



Lucia en Lorenzo D'Ossvaldo

kunst. De grote specialiteit hier is speck, dat gemaakt wordt van ontbeende hammen, maar men maakt ook wel prosciutto. Het klimaat hier is net iets te vochtig om vlees door droging te kunnen conserveren, vandaar dat het eerst wordt gerookt. Het roken hoeft echter niet zo lang te duren en de specifieke rooksmaak is daardoor niet zo dominant aanwezig als bij Ardennerham. Een goede Speck di Sauris is een bijzonder en verfijnd product. Wolf is hier de grote naam.

Prosciutto di Cormons

De familie D'Ossvaldo uit Cormons is een van de vele ambachtelijk werkende prosciuttifici die Friuli rijk is en waarschijnlijk wel de beste. Lorenzo D'Ossvaldo is een echte fanaat, die zelfs het zout waarmee de hammen aan het begin van het proces worden behandeld met zorg kiest. Hij rookt zijn hammen, maar slechts heel kort, niet ten behoeve van conservering maar voor de extra smaak. De rook is afkomstig van kersenhout en een mengsel van kruiden die hij in de zomer voorafgaand aan de slacht van de varkens in de velden rondom Cormons verzamelt en daarna droogt. Je kunt alleen ham kopen op bestelling, want D'Ossvaldo maakt niet meer dan zo'n 3000 prosciutti per jaar, een groter aantal zou ten koste gaan van de kwaliteit. Maar vraag in Cividale of Cormons maar eens wat rond: er zijn aardig wat restaurants en delicatessenwinkels waar de naam D'Ossvaldo een glimlach op de gezichten en enige hoeveelheden van de gewenste ham doet verschijnen.

In vrijwel de gehele regio wordt wijn gemaakt, van de grote vlakten ten westen van Udine en de kuststreek tot in de heuvels in het oostelijke deel. Zoals zo vaak, leveren de wijnen uit de vlakten slechts heel zelden topkwaliteit, dus daar gaan we verder niet op in. De goede wijnen, vooral witte, vind je in het heuvelland, bij de DOC's Collio Goriziano (meestal kortweg aangeduid met Collio), Colli Orientali en een reepje Isonzo. Collio is het gebied tussen Gorizia en Cormons, Isonzo ligt net ten zuiden daarvan en de Colli Orientali vormen het verlengde van de Collio richting noordwest, grofweg in een halve boog rondom Cividale.

Schiopetto

De Friulaanse wijnbouw heeft zijn bloei te danken aan één man: Mario Schiopetto. Mario's vader had een trattoria en zijn grote passie was het inkopen van wijn, waarvoor hij bij allerlei kleine wijnboertjes langsging. Mario volgde zijn vader op, maar ging zich van lieverlee steeds meer verdiepen in het wijnmaken en de druiventeelt. Onder zijn afnemers mocht hij ook de aartsbisschop van Gorizia scharen, die een buitenhuis en wijngaard bezat. In 1970 kon Schiopetto huis en wijngaard overnemen en ging hij zijn eigen wijnen produceren. Doordat hij zelf van origine geen wijnboer was, kon hij kritisch staan ten opzichte van de oude wijnmaaktadities en allerlei innovaties introduceren, waaronder vergisting bij gecontroleerde – lage – temperatuur.

"Dit zijn geen wijnen van ons"

Een schok ging door de Friulaanse wijnbouw. De wijnen van Schiopetto vertoonden aroma's die nog nooit iemand geproefd had. "Dit zijn geen wijnen van ons", werd er dan geroepen. Maar de geest was uit de fles.

De wijnen van Friuli-Venezia Giulia

