

Slow life, slow wine bij *Castello Monaci* in Puglia

IN DE HAK VAN DE LAARS HEEFT NIEMAND HAAST. REIS MEE NAAR PUGLIA, WAAR CASTELLO MONACI WIJNEN MAAKT DIE ALLE TIJD KRIJGEN OM 'HUN BESTE ZELF' TE WORDEN.

In de Salento, het 'land tussen twee zeeën' in het zuiden van Italië, kocht de overgrootvader van Luigi Seracca Guerrieri een eeuwenoud kasteel. Ooit werd het gebruikt als pleisterplaats voor pelgrims op weg naar Jeruzalem en Constantinopel. Honderden jaren later speelde Luigi er samen met zijn zus tijdens logeerpartijen die de hele zomer duurden. Tot hij achttien werd; toen ging hij rechten studeren in Milaan en bleef er negen jaar werken als jurist. Om daarna zijn leven totaal om te gooien en terug te keren naar zijn geliefde Puglia, de

verzengend hete hak van de laars. Nu is hij mede-eigenaar van Castello Monaci en medeverantwoordelijk voor het beheer van het sprookjesachtige, met palmbomen omzoomde kasteel. En voor de geweldige wijnen die het landgoed maakt.

Primitivo

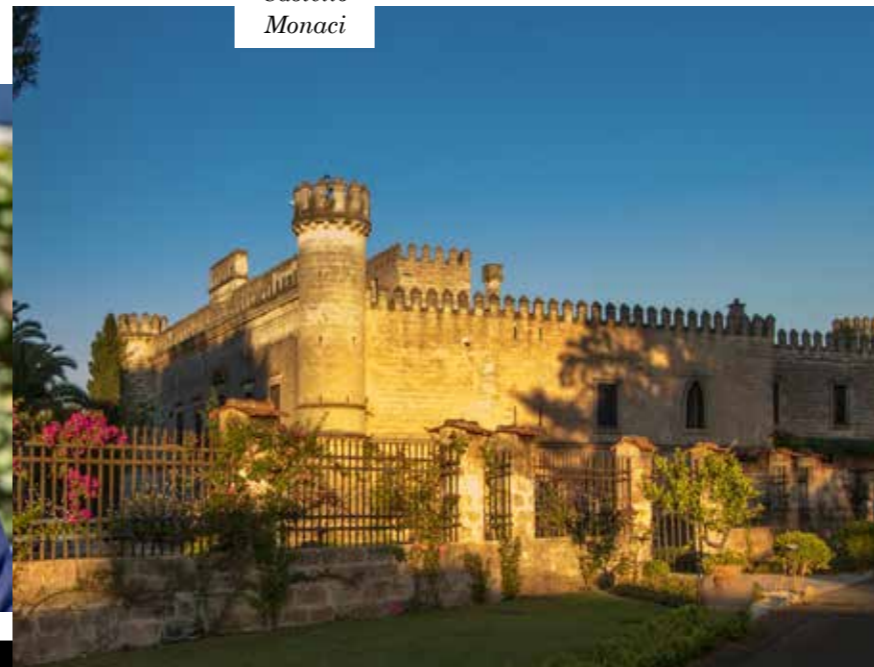
'Het is heet in dit deel van Italië,' erkent 'kasteelheer' Luigi, 'maar door de ligging tussen twee zeeën staat er veel wind, meestal vanuit het noorden, en dat zorgt voor verkoeling.' Fijn voor mens én druif. Die druiven zijn, zoals vaak in Italië, vooral inheems. Primitivo, negroamaro, malvasia nera en fiano profiteren volop van de zon. De zeewind zorgt niet alleen voor verkoeling maar biedt ook bescherming tegen schimmels. En de bodem? 'We hebben 210 hectare aan wijngaarden op verschillende plekken. Zo maken we witte wijn, zoals onze Acante Fiano, van druiven die groeien op de zanderige bodem

'Bij de Pilùna weet je zeker dat je primitivo proeft en niks anders.'

