

Een nieuwe generatie Italiaanse wijnmakers ontdekt de voordelen van kastanjehout

S.M.Grunwald / Pix



Alfredo Sannibale, kastanjevatenmaker. Foto met dank aan Sarah May Grunwald.

De werkplaats van Alfredo Sannibale staat vol met metalen hoepels, houten duigen, zagen en oude Italiaanse machines, en gevuld met de geur van zaagsel en motorolie.

Het is de enige kastanjevatenwerkplaats die nog bestaat in Lazio. Toen hij daar in de jaren vijftig begon te werken, waren er nog negen andere werkplaatsen in de buurt. Maar na de Tweede Wereldoorlog begonnen de zaken al te veranderen en vandaag is er nog maar één over - en Sannibale is met pensioen.

“Deze werkplaats is hier al sinds 1860”, zegt Sannibale. “Mijn overgrootvader is deze workshop begonnen. Hij had twee zonen, waaronder mijn grootvader, die vier zonen had, en twee werden vatenmaker. Ik ben de jongste zoon en de enige die meedeed aan de workshop. Ik heb twee kinderen en geen van beiden is geïnteresseerd in dit werk.”

Nu is er echter een nieuwe groep wijnmakers geïnteresseerd en is Sannibale, tot zijn eigen verbazing, een mentor geworden voor een nieuwe generatie die graag zijn vak wil voortzetten.

Hoewel het moeilijk is om de exacte datum vast te stellen waarop houten vaten in Italië verschenen, is het bekend dat vaten steeds belangrijker werden naarmate het Romeinse rijk zich uitbreidde. Wijn was van het grootste belang voor de Romeinse identiteit en om een grote hoeveelheid wijn door een rijk te vervoeren, hadden kooplieden een efficiënter systeem nodig dan de fragiele amforen die ze gebruikten. De Romeinen hebben waarschijnlijk ergens in de derde eeuw voor Christus, het gebruik van houten vaten van de Kelten overgenomen. Vaten waren groter en zouden niet breken zoals vaten van klei. Ze konden tijdens het transport worden gerold en als vat worden gebruikt voor zowel fermentatie als raffinage.

Eik was niet altijd het primaire hout. Door de wijngeschiedenis heen hebben wijnboeren en kooplieden vaak hout gebruikt van lokaal beschikbare soorten. In Italië betekende dit meestal kastanje, kers en acacia, omdat Italiaans eiken niet goed was voor de productie en opslag van wijn.

In de Castelli Romani, een groep steden bovenop twee vulkanische kratermeren ten zuidoosten van Rome, was kastanje (*Castanea sativa*) het meest gebruikte hout. De bossen werden in de 19e eeuw aangeplant voor de productie van voedsel en wijn en leverden hout voor vaten en palen in de wijngaarden. Ze creëerden een circulaire, lokale economie. De stad Albano Laziale was het centrum van de productie van vaten. Vóór 1960 waren er minstens tien werkplaatsen die druk bezig waren met het maken van vaten voor lokale wijnmakers.

"Albano was het centrum voor het maken van vaten in Castelli Romani, omdat het het meest centraal is en direct aan de Via Appia ligt", zegt Sannibale. "Het was een splitsing in de weg naar wijnproducerende gebieden zoals Genzano en Marino of Frascati en Grottaferrata."

In de jaren zestig werd het gebruik van kastanje echter zeldzaam omdat industriële wijnmakers de voorkeur begonnen te geven aan staal, hars en grote eikenhouten vaten, samen met internationale druivensoorten. "Vroeger hadden telers kleine percelen van één tot drie hectare en maakten ze een kleine hoeveelheid wijn", zegt Sannibale. "Toen kwamen de industriële producenten erbij en plantten enorme arealen wijnstokken. De kleine producenten konden het niet volhouden."

Omdat zijn vaten niet meer in trek waren, stopte Sannibale in de jaren 70 met het maken van vaten en ging hij bij de plaatselijke brandweer. Hij hield zijn atelier open voor andere timmerprojecten, maar zijn hart bleef de vaten trouw. In 2014 kochten Daniele Presuti en Chiara Bianchi van Cantina Ribelà hun wijngaarden en begonnen ze met de bouw van hun cantina en huis, in de hoop goede wijn te maken op basis van diepgaand en zinvol antropologisch onderzoek naar de wijn uit het gebied. Ze kwamen een boek van Simona Soprano tegen en leerden over Sannibale. In 2016 bestelden ze hun eerste vat bij hem. Al snel begonnen andere geïnteresseerde wijnmakers opdrachten bij hem uit te voeren.

Wil je het eens proeven...?

- Cantina Riccardi Reale Tucuca Rosato Lazio 2019
<https://www.cantinericcardireale.it/english.html>
- Cantina Giardino Gaia Fiano Campania 2018
<https://www.cantinagiardino.com/>
- Cantina Ribelà Saittole Bianco Lazio 2016
<https://www.cantinaribela.it/en/wines>