer plezierig en rond in de mond ligt. Het relatief lage alcohol, 10.5%, de frisse zuren kenmerkend voor de Prosecco, maken de wijn frivool, blijvend prettig drinkbaar en verteerbaar.

De geur heeft iets weg van bloemen en zowel groene als gele appels, peer en perzik. Daarnaast licht getoast brood en wat fondant.

De smaak is mede door de Méthode Charmat dan wel niet super verfijnd maar wel lekker romig, fruitig en verfrissend mede door het niet overheersend koolzuur met in de finale een aangenaam verkwikkend bittertje. Een prettige drinkbare mousserende wijn waar alles goed in balans ligt.

**Arcade's Prosecco Frizzante** drinkt men natuurlijk zoals de Italianen zelf, bij binnenkomst als welkomst aperitief. Maar combineren met een licht voorgerecht van vis of wit vlees, een salade of zelfs bij een nagerecht als aardbeien met crème fraiche kan heel goed.

Goed gekoeld serveren, bewaren doen we niet, hoe frisser hoe beter.

### Rosato



De druiven voor de **Arcade's Rosato Frizzante** komen van de lager, wat vlakker gelegen wijngaarden uit de **Marca Trevigiana**. Deze lekkere fruitige rosé wordt gemaakt van: 65% Pinot Nero, 25% Raboso en 10% Sauvignon Blanc.

De Pinot Noir geeft de wijn verfijning. De autochtone Raboso (of Negron) die bekend staat om zijn stevige tanninestructuur, hoge zuurgraad en diepe kleur, geeft deze Rosato zijn persoonlijkheid. De Sauvignon brengt evenwicht tussen deze 2 druivenrassen.

De wijn wordt op dezelfde manier gemaakt als de Prosecco Frizzante en heeft een aangename zachte mousse met 14-15 gram restsuiker.

De geur is die van bosvruchten, zoals frambozen, intens fruitig dus. De smaak is mondvollend, sappig maar zonder vervelend zoet na te blijven.

Een feestelijk aperitief, een heerlijke doordrinker of begeleider van een lekkere frisse zomerse salade, een licht voorgerecht van kip of kalfsvlees.

Ook verrassend bij een bordje vers zomerfruit.

Goed gekoeld serveren in een flute. Bewaren doen we niet, jong drinken wel!