



Wijn proeven bij John

1. Druivenoogst op
wijnkasteel Vicchiomaggio.

2. John Matta, de
man die tot drie
keer toe tot beste
wijnmaker van Italië
wordt gekroond, leidt
ons rond op zijn
castello.

Je verwacht hem te ontmoeten in de statige ontvangstzaal van Castello Vicchiomaggio, een 15de eeuwse kasteel op zo'n typische heuvel in het Toscaanse land. Proevend en keurend achter een groot glas Chianti Classico. Maar John Matta, de man die tot drie keer toe tot beste wijnmaker van Italië werd gekroond, komt aansjokken in besmette werkkleding. De oogst is in volle gang.

'Dit is hét moment waarop de kwaliteit van de wijn wordt bepaald. Nu kan het verschil worden gemaakt tussen een goede en een perfecte wijn.'

Op zijn landgoed wordt elke druivenstros met de hand geplukt. Niet uit nostalgische overwegingen, maar omdat het de enige manier is om goede van slechte trossen te onderscheiden. Een machine kan dat niet. John loopt door de wijngaard, kijkt bij de plukkers, keurt de druiven in de kisten, belt met de kelder en is druk, druk, druk.



1



2

Het droombeeld van een lekker lui leven in Toscane knalt hier hard uit elkaar. Gewoon hard werken.

John is opgegroeid in Engeland, als telg van een Italiaanse familie die in de wijnhandel zat. Tot in 1964 het landgoed in Toscane werd gekocht. Met veel vertrouwen, ook al was de Grand Cru van nu destijds nog een slobberwijnkje uit een ronde fles in een rieten mandje.

'We kenden de potentie van de streek, want alle klassieke wijnen komen van heuvelachtig terrein, waar elke helling steeds anders is, net als de bodem zelf of de ligging ten opzichte van de zon. Dat geeft wijnen een eigen karakter.'

Behalve de wijngaard laat John ook de kelders zien. Hij vertelt dat één hectare wijngaard tussen 2000 en 5000 liter wijn oplevert, dat er ook wijngaarden zijn waar 30.000 liter gehaald wordt, dat de aanleg van een hectare in de Chianti 100.000 euro kost en dat deze 40 tot 50 jaar mee gaat. Na deze stoomcursus legt

hij alles uit over de oogst, de fermentatie en het rijpen van de wijnen in grote en kleine vaten: 'Hoe kleiner het vat, hoe sneller de wijn op smaak komt omdat relatief veel wijn in contact komt met het hout. Maar pas op, onze wijn moet naar fruit ruiken en niet naar eikenhout, wat de recensenten ook schrijven.' Hoogtepunt van de rondleiding is het afsluitende diner in het Castello, begeleid door vijf uitstekende wijnen, waarbij de Ripa delle More uit 2001 unaniem tot favoriet wordt gekozen. En of John misschien weet of het echt waar is dat rode wijn gezond is?

'Natuurlijk', pareert hij zonder aarzelen. 'Ik ben het bewijs. Ik ben 200 jaar oud.'

Je kunt op het wijngoed niet alleen proeven, maar ook blijven slapen. Prijs 2-pk v.a. € 130 inclusief ontbijt, tel. +39-(0)55 854079, www.vicchiomaggio.it.