

RAUSCEDO IN FRIULI VENEZIA GIULIA, HÉT DOMEIN

Waar komen de wijnstokken vandaan?

Door Elbrich Bos



We weten allemaal dat wijn van druiven komt, en dat de druiven aan de wijnstokken groeien. Maar heb je er ooit bij stil gestaan waar de wijnstokken nu eigenlijk vandaan komen? Nou onder andere uit Rauscedo, een buurtschap van de gemeente San Giorgio della Richinvelda. Een dorp van 4600 inwoners, gelegen in de Noordoostelijke Italiaanse regio Friuli Venezia Giulia waar overigens ook Pim Fortuyn begraven is.

Ma che barba

In het Italiaans heb je een typische uitdrukking *che barba* wat zoveel betekent als 'wat een saaie boel' of 'daar heb ik geen zin in'. In Rauscedo zul je de inwoners dit niet zo snel horen zeggen. Zij zijn maar wat blij met hun 'baarden' de zogenoemde *barbatelle*, oftewel deze geënte wijnstokken, die inderdaad heel veel weghebben van een flinke baard. De productie hiervan verschaft werk aan maar liefst 250 verschillende wijnboeren. Het produceren van een nieuwe geënte wijnstok, klaar om aangeplant te worden in de wijngaard, duurt anderhalf jaar. Een jong plantje is immers kwetsbaar en moet in de aarde een volledige vegetatieve cyclus

doorlopen, waarbij het nauwlettend gevolgd en verzorgd moet worden. Je kunt dus wel zeggen dat het gehele productieproces, naast de stekjes die terug worden geplant in de aarde, zelf ook veel voeten in de aarde heeft. Maar nee "*che barba*" zul je de wijnboeren hier niet horen zeggen, het is dé bron van inkomsten van deze hele gemeenschap en hun "*barbatelle*" worden geëxporteerd en geplant in wijngaarden gelegen over de hele wereld.

De grootste wijnstokkwekerij ter wereld

In Rauscedo bevindt zich de grootste wijnstokkwekerij van Italië, wat zeg ik, zelfs van de hele wereld. In dit minuscule dorpje draait alles om de productie van deze geënte wijnstokken en het dorp is verantwoordelijk voor de jaarlijkse levering van 30% van de wereldproductie van wijnstokken. 85 miljoen (!) geënte stekjes van 4000 verschillende combinaties aan wijnstokken worden naar 35 verschillende landen geëxporteerd. Goed voor een jaaromzet van ruim 100 miljoen euro. In en om Rauscedo liggen 1.200 hectare aan akkers waar de stekjes en de 'onderstammen' worden gekweekt die nodig zijn voor het produceren van *barbatelle*. Het gunstige klimaat, het vakmanschap van de 250 leden en de expertise van de plaatselijke coöperatie, zorgen ervoor dat dit gehucht is uitgegroeid tot de grootste producent van wijnstok wortelgewassen in de wereld.

De Phylloxera druifluits plaag

Dit kleine dorp aan de voet van de Karnische Vooralpen, was in het eerste kwartaal van de vorige eeuw een economisch achtergebleven gebied dat werd gekenmerkt door massamigratie. Die emigratie werd onder andere veroorzaakt door, hoe toepasselijk kan het zijn, het ontstaan van een wijnstokziekte. Deze plaag van phylloxera (een druifluits) teisterde aan het einde van de negentiende eeuw de Europese wijngaarden. De luis parasiteert op de wortels

van de wijnstok waardoor de plant sterft. Het diertje was afkomstig uit Amerika maar door de opkomst van de handel tussen Amerika en Europa werden deze bladluizen ongewild meegenomen. Het gevolg was desastreus: de wijngaarden in Europa werden haast geheel vernietigd en wijnboeren verloren hun bestaan. Ze zochten elders in Italië of Europa of zelfs aan de andere kant van de oceaan, hun toevlucht op een beter leven, al dan niet in de wijnbouw.

