Slurpini

Dé specialist in wijnen uit Italië



Ontmoet onze wijnboeren

Het team achter Slurpini

Olivier & Sophie



Slurpini is opgericht door Olivier en Sophie: een jong stel dat beide een sterke band met Italië heeft. Daarnaast bestaat het team uit Sylvia, Paul en Gabrielle. Samen zijn ze regelmatig in Italië te vinden op zoek naar nieuwe lekkere Italiaanse wijnen.

Slurpini is dé specialist in wijnen uit Italië.

Inhoud

› Gianni Doglia 6
› La Bìoca 8
› Graziano Fontana 10
› Castello Tricerchi 11
› Giovanni Foffani 13
› Cantine di Marzo 14
› Cantine di Russo 15
› Coali 16
› Matilde 17
› Castello Bonomi 18

Slurpini.com

Benvenuti

Voor je ligt het allereerste Slurpini magazine. Omdat er zoveel valt te vertellen over Italiaanse wijnen, werd het wat ons betreft hoog tijd om een magazine te introduceren.

Daarnaast is dit een uitgelezen kans om onze wijnboeren te leren kennen. Wat is hun unieke verhaal en wat maakt hun wijnen zo bijzonder? Tenslotte delen we graag onze passie over Italië, leuke informatie over Italië en een aantal klassieke Italiaanse recepten die perfect passen bij onze wijnen.

Al onze wijnen worden exclusief door ons geïmporteerd. Bij Slurpini hebben we de kwaliteit en duurzaamheid van onze wijnen en wijnmakers hoog in het vaandel staan. Ook vinden we persoonlijk contact met onze wijnboeren heel belangrijk. Daarom bezoeken wij al onze wijnboeren zelf, zodat wij ook de wijnen zelf goed kunnen voorproeven en het verhaal achter de wijn van de wijnmaker zelf kunnen horen.

Salute!

Team Slurpini

Wijnland Italië

Waarom is Italië nou zo'n mooi wijnland?
Even wat feiten op een rij:

- Italië is het grootste wijnland ter wereld. Veel mensen denken dat dit Frankrijk is. Maar in Italië wordt de meeste wijn geproduceerd. Namelijk 53 miljoen hectoliter per jaar, wat ongeveer 18% is van alle wijnproductie in de wereld.
- Nederland is niet het land dat de meeste Italiaanse wijnen drinkt, de focus ligt meer op Franse en Spaanse wijnen. We beginnen wel steeds meer Italiaanse wijnen te ontdekken. Italianen drinken zelf wel veel van hun eigen wijn. Vaak beginnen ze al met een lichte witte wijn bij de lunch.
- In Italië heeft elke streek zijn eigen druivenrassen die nergens anders in Italië voorkomen. In totaal staat de teller op 800 verschillende druivenrassen! Dit betekent veel variatie in de wijnen die er gemaakt worden en nog veel onontdekte parels.
- Tenslotte is Italië hét land van wijn-spijs. En omdat elke Italiaan een andere moeder heeft, heeft iedereen een ander recept voor hetzelfde gerecht.



Witte druivensoorten

- Catarratto
- Cortese
- Fiano
- Garganega
- Malvasia
- Pecorino
- **Pinot Grigio**
- Trebbiano
- Verdicchio
- Vermentino



Rode druivensoorten

- Aglianico
- Barbera
- Corvina
- Merlot
- Montepulciano
- Nebbiolo
- Nero d'Avola
- Pinot Nero
- Primitivo
- **Sangiovese**



Eten (en drinken) als een Italiaan

In Nederland zijn we gewend om maar drie keer per dag te eten. De Italianen doen dit anders. Zij hebben vijf momenten op een dag, waarbij het eten minstens zo belangrijk is als het gezelschap en de drank die je erbij drinkt.

1 Ontbijt (colazione): in tegenstelling tot Noord-Europa wordt er in Italië erg licht en zoet ontbeten. Typisch wordt er staand in een koffiebar een cappuccino gedronken met een cornetto (Italiaanse croissant) gevuld met crema (vanille-room).

