

(... en drinken) Verdicchio

Goudgeel bij de kreeft

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2005, Stefano Mancinelli

Druif: 100 procent Verdicchio

Droog, vol, vleugje amandel, rijpe perzik
Verkrijgbaar bij
www.grinswiswijn.nl,
9,95 euro

Zoals elk jaar is er ook nu weer een 'Kreeftenwijn' en dit keer is dat Pinot Gris Tradition 2004 van Preiss-Zimmer, uit de Elzas. Maar tegendraads als we zijn, namen wij iets anders. Het werd de Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2005 van Stefano Mancinelli. Verdicchio is de naam van de druif, en er is iets eigenaardigs mee aan de hand: er wordt heel veel wijn van gemaakt, variërend van gewoon lekker tot uitstekend. Geen supermarkt of ze hebben hem.

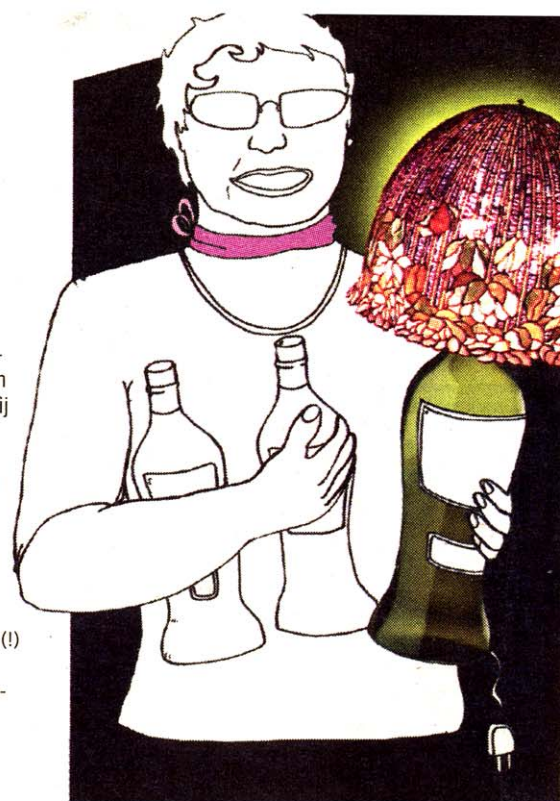
In de jaren vijftig was er een treurige evolutie aan de gang in Midden-Italië. Oude druivenrassen werden vervangen door moderne, productieve, vaak zonder veel kwaliteit. Vooruitgang, modernisatie, vaart der volkeren, u kent het. In de Marken, de re-

gio oostelijk van Toscane, was echter één producent die dacht dat meer van hetzelfde niet goed was. Deze Fazzi-Battaglia zocht het in marketing en stopte de witte wijn van de lokale verdicchiodruif vanaf 1953 in amfoorvormige flessen. Het werd een daverend succes. Inmiddels zijn er heel veel producenten bijgekomen, onder wie velen die hun wijn in gewone flessen stoppen. De Verdicchio van Mancinelli behoort tot de top van de streek, stevig, vol, goudgeel en droog, met een vleugje amandel. Bij de voorgerechten, die vooral fris zijn, paste hij perfect, bij het hoofdgerecht, waar de zoetheid van de kreeft regeerde, iets minder. Thuis zetten we er de Verdicchio 2005 van Terrazzano naast (onder deze naam en als Carosello,

Falesia, Moncaro en Primaluce bij nagenoeg alle supermarkten te koop, meestal in amfoorfles, voor ongeveer 4 euro). Die is niet onaardig: fris, sappig, ideaal voor feesten en terrassen, maar haalt het niet bij Mancinelli.

Mancinelli is net zo'n voorvechter van traditie als ooit Fazzi-Battaglia en staat op de bres voor een bedreigde rode druif, de Lacrima di Morro d'Alba. Die proeven we ook, van 2005 (11,95 euro). Het is een zeer afwijkende wijn, kersenrood, intens geurend naar kersen, rozen (!) en viooltjes, met een lichte smaak die wordt afgerond door een duidelijke bittertje. Fantastisch bij vleeswaar, denk ik. Het gaat wel goed daar in de Marken.

Onno Kleyn



Illustratie Devon Röss