

Azienda Agricola Grillo

Colli Orientali – Friuli

Friuli, gelegen in Noordoost Italië, tegen Slovenië heeft altijd een grens gevormd tussen de Romaanse en Slavische wereld hetgeen vandaag nog te merken is aan de gemengde bevolking. Het landschap dat eerder Sloveens-Oostenrijks dan Italiaans aandoet vormt zich als een gigantisch amfitheater rond de baai van de hoofdstad Triëste. Het kan ruwweg geografisch in drie delen worden opgedeeld: Het bergachtige noorden dat begrenst wordt door de Dolomieten die het gebied beschermt voor de koude noordelijke winden. Het heuvelachtige centrum waar het grootste deel van de wijnbouw zich heeft geconcentreerd. En de vlakte in het zuiden dat in de Adriatische Zee eindigt en dat vaak wordt geteisterd door de **Borra**, de koude stormachtige wind uit het oosten. Friuli behoort tot de natste regio's van Italië. In Friuli wordt veel gewerkt met een rijk scala aan specifiek lokale druivenrassen die men elders in Italië niet of nauwelijks tegenkomt. Dat maakt **deze streek zo uniek en alom gewaardeerd**.



Azienda Agricola Grillo

Iole Grillo's dochter, Anna, besluit na verloop van tijd, als afgestudeerde in de scheikunde, de farmaceutische industrie te verlaten om terug te gaan naar haar "roots". Haar grootouders waren arme agrariërs in het plaatsje Cividale del Friuli, gelegen in het hart van de Colli Orientali, waar ze druiven verbouwden. Haar vader weet het echter tot dokter te bereiken en kocht vanaf de jaren 70 steeds wat wijngaarden bij. In 1980 werd er in Prepotto, 8 km. van Cividale, een nieuw huis en cellar gebouwd waar de familie tevens nieuwe wijngaarden aanplant. In 1990 werd het naast gelegen deel van het huis bijgekocht waardoor de cellar uitgebreid kon worden en het op echt wijnbedrijf gaat lijken. De familie gaat in 1993 haar eerste wijnen zelf bottelen en op de markt brengen. Tien jaar later komt Ana's vader om bij een lawine ongeluk in de omgeving. Haar oudere zus en broer worden op papier voor de helft eigenaar, Anna wordt dat voor de andere helft omdat zij capaciteiten heeft om het bedrijf verder voort te zetten.

Picolit

Een van de meest exclusieve wijnen van Italië!



Picolit Colli Orientali DOCG

De naam van het druivenras Picolit is ontstaan doordat er aan een trosje dikwijls slechts 10-15 kleine druifjes hangen. Ze worden half oktober geoogst en ingedroogd op stro-matten. Daarna wordt het rijke

sap vergist in fust waar ze nog 2 jaar verder rijpt. Picolit is een van de meest exclusieve zoete wijnen van Italië, zeldzaam door zijn uiterst geringe productie. Op Grillo worden er slechts 500-700 flesjes Picolit per jaar geproduceerd waarvan er zo'n 50 naar Nederland komen. Wie Picolit (eens) in het leven een keer mag drinken wordt herinnerd aan een geur van rijpe abrikoos, peer, bloemenhoning en nog veel meer. Zoet- niet zoet met een ongelooflijke waaier aan smaaknuances. Fruittaart of panettone soufflé zou er goed bij passen maar eigenlijk is deze wijn op zichzelf een waar feest. Indrukwekkende meditatie wijn!