2 Koffie (caffè): tussen het ontbijt en lunch wordt er continu koffie gedronken en uiteraard wordt er na 10 uur 's ochtends geen capuccino maar espresso gedronken.

3 Lunch (pranzo): de Italianen eten over het algemeen best wel gezond. Groente en vlees vormen een belangrijk onderdeel van de lokale keuken.

De meeste Italianen lunchen rond één of twee uur 's middags en de lunch is meestal de belangrijkste maaltijd van de dag.

4 Snack (merenda) en aperetief (aperitivo). Omdat de Italianen redelijk laat dineren, eten ze rond 16.00 uur nog een snack. In de grote steden heet dit aperitivo. Je ontvangt bij je glas Aperol Spritz hapjes van het huis (vergelijkbaar met Spaanse tapas).

5 Diner (cena) bestaande uit vier gangen: antipasti (kleine voorgerechtjes, zoals olijven, kaas en worst), primo piatto, (pasta of risotto) secondo piatto (vlees of vis) en dolce (dessert).

Wijnmaker van het jaar

Gianni Doglia



Gianni Doglia is een klein familiebedrijf met grote wijnen. Gianni wordt bijgestaan door zijn zus Paola, en geholpen door de ervaring van hun ouders, cultiveren zij samen zo'n tien hectare.

Zij hebben er heel bewust voor gekozen om een klein familiebedrijf te blijven. Op deze manier zijn zij in staat om de kwaliteit van hun wijnen te waarborgen. Het is daarom geen verrassing dat ze bij de grootste wijnbeurs in Italië (Vinitaly) meerdere keren zijn uitgeroepen tot wijnmaker van het jaar.

Hun meest verkochte wijn in Italië is zonder twijfel de Moscato d'Asti. Deze mousserende wijn met maar vijf procent alcohol is een culinaire duizendpoot. Deze wijn is heerlijk als aperitief maar past ook uitstekend aan het eind van een diner bij een zoet dessert.



De Ruché van deze bevlogen wijnmaker is door Harold Hamersma beoordeeld met een 9+.







In Nederland is de Barbera d'Asti het meest populair:

De Barbera d'Asti is een volle rode wijn met veel fruit en tegelijkertijd een licht zuurtje. Dit zuurtje zorgt voor een frisse en aangename afdronk. Daarnaast heerlijke aardse tonen die perfect samengaan met truffel. Het is ook geen toeval dat truffels ook uit Piëmonte komen.



Ruché

Een druif die bijna niemand kent in Nederland is de Ruché. De wijnen van deze druif zitten qua smaak tussen de Barbera en Nebbiolo in. Je ruikt de rozengeur en het fijne rode fruit met hints van kruiden. Deze fluweelzachte wijn heeft een verfijnde, lange afdronk.

Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Ruché
› Bosco Donne Barbera d'Asti
› Genio Superior Barbera d'Asti
› Barbera d'Asti Nizza DOCG
› Moscato d'Asti

Kwaliteit wordt altijd gewaardeerd

La Bìoca

La Bìoca is een kleine wijnmakerij in de Langhe. Hun wijnkelder bevindt zich vlakbij Serralunga d'Alba, waar zij ook zorgen voor de productie, vinificatie, rijping en verkoop van hun wijnen. Zij gebruiken alleen druiven die afkomstig zijn uit hun eigen wijngaarden. Hun wijngaarden van acht en negen hectare liggen in de gemeenten Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Barbaresco en Roddino.

De wijnen van La Bioca hebben door de jaren heen, zowel nationale als internationale, prijzen en erkenning gekregen. Zo worden ze regelmatig geciteerd en beoordeeld door prestigieuze tijdschriften en gidsen binnen de wijnwereld.





Chardonnay Bissia

Denk je aan Chardonnay, dan denk je niet direct aan Italië. Toch hebben we er een voor je gevonden bij wijnhuis La Bìoca die echt de moeite waard is. Een volle, crispy chardonnay met tonen van vanille, boter en eiken en met een vleugje citrus. Een echte smaakmaker dus!