Luigi Seracca Guerrieri



Castello Monaci



Grotta della Poesia



dicht bij de zee. De nabijheid van de zee geeft iets zoutigs en mineraligs aan de wijn.' Toch zijn het eerder rode wijnen waar dit gebied bekend om staat. De persoonlijk favoriet van Luigi – niet dat hij graag kiest – is de Pilùna Primitivo. Pilùna betekent in het Grieks 'tufstenen pot'. Grieks? Jazeker, eeuwen geleden koloniseerden de Grieken dit deel van Italië. Er wordt her en der zelfs nog een oud Grieks dialect gesproken. De primitivo is al lang geleden aangeplant in Puglia, ruim voor de jaartelling zelfs. Lange tijd werd de druif gebruikt als kleur- of smaakversterker voor minder stevige wijnen. Maar moderne technieken en goede wijnbouwers hebben ervoor gezorgd dat de primitivo inmiddels verantwoordelijk is voor fantastische wijnen. 'Veel primitivo is een beetje dik en stroperig, maar wij maken 'm iets anders. Onze wijnen zijn erg 'schoon'. We houden ervan de druif terug te kunnen proeven in de wijn. Bij de Pilùna weet je zeker dat je primitivo proeft en niks anders.'

Slow Wine

Dat heeft ook te maken met de Slow Wine-beweging, waar Castello Monaci deel van uitmaakt.

DOEN IN PUGLIA

Trouwen

Er was eens... een sprookjeskasteel in Puglia, dé plek voor een sprookjeshuwelijk, dat luistert naar de naam Castello Monaci. Jazeker, het wijnkasteel is een zeer populaire trouwlocatie. Wat let je?

www.castellomonaci.com

Overnachten in de oude paardenstal van Castello Monaci

Casina Metrano heeft uitzicht op de wijngaarden, een prachtig zwembad en is heel sfeervol en mooi ingericht. Je kunt er je bruiloftsgasten onderbrengen, maar ook zelf bivakkeren.

www.castellomonaci.com

Overnachten in een trullo

Trulli zijn kleine huisjes met een kegelvormig dak en typisch voor de streek. Ze werden vanaf de zestiende eeuw door boeren gebouwd door wat stenen op te stapelen, zodat ze gemakkelijk konden worden afgebroken. Zo konden ze voorkomen dat ze belasting moesten betalen. Geen zorgen: de gerenoveerde trulli zijn van alle gemakken voorzien!

Monopoli bezoeken

De van oorsprong Griekse stad Monopoli is ommuurd en heeft een schitterende haven. Slenter door de steegjes, snuif de frisse geur op van het wapperende wasgoed, bezoek de Basilica di Maria Santissima

della Madia en eet pizza en drink wijn met uitzicht op zee.

Lecce bewonderen

De hoofdstad van Puglia is een schitterende stad, waar je zeker een pasticciotti, een cakeje met custardvulling, moet eten, het Romeinse amfitheater op het Piazza Sant'Oronzo moet bezoeken en verder eigenlijk gewoon moet dwalen om alle pracht in je op te nemen.

Zwemmen in de Grotta della Poesia

Ten noorden van het stadje Otranto (niet overslaan hoor!) ligt de Grotta della Poesia. Dit natuurlijke zwembad met helderblauw water is ideaal voor durfals die vanaf de rotsen het water in springen.

Rauwe vis eten

De keuken van Puglia heeft zoveel te bieden! Wijn en olijfolie, heel veel groente en fruit, kaas (wist je dat Burrata uit Puglia komt?), pasta (en dat dat ook voor orecchiette geldt, die 'oortjespasta?'), brood en banket, vlees en vis, heel veel vis. En die wordt veelal rauw gegeten. De keuze is reuze: octopus, mosselen, oesters, inktvis, coquilles, scheermesjes, ansjovis, rode poot, garnalen, kreeft en zee-egels, Luigi eet ze het liefst bij Alex Ristorante in Lecce. www.alexristorantelecce.it

Typisch
Puglia:
orecchiette

Het is een cultureel maatschappelijke beweging die een andere manier van leven bepleit en gericht is tegen snelle massaproductie en standaardisering. De beweging begon in 1986 in Italië met de oprichting van Slow Food door Carlo Petrini. Petrini streefde hiermee onder meer naar duurzaamheid, biodiversiteit, het behoud van lokale culturele verschillen en een eigen identiteit. Of zoals Luigi het samenvat: 'Wij wachten gewoon rustig tot onze wijn er klaar voor is de markt op te gaan.' En ja, dat kost tijd.