Het ontstaan van de barbatelle

Maar toen deed men in Italië een wonderbaarlijke ontdekking. Men ontdekte dat de Amerikaanse wijnstokken (die tot een ander ras behoren) immuun zijn voor de druifluits en ineens lag de oplossing voor de hand: het enten van Europese wijnstokken op Amerikaanse onderstammen. Dit betekent dat twee stekjes van twee verschillende wijnstammen (de Amerikaanse en de Europese) via het enten worden verbonden. Vervolgens vergroeien ze met elkaar en worden ze in serres gekweekt. Daarna gaan ze terug in de bodem, waarna ze uitgroeien tot een nieuwe immune wijnstok. De zogenaamde *barbatella* was geboren!

Om de beste wijnstokken te kweken moet de grond vlak zijn, omdat hij geïrrigeerd moet worden. Rauscedo ligt dan wel aan de voet van de heuvelachtige Karnische Vooralpen, het dorp zelf is zo plat als een dubbelte. Dit vlakke land tussen de Alpen en de Adriatische zee, met een mild klimaat, levert de ideale situatie voor het verbouwen van de wijnstokstekjes.

Middenin de Eerste Wereldoorlog

In 1917, middenin de Eerste Wereldoorlog die juist in dit deel van Italië hard werd

uitgevochten, begon in Rauscedo de eerste wijnstokkwekerij van Italië. Het werd een hele uitdaging om de nieuwe immune wijnstokstekjes groot te brengen. De uitvinding is aan Korporaal Sartori uit Piemonte te danken. In Rauscedo lag hij gewond in een veldhospitaal en leerde een wijnboer kennen, een zekere Pietro d'Andrea. Hij vertelde hem over de techniek waarmee in het noordwesten van Italië al werd geëxperimenteerd maar die in het noordoosten nog onbekend was. D'Andrea ging er meteen mee aan de slag en redde daarmee de wijnbouw van de bladluitsplaag die enkele tientallen jaren daarvoor de wijngaarden had vernietigd.

De VCR – Vivai Cooperativi Rauscedo - Coöperatie van wijnboeren in Rauscedo

Ondertussen is het aantal wijnboeren in deze streek flink gegroeid. Na de Tweede Wereldoorlog kwamen veel Friulaanse boeren weer terug naar Italië om hun beroep weer op te pakken. Inmiddels laten 250 wijnboeren jaarlijks hun geënte wijnstokken bij de plaatselijke coöperatie testen. Nieuwe wijnstokken worden aan strenge controles onderworpen voordat ze op transport gaan. Al met al verschaft de coöperatie werk aan maar liefst 2500 mensen! Niet slecht toch voor een dorpje van 4600 inwoners?!



Het groen is paraffine waarin de uiteinden worden gedompeld voor transport

Dus... waar komt de wijn vandaan?

Al wandelend door de grote hal van de coöperatie zie ik tientallen mannen en vrouwen handmatig en snel de eerder uitgeleeteerde *barbatelle* tot twee knoppen insnoeien om ze vervolgens automatisch in wortelbosjes te binden. Daarna worden de uiteinden in een bad van groene paraffine gedompeld, de wortels worden machinaal wat ingekort



Barbatelle-stekje



VAN DE BARBATELLE, DE WORTELS VAN DE WIJN



De vele druivensoorten waarvan we kunnen genieten dankzij de barbatelle

en na ze geëtiketteerd te hebben worden ze klaar gemaakt voor het transport in kisten waarin ze worden beschermd door een laag vochtige turf. Vrachtwagens rijden af en aan om ze naar hun eindbestemming te brengen. Wie weet in welke wijngaard en ik welk land ze allemaal terecht zullen komen? Later, als

ze volgroeid zijn, zullen enkele onder hen misschien tot grote beroemde wijnen leiden. Een ding is zeker, de echte wijnboeren weten hoe belangrijk de kwaliteit van een goede wijnstok is, als het daar al misloopt, dan kan geen enkele inspanning nadien dat nog rechtzetten.