Barolo Aculei DOCG

De Aculei is een van de top Barolo's uit Piëmonte én een van de vele topwijnen van wijnhuis La Bìoca uit Langhe. Deze wijn is gemaakt van de bekende Nebbiolo druif. Deze complexe Barolo is een geweldige begeleider van truffelgerechten. Voor een optimale smaakbeleving leg je deze wijn op de juiste temperatuur nog een aantal jaren weg.

Piëmonte



Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Chardonnay Bissia
› Barbera d'Alba
› Nebbiolo Langhe
› Barolo Aculei
› Barolo Ravera



Pasta con tartufo

*Als je denkt aan Piëmonte dat denk je (behalve aan **Barolo**) aan truffels. In de heuvels van het Langhe gebied zoeken hier elke herfst de speciaal getrainde truffelhonden naar dit zwarte en witte goud.*

Ingrediënten (4 personen):

- Verse pasta
- Paddestoelen
- Teen knoflook
- 1/4 bos peterselie
- 100 gr roomboter
- 1 tl zout en peper
- Vers geraspte parmigiano
- Een beetje verse truffel

Bereidingswijze:

1. Snijd de paddestoelen en bak deze aan (voeg een beetje water toe, dit verdampt later).
2. Doe hier de teen knoflook, de peterselie, de theelepel zout en flink wat peper bij.
3. Laat een half uurtje sudderen op laag vuur en kook ondertussen de verse pasta 'al dente' met voldoende zout ("zo zout als de zee", volgens de Italianen).
4. Voeg de roomboter bij de saus en voeg de pasta bij de paddestoelensaus.
5. Serveer op een bord met wat verse truffel. Geniet!

Wijn sugestie:
Truffel met pasta is lekker bij de rode wijnen uit Piëmonte zoals deze Nebbiolo





Graziano Fontana

De favoriete witte wijn van Italianen

Trentino - Alto Adige



Verkrijgbaar bij Slurpini:

- Muller Thurgau
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Gewurztraminer
- Pinot Nero
- Lagrein

De Italianen vinden het lastig om hun favoriete rode wijn te kiezen, elke streek heeft zo zijn eigen specialiteit. Maar over witte wijnen zijn de Italianen het verrassend eens. Hiervoor moet je naar het noorden! Richting de Dolomieten in de regio Trentino – Alto Adige vind je onze wijnmaker Graziano Fontana.

De wijngaarden van Graziano liggen in de uitlopers van de Dolomieten. En omdat de wijngaarden op 700 meter hoogte liggen, kan het er kouder worden dan je gewend bent in Italië (in de winter ligt er sneeuw in de wijngaard). En dit proef je terug in de wijnen. Knisperend frisse wijnen met veel mineraliteit en een heerlijke afdronk.





Muller Thurgau

Een van de meeste beroemde wijnen van Graziano Fontana is zonder twijfel de Muller Thurgau. Deze frisse witte wijn past helemaal in het smaakprofiel van deze streek. Veel frisheid, hoge zuren en een intense diepe smaak van citrus.

Pinot Nero

Een andere bijzondere wijn van Graziano is de Pinot Nero. Deze rode wijn gemaakt van de pinot noir druif, doet in de neus een beetje denken aan de Bourgogne. Wanneer je echter een slok neemt, dan proef je dat hij een wat frisser en jonger karakter heeft.



De wijnstokken van Castello Tricerchi zijn op 290 meter hoogte aan de noordelijke hellingen van Montalcino geplant. Deze regio kenmerkt zich door koelere temperaturen en duidelijke thermische variaties.

Het kasteel wordt omringt door dertien hectare wijngaarden, allemaal Sangiovese Grosso, aangespoort met cordon en guyot. De bodem is rijk aan kalksteenklei en zand. Doordat de wijnstokken bijna uitsluitend op het noorden gericht zijn krijgt de druiven een uniforme rijping.
De teeltmethoden van Castello Tricerchi zijn gebaseerd op organische principes en respect voor de intieme relatie tussen mens en natuur.