Slow verwijst ook naar het genieten van goede, ambachtelijke producten en gerechten, samen met degene met wie je aan tafel zit. En wat Luigi betreft slaat slow op de hele streek. 'Alles gaat hier op z'n dooie akkertje. Zelfs de trein is traag.'

Rauwe vis

Tegelijkertijd staan innovatie en technologie hoog in het vaandel bij Castello Monaci. Er is flink geïnvesteerd in high tech persen, temperatuurgecontroleerde rvs-tanks en vinificatietechnieken. Het eindresultaat van deze combinatie van oude en moderne wijnmaaktechnieken is een geconcentreerde wijn met rijp rood fruit, vanille, Mediterrane kruiden en



TIPS VOOR THUISBLIJVERS

- **Pilùna Primitivo:** Een stevige Zuid-Italiaan voor een frisse winteravond. Rijp rood fruit, vanille, Mediterrane kruiden, drop.
- **Acante Fiano:** Ananas, peer, honing, hazelnoot. Bij risotto, salades en visgerechten.
- **Coribante:** Gemaakt van syrah (60%) en malvasia nera di lecce (40%). Lekker fruitig: kersen, frambozen, vlierbloesem. Voor bij vegetarische pasta, geroosterd rood vlees en gerijpte kazen.
- **Maru Negroamaro:** Die andere geliefde donkere inheemse druif in Puglia. Negroamaro betekent zwartbitter. Deze heeft aroma's van zwarte bessen, tabak en eucalyptus. Ook een fijne winterwijn, bij pasta's, lam en stoofschotels.

Alles gaat hier op z'n dooie akkertje. Zelfs de trein is traag.'

zelfs wat drop. 'Pilùna is een winterse wijn,' zegt Luigi, 'die het heel goed doet met lam. Maar ook ander vlees gaat heel mooi samen met deze Primitivo. En melanzane parmigiana, lasagna, spaghetti met gehaktballen... Heel andere gerechten overigens dan wat we traditioneel in Puglia eten. Want dat is vooral groente en vis. Wat wil je ook als je tussen twee zeeën woont!' Bij die overvloed aan, vooral, rauwe vis past geen Primitivo. Maar geen nood, want ook de witte wijnen uit Puglia zijn niet te versmaden. De Acante van Castello Monaci is gemaakt van de druif fiano, die aan een opmars bezig is. 'Witte wijnen zijn super-trendy in Puglia. We drinken hier tegenwoordig meer wit en rosé dan rood. Meer dan dertig procent van onze wijn verlaat de streek niet, die drinken we lekker zelf op. Maar we nodigen iedereen van harte uit ons ter plekke een handje te helpen!' 🍷

De lekkerste pizza-wijn

PIMPELEN BIJ PIZZA IS ALTIJD EEN GOED IDEE. MAAR WELKE WIJN PAST HET BESTE BIJ WELKE PIZZA?

La pizza è una cosa seria, zeggen ze in Italië. Een serieuze aangelegenheid! De Margherita, vernoemd naar de Italiaanse Koningin Margherita van Savoye, is nog altijd de meest verkochte pizza ter wereld. Ooit gecreëerd door de beroemde pizzabakker Raffaele Esposito in Napels. Hij werd aan het hof ontboden en bedekte de deegbodem met de kleuren van de Italiaanse vlag: rood (tomaten), wit (mozzarella) en groen (basilicum). Dat ze toen, in 1889, ook al de keel smeerden met wat glaasjes vino laat zich raden. Wij selecteerden bij deze en vijf andere pizza-klassiekers de best passende wijnen. Sappige wijnen met smaak, enige structuur en niet te venijnige tannines. Buon appetito! 🍷

Pizza Quattro Formaggi La Gironda Barbera d'Asti La Lipa

Barbera houdt van Italiaanse gerechten waarin tomaat is verwerkt. Heerlijk, verrassend en spannend is een jonge, licht gekoelde Barbera bij pizza (en lasagne!).

Pizza Margherita Dal Cero Tenuta Montecchiesi Sangiovese

Sangiovese, de op en top Italiaanse wijn, is een alleskunner en niet bang voor tomaat. Een ideale pizza-wijn!

Pizza Funghi Villalta Valpolicella Ripasso DOC

Een wijn met aardse tonen is altijd de perfecte match bij een pizza met champignons.

