

5 dagen en 2500 jaar onder zee : oeroude wijntechniek herleeft

Wat voor soort wijn waren de Romeinse toppers - van Plinius de Oudere tot Julius Caesar zelf - terug in de tijd? Was het sterk, was het zoet ?..en het had misschien gewoon ... zout kunnen zijn? Een team van onderzoekers presenteerde onlangs bewijs dat enkele van de meest geprezen en gewaardeerde wijnen uit de oudheid werden gemaakt van druiven die in manden in de Middellandse Zee waren ondergedompeld voordat ze werden geplet, een 2500 jaar oude techniek om de druiven op smaak te brengen en te wassen. Wijnmaker Antonio Arrighi hoorde het en besloot dat als het goed genoeg was voor Caesar, het goed genoeg was om een paar trossen te sparen voor een experiment.



"Aan het einde van een conferentie waar [hoofdonderzoeker] Attilio Scienza sprak over deze oude Griekse wijn, benaderde ik hem", vertelde Arrighi over het ontstaan van het project. "Hij vertelde me dat niemand heeft geprobeerd dit experiment in 2500 jaar te herhalen, en ik zei hem: 'Ik doe het op het eiland Elba', en ons avontuur begon." Scienza, die onlangs hielp de verloren wijngaard van Leonardo da Vinci nieuw leven in te blazen, was aan boord om advies te geven. Arrighi gaf ons een idee van hoe de wijn smaakt en eruit ziet.

Het weken van de druiven verwijderde de wasachtige bloei die zich op hun huid ontwikkelde, waardoor ze sneller in de zon konden drogen voordat ze werden geplet. Druiven drogen was en is een techniek die wordt gebruikt om suikers en smaken te concentreren, maar de snellere droogtijd hielp de verse smaken en aroma's in de wijn te behouden. Arrighi en Scienza gebruikten Ansonica-druiven, een witte gedachte die afstamt van oude Griekse variëteiten. Zijn taaie schil houdt het meeste zout en water uit de druif.

Off (shore) gingen ze: de druiven werden vijf dagen ondergedompeld in rieten manden, 10 meter onder het oppervlak. Arrighi bewaarde de vlam voor de 'oude school' door ze vervolgens op rieten trays te drogen en op de huiden te fermenteren in terracotta potten, vergelijkbaar met de amforen van de Grieken en Romeinen. Na een jaar (land) verouderen, debuteerde de eerste vintage uit 2018, genaamd Nesos, met slechts 40 flessen. De "vino marino" heeft twee keer zoveel fenolen als gewone witte wijn.

Er wordt maar één fles verkocht, geveild voor het goede doel, maar verzoeken van verzamelaars en nieuwsgierige drinkers hielden het experiment gaande: de 2019 Nesos vintage zal verkrijgbaar zijn in Italië en internationaal. Maar zullen onze smaakpapillen er klaar voor zijn?

"Het uiterlijk van de wijn is roestgeel, licht gesluisd en robuust", zei Arrighi. "En de geur suggereert rijp wit fruit, email, vernis en amandel, terwijl het een aanhoudende, complexe en langdurige smaak onthult, extreem sappig." (We hadden voorspeld dat dit een jaar zou worden met ongebruikelijke wijnaroma's ...)

Het experiment werd ook gefilmd en omgezet in een documentaire door filmmaker Stefano Muti, die van plan is het online uit te brengen. De wijnbereiding bood ook bepaalde uitdagingen voor het filmen. "Omdat dit geen klassieke manier was om wijn te maken, was het moeilijk te begrijpen hoe lang de verschillende fasen zouden duren", zei Muti tegen Unfiltered. Arrighi is klaar om oud weer nieuw te verklaren: "Ik was de enige die hierin geloofde", zei hij. "Ik opende een deur en andere wijnmakers zullen die volgen."

Bekijk de film : <https://www.youtube.com/watch?v=poiQkXBOCEc>