Castello Tricerchi

Eeuwen aan historie, sinds 1441





Rosso di Montalcino

Heldere, intense robijn rode kleur. Met hints van aardbei, kersenjam, licht kruidig met bloemige en minerale tonen. Evenwichtig, intens, met dichte en elegante tannines. Een lange hartige, minerale afdronk.

Brunello di Montalcino

Deze heerlijke, elegante Toscaanse wijn is een absolute aanrader om in de donkere maanden van te genieten. Deze brunello is complex, elegant en intens. Met de smaak van noten, rijpe kersen, chocolade en tabak. Licht kruidig en bloemig.



Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Rosso di Montalcino
› Brunello di Montalcino



Sarde in Saor

*Wat is er lekkerder bij een **Pinot Grigio** uit Friuli, dan een gerecht dat ook uit precies deze streek komt? Dit Friuliaanse gerecht is heerlijk als voorgerecht, maar ook perfect als lunch in de lentezon. Dit gerecht wordt extra lekker als je het een paar dagen in de ijskast bewaart.*

Ingrediënten (4 personen):

- 500 gr (kleine) sardientjes
- 6 uien
- 150 ml witte wijnazijn
- 2 laurierblad
- 30 gr blanke (gewelde) rozijnen
- 30 gr geroosterde pijnboompitten
- snufje kaneel
- olijfolie
- beetje bloem
- zout en peper

Bereidingswijze:

1. Snijd de uien in ringen en doe deze met wat olijfolie in een braadpan. Voeg het laurierblad en een snufje zout toe en laat 30 minuten bakken, totdat de uien zoet zijn geworden.

2. Voeg de azijn, rozijnen, kaneel en pijnboompitten toe en laat alles nog op laag vuur 5 minuten doorkoken.

3. Maak de sardientjes schoon door de ingewanden eruit te halen en ze te ontschubben (laat de kop eraan zitten). Spoel vervolgens de sardientjes schoon en dep ze droog met keukenpapier. Bestrooi de sardientjes vervolgens lichtjes met bloem.

4. Verhit olijfolie in een koekenpan en bak de gebloemde sardientjes aan beide kanten totdat ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout en peper.

5. Leg de sardientjes in een brede schaal en giet de marinade erover heen. Dek af met folie en zet minimaal 24 uur in de ijskast. Haal de sardientjes de volgende dag uit de ijskast en bestrooi met wat peterselie.



Wijn sugestie:
Sarde in Saor is lekker bij de witte wijnen uit Friuli zoals de Pinot Grigio

Giovanni Foffani

Grote favoriet van Harold Hamersma



De wijnstreek Friuli is wereldberoemd om zijn Pinot Grigio wijn en ligt precies tussen Veneto en Slovenië in.

Precies op deze plek maken Giovanni Foffani en zijn vrouw al 20 jaar met veel liefde fantastische wijnen. Giovanni is de vierde generatie wijnmaker en heeft het familiebedrijf overgenomen van zijn vader.

Hij heeft ooit een ingenieursopleiding gedaan en dat is te merken als je kijkt naar hoe hij zijn wijnbedrijf runt. Alles gaat met uiterste precisie en ondanks dat Giovanni niet meer de allerjongste is, gaat hij mee met zijn tijd.
Het familiebedrijf is uitgerust met de modernste technieken om op een verantwoorde manier wijn te maken.





Pinot Grigio Ramato

Dat de Pinot Grigio helemaal geen witte druif is, maar stiekem een beetje kleur heeft, weet niet iedereen. Je kan dus ook een witte wijn met een 'blush' van de Pinot Grigio maken. Giovanni Foffani heeft zo'n Pinot Grigio gemaakt, die Ramato wordt genoemd.

De koperachtige kleur van de wijn (ramato = koper in het Italiaans) zorgt ervoor dat deze wijn direct opvalt in je glas. Daarnaast is de smaak niet te vergelijken met de standaard Pinot Grigio die je op veel terrassen in Nederland tegenkomt. Veel meer body, complexiteit en een langere afdronk. Kortom: een gastronomische wijn waar je veel kanten mee op kan.



Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Pinot Grigio Ramato
› Pinot Grigio Superiore
› Ribolla Gialla
› Merlot Riserva



Cantine di Marzo

Het wijnhuis waar de Greco di Tufo is geboren

In 1647 ontvluchtte Scipione di Marzo zijn geboorteplaats San Paolo Belsito en vestigde zich in Tufo. Eenmaal in Tufo begon hij met het bouwen van zijn wijnhuis.

Met een wijntraditie die teruggaat tot de zestiende eeuw, werd Cantine di Marzo in 1833 officieel geregistreerd als Azienda Agricola bij de Kamer van Koophandel, en was daarmee de oudste wijnmakerij in de regio Campanië en een van de oudste in Zuid-Italië. In 2009 is het landgoed di Marzo, na vijf lethargische decennia, onder controle gekomen van de familie di Somma, directe afstammelingen van de di Marzo, de oprichters van het landgoed.





Greco di Tufo

Een strogele witte wijn met gouden tinten. Vuursteen en oranjebloesem, met wilde mediterrane bloemen in de neus. Terwijl de wijn ademt, ontwikkelen zich limoen- en citrusaroma's. In de smaak is dit een intense, minerale droge witte wijn met verfrissend citrusfruit. De smaken blijven lang hangen nadat de wijn je mond heeft verlaten.

Taurasi DOCG

Volle rode wijn met een diepe robijnrode kleur. Uitnodigende aroma's van rijp wild fruit. Terwijl de wijn ademt, ontwikkelen deze aroma's zich tot een kruidige en karaktervolle wijn. De fijne tannines geven een fluweelzachte en rijke textuur van pruimen en zwarte kersen. De invloed van eikenhout is discreet en versterkt subtiel de natuurlijke aroma's van deze wijn.



Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Greco di Tufo
› Taurasi
› Fiano di Avellino



De revelatie van 2024, de Etna

Cantine di Russo



Iedereen kent de bekendste vulkaan van Italië. Maar ben je ook bekend met de wijnen van de Etna? De wijnen van deze streek hebben een uitzonderlijke kwaliteit voor een aantrekkelijke prijs.

De wijngaarden van Cantine di Russo liggen op een flink hoogte. Door het gebruik van de meest moderne apparatuur en technieken hebben de wijnen nog meer elegantie dan je gewend bent van wijnen uit Sicilië. Daarnaast passen de wijnen helemaal in de trend van weinig houtgebruik en een relatief laag alcoholpercentage.



De witte wijn van Cantine di Russo wordt gemaakt van de inheemse Catarratto druif. Deze Luce di Lava bianco heeft een frisse smaak en tevens een erg lange afdronk. De Luce di Lava rosso wordt gemaakt van een blend van Nerello Mascalese en Nerello Cappuccio. Deze rode wijn heeft een lichte kleur, maar een heerlijk neus van rozenbottel en roze blaadjes. Daarnaast zul je versteld staan van de lengte van de afdronk.



Etna Rosso DOC Rampante

Een schitterende robijnrode kleur met in de neus een aangenaam aroma van bessen en een lichte hint van gedroogd fruit. De smaak is vol, met een aangename balsamicotoon die vermengt met een boeket van bessenjam en kruiden. De tannine is krachtig en elegant. Uitstekende persistentie, sluit met uitgesproken zachtheid en dynamiek.

Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Lucce di Lava rosso
› Lucce di Lava bianco
› Rampante



Bijna 5 sterren op Vivino

Coali



Op de oostflank van het Gardameer vind je het Valpolicella gebied. Hier bevinden zich de wijnmakers van de bekende Ripasso en Amarone wijnen. Elk najaar worden hier de corvina en rondinella druiven in grote schuren gedroogd. De ingedroogde druiven (het zijn meer krenten eigenlijk) zorgen voor veel smaak en zijn de drijvende kracht achter de power van de Amarone wijnen.

Het duurzame wijnbedrijf Coali maakt ook een aantal van dit soort krachtpatsers. Echter hebben de wijnen van Coali ook een speelse lichtvoetigheid en verrassende elegantie. Wellicht komt dit omdat het bedrijf wordt geleid door twee vrouwen: Marina en Silvia Savoia.