Ja die *barbatelle*, die vreemde als een baard uitzien vers gekweekte en geënte dunne wijnwortels, dat is de echte oorsprong van het heerlijke glas wijn in onze hand. *Salute!*
Mocht je een vakantie naar Friuli Venezia Giulia overwegen kijk dan op www.explorefriuli.com

de website van Elbrich Bos, de schrijfster van dit artikel. Ze woont en werkt hier als officiële gids en op haar site vind je veel interessante en leuke informatie over deze prachtige nog vrij onbekende regio. Je kunt haar uiteraard ook boeken als gids!



ITALIAANSE TOPKEUKENS EN INTERIEURS, EEN LUST OM IN TE LEVEN

Bij Bert van Vlijmen stroomt Italiaans design door het bloed

Ondanks dat Bert van Vlijmen ons bezweet uit de Brabantse zandgronden te zijn ontsproten, achten wij een grondig DNA-onderzoek gepast als definitief bewijs. Het kan namelijk niet anders of er moet een Italiaanse bloedlijn zijn, waaruit deze gepassioneerde Italiëfan zijn liefde voor het land en design heeft gehaald. Bert en familie timmeren letterlijk al 15 jaar aan de weg met Italiaanse topkeukens en interieurs. *Il Giornale* genoot van het vakmanschap tijdens een bezoek. Hier koop je je keukens en bankstel met liefde.

De keukens als woonplek is tegenwoordig veel belangrijker voor mensen vertelt Bert: "Je zit er met je gezin en vrienden om te eten of gezellig wat te drinken. Italiaanse keukens zijn dan het neusje van de zalm qua uitstraling en vormgeving. Qua design en kwaliteit zijn de merken die we voeren echt nummer 1, dat erkent iedereen". De creativiteit van Bert zit er al van jongs af aan in. Als kind van meubelmakers tekent hij op z'n



15+ al interieurs. Zijn wereld gaat open als hij ontdekt dat zijn ontwerpen gewoon al gemaakt worden, in Italië! Met zijn talent wint hij diverse designprijzen en maakt hij furore als meester meubelmaker en binnenhuisarchitect. Inmiddels werkt Bert al 30 jaar met Italiaanse keukensbedrijven. 15 jaar geleden begon hij samen met zijn vrouw Meriam voor zichzelf. Na het merk Valcucine volgde de schitterende keukens van Zampieri en andere merken. Bert: "Voor iedereen is er een Italiaanse droomkeuken want er zijn verschillende prijsniveaus. We gaan daarom altijd een oprecht gesprek aan met de klant die we in de ogen willen aankijken. We doen niet mee met stuntacties of jachtige verkooptrucs die je in deze branche nog wel eens ziet maar verkopen liever een eerlijk en duurzaam verhaal." Inmiddels ontwerpen de Van Vlijmens ook woonkamers, bad- en slaapkamers of kantoorruimtes. In de showroom zien we adembenemend fraaie meubels zoals alleen de Italianen die kunnen maken. Van het merk Lago bijvoorbeeld of Tonon, zoek het maar eens op

Als Italiëfan loop je wel het risico op een heerlijk gesprek over de mooiste regio's van De Laars. Bert en zijn zoon Raoul, die sinds een paar jaar, op z'n Italiaans, in het familiebedrijf werkt, raken er niet over uitgepraat. Hoe ze dagenlang wandelen in de Abruzzes zonder een mens tegen te komen, kamperen op



Bert: "We gaan altijd een oprecht gesprek aan met de klant".

verborgen campings tussen hartverwarmende Italianen of met de fietsclub de heuvels van Toscane bedwingen. Zoon Raoul ontwikkelde een passie voor wijn en reist langs de mooiste Italiaanse wijnroutes en huizen. Als het weer kan wordt dit jaar nog het jubileum gevierd in Italiaanse sferen. Voor nu bezoek je de showroom vlakbij Den Bosch nog even op afspraak, Brugstraat 18 A in Vinkel.

Meer info op www.vanvlijmenkeukens.nl



Bert van Vlijmen