Pizza Quattro Stagioni Biserno Tenuta Campo di Sasso SOF Rosato

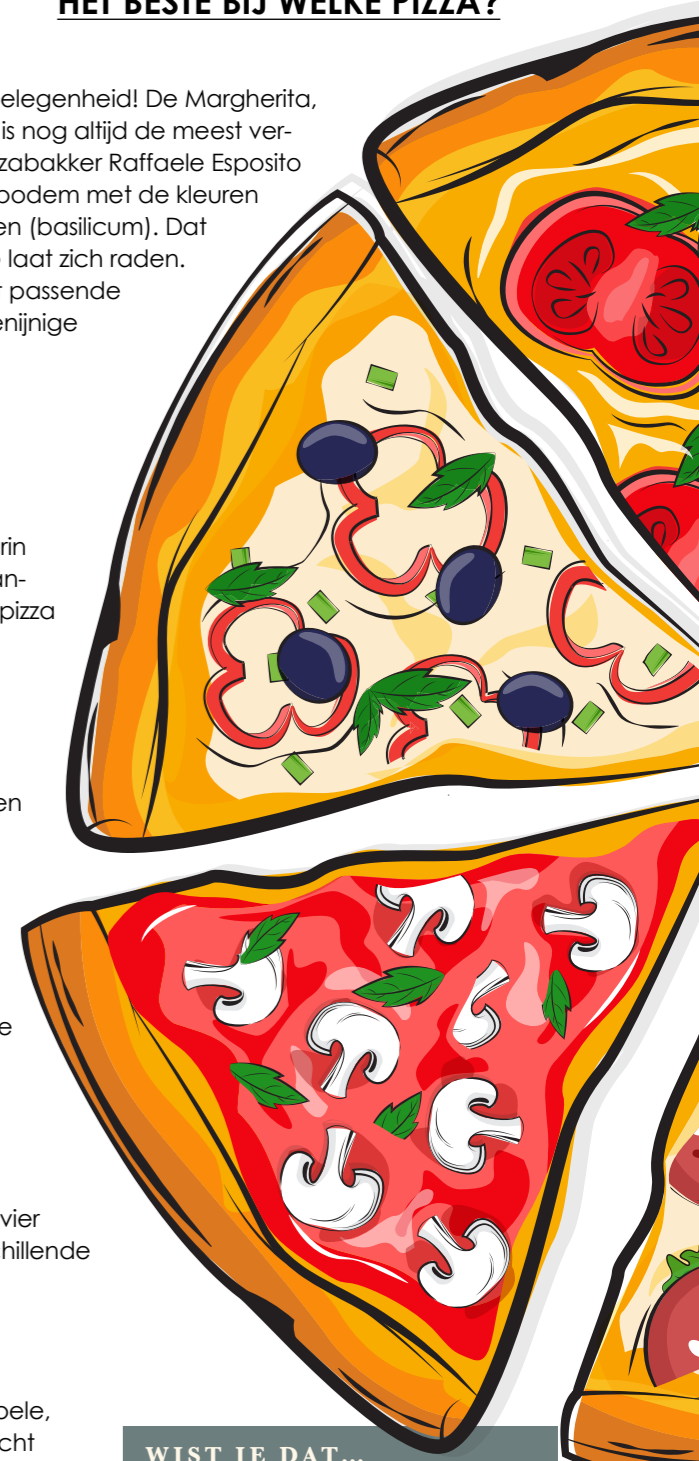
Deze veelzijdige en aromatische rosé drink je vier seizoenen lang en bij een pizza met vier verschillende toppings.

Pizza Pepperoni Maciste Appassimento Rosso

Deze 'baby-Amarone' is een verleidelijke, zwoele, dieprode krachtpatser die een mooi tegenwicht geeft aan de pikante topping. Liever wit? Tenuta Rapitalá Fleur Viognier is een exotische en fruitige wijn waarmee je met gemak de pikante pepers blust.

Pizza Prosciutto Parini Pinot Grigio

Deze alleskunner en allemansvriend staat z'n mannetje bij groentegerechten, vis en bij deze heerlijke pizza met ham.



WIST JE DAT...

Een pizza rond is maar een pizzadoos vierkant omdat dat goedkoper is, maar ook omdat dit de pizza langer vers houdt? De hoeken van de doos vormen een isolatielaag om de pizza heen en houden 'm warm. De gaatjes in de doos zorgen ervoor dat de waterdamp ontsnapt, zodat de pizza niet slap wordt.