De historie en passie voor wijnen van de familie Savoia gaat terug tot hun grootvader. De familie heeft vervolgens de naam Coali gekozen als eerbetoon aan de regio. De regio Coali staat bekend om zijn cultuur gecombineerd met een magische sfeer, omlijst door het prachtige uitzicht op het Gardameer.



De wijnen van Coali scoren hoge cijfers op Vivino.

Hun Ripasso is met 4,5 ster een van de beste Ripasso's op het platform. En de Amarone scoort bijna 5 sterren, waardoor er elke zomer toeristen op het erf van de wijnmaker verschijnen met de Vivino app in hun hand.

Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Valpolicella Classico
› Valpolicella Superiore
› Valpolicella Ripasso
› Amarone Classico
› Amarone Reserva
› Recioto di Valpolicella

Bubbels voor de beste gelegenheden

Matilde



De drie broers, Giacomo, Leopoldo en Francesco Profili zijn ver weg van Italië opgegroeid, maar hadden het geluk dat hun grootouders in de Prosecco-regio woonden. Vanaf jonge leeftijd hebben ze geleerd de vele wonderen ervan te waarderen.

Het duurde niet lang voordat zij zich afvroegen: "*Waarom produceren we niet onze eigen Prosecco en delen we deze met de wereld?*"

Daarom besloten ze hun eigen wijngaard aan te planten, deze te laten groeien volgens agro-ecologische principes, en op een dag een Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore van topklasse voort te brengen.





Matilde Brut

Brut is de modernste versie van de mousserende wijn uit hun regio. Brut is beslist een drogere Prosecco en is de keuze van puristen. Matilde Brut verwent uw gasten bij het aperitivo en doet wonderen bij cocktails. Zei iemand Bellini?

Matilde Extra Dry

Prosecco in zijn meest klassieke vorm. De drie broers zijn er trots op dat zij zo'n elegante Extra Dry kunnen produceren, met precies de juiste balans tussen zoetheid en zuurgraad die de aroma's van deze druiven verheerlijkt.



Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Prosecco Brut
› Prosecco Extra Dry



Castello Bonomi

De lekkerste bubbels komen uit Lombardije

Castello Bonomi ligt in Coccaglio, op 35 kilometer ten zuidoosten van Bergamo. Het ligt tegen de helling van de Orphanberg en is het enige kasteel uit het Art Nouveau tijdperk in de Franciacorta regio. Het traditionele Castello Bonomi is een wijnhuis dat mousserende wijnen op het hoogste niveau produceert. De '*Cru Perdu*' Franciacorta is een perfect voorbeeld van op fles gerijpte bubbel.

Ben je een liefhebber van bubbels en wil je graag iets anders proberen dan de Franse Champagne?

Dan hebben we hier een heerlijk alternatief, eveneens volgens dezelfde traditionele methode gemaakt en ook nog voor een hele gunstige prijs: De Franciacorta Cru Perdu van Castello Bonomi.

Volgens de Italianen komen de lekkerste bubbels van de wereld dus uit Lombardije. Dat is misschien ook wel de reden dat deze pareltjes voornamelijk in eigen land worden verkocht. Deze Franciacorta is een absolute aanrader als je iets te vieren hebt!





Franciacorta DOCG

Cru Perdu vertoont een heldere en levendige gele kleur. In de neus komen prominente tonen van wit vruchtvlees en tropisch fruit naar voren, die na verloop van tijd geleidelijk plaats maken voor balsamico-sensaties. In de mond verrast hij met een frisse maar complexe smaak, die het grote rijpingspotentieel van de wijn onthult.

Cru Perdu staat voor 'verloren wijngaard' en kan gezien worden als verborgen schat die ontdekt moet worden.



Verkrijgbaar bij Slurpini:

› Franciacorta Cru Perdu DOCG
› Franciacorta Saten Millesimato



Slurpini wijnfestival

Kijk op slurpini.com/festival voor meer info


The
Wine & Food
Academy
Ontdek onze
wijn- én kookcurssen
leer maximaal in
minimale tijd
Kijk voor meer informatie op
thewineandfoodacademy.com