

Muzikanten zorgen voor
sfeer op een festival waar
naast wijn ook rakija,
truffels, honing, kaas en
olijfolie wordt geboden.



OP ZOEK
NAAR
DE BESTE
WIJN VAN

Istrië

TEKST: JELLE DE BONT

M

ijn grootvader is geboren in Oostenrijk-Hongarije, mijn vader is Italiaans, zelf kom ik uit Joegoslavië en mijn dochter is Kroatisch. Toch zijn we nooit verhuisd. We hebben altijd hier op deze plek gewoond.

Moreno Coronica vertelt over zijn familiegeschiedenis, terwijl hij ons en zichzelf nog een glas rode wijn inschenkt. De moeder van Moreno heeft zojuist wat brood en *pršut* (Kroatische prosciutto) op tafel gezet en vader Coronica komt even de keuken in zodat we hem kunnen feliciteren met zijn 86^{ste} verjaardag. 'Eén locatie, vier generaties, vier nationaliteiten,' besluit Moreno, terwijl hij weer plaatsneemt aan het hoofd van de tafel. Die zin komt mij voor als een knappe samenvatting van de roerige geschiedenis van het Kroatische schiereiland Istrië.

Tot het einde van de Eerste Wereldoorlog behoorde Istrië tot het Oostenrijks-Hongaarse Rijk, waarna het in handen viel van de Italianen. Beide perioden hebben hun sporen nagelaten in het landschap en de cultuur. Zo hebben alle plaatsnamen naast de Kroatische naam ook een Italiaanse en veel mensen – onder wie Moreno Coronica – spreken veel beter Italiaans dan Kroatisch. Een overblijfsel uit de Oostenrijks-Hongaarse tijd is de zogenaamde Parenzana, nu een onverharde fietsroute, maar van 1902 tot 1935 een smalspoorweg van Triëst in Italië naar de kustplaats Poreč (Parenzo) in Kroatië. De 123 kilometer lange spoorweg, die kronkelend langs tientallen dorpjes en steden door het heuvelachtige Istrische landschap liep, is al bijna tachtig jaar gesloten. Omdat ook de rails werden verwijderd, kun je er tegenwoordig prima fietsen.

FIETSEN IS EEN POPULAIRE BEZIGHEID HIER. Langs de wegen staan bordjes met plattegronden en informatie over mountainbikeroutes. Ook de wijnroutes zijn duidelijk aangegeven. Wanneer je een bord tegenkomt met de tekst '*Vinska Cesta*' en een afbeelding van een tros druiven, dan weet je dat je goed zit. In heel Istrië zijn meer dan honderd wijnmakers te vinden, in vier verschillende gebieden. Mijn vriendin Anna en ik weten dit al een tijdje, want we wonen op het moment van schrijven al zo'n negen maanden in de Kroatische havenstad Rijeka. Maar we hebben het Istrische schiereiland, dat op steenworp afstand ligt, nog nauwelijks bezocht en daarom besluiten we de noordwestelijkste regio per fiets te verkennen.

Op de eerste dag vertrekken we vanuit het dorp Buje in zuidelijke richting over het gras en zand van de Parenzana naar Grožnjan,

het hoogste punt van de fietsroute, op 293 meter boven zeeniveau. Dat eerste gedeelte kost wat inspanning, maar na Grožnjan is het door donkere tunnels en over hoge viaducten vervolgens heerlijk naar beneden rijden. Onderweg komen we langs vervallen treinstations, hebben we een schilderachtig uitzicht over middeleeuwse dorpjes als Motovun en Oprtalj en zien we groene heuvels zover het oog reikt. Uiteraard worden we ook constant omringd door talloze wijngaarden. Je kunt er niet aan ontkomen. Wie naar Istrië gaat, drinkt wijn. En na zestig kilometer fietsen vinden ook wij dat we wel een glaasje hebben verdiend. Of twee.

We overnachten in Momjan, op een heuvel op circa vijf kilometer ten noordoosten van Buje. Bij goed weer kun je vanaf hier helemaal tot aan Venetië en de Alpen zien. We zetten onze moun-



Muškat, teran en malvazija: dat zijn de wijnen van dit gebied.

tainbikes weg en nemen plaats in het restaurant van de familie Sinković, waar lokale specialiteiten als truffels en asperges worden geserveerd. Ook produceren ze hier op de boerderij hun eigen olijfolie en rakija. We beginnen echter met een glas wijn en inderdaad, zoals verwacht blijft het niet bij één. Deze omgeving staat namelijk bekend om de druivensoort Momjanski muškat, waarvan voornamelijk dessertwijnen worden gemaakt. Wij proberen een droge variant en gaan vervolgens over op de rode wijn.

Voor rode wijn kun je hier altijd terecht voor een merlot of cabernet sauvignon, maar om het echte Istrië te proeven, moet je aan de teran. Muškat, teran en malvazija: dat zijn de wijnen van dit gebied. Vooral die laatste is bijna synoniem met Istrische wijn, en met deze inheemse witte druivensoort wordt dan ook oneindig gevarieerd. Daar komen we de volgende ochtend achter als we om tien uur met spierpijn van de vorige dag bij wijnmaker Kozlović aankomen.

We kunnen hier alleen om tien uur 's ochtends terecht, want de rest van de dag zijn ze druk met de voorbereidingen van een bruiloft. Als ik het terrein op fiets, begrijp ik meteen waarom mensen

De auteur fietste langs het pottoreske Momjan (linksboven), waar wijnmaker Kozlović onder meer deze muškat produceert, en middeleeuwse dorpjes als Oprtalj en Motovun (onder).



FRANCO DOBROUSHEVIH (ALTE); HENRIJH; VOORBE POKRAN'S; CHARLES MANNING/GETTY IMAGES (MIDDELEN)



Wie na een trip door het heuvelachtige Istrië even wil bijkomen, kan terecht in Novigrad, aan de kust in het noorden.

juist hier hun trouwerij willen vieren. Het terras voor het moderne gebouw kijkt uit over uitgestrekte wijngaarden en het kasteel van Momjan. De malvazija's smaken goed en vooral de Santa Lucija is er een om te onthouden. Deze wordt in houten vaten opgeslagen om te rijpen, en dat proef je terug.

Maar we kunnen niet lang blijven, om twaalf uur staat een volgende afspraak op de planning, ook in de omgeving van Momjan. Na een kwartiertje fietsen langs velden vol druiven, olijfbomen en lavendel komen we aan bij Kabola, waar we worden ontvangen door Martina, de dochter van eigenaar Marino Markežić. Waar Kozlović een moderne en strakke uitstraling nastreeft, treffen we bij Kabola een traditioneel, idyllisch landgoed aan. Martina vertelt ons dat alle gebouwen rondom de olijfbomen ooit stallen waren. Zo vindt het wijnproeven plaats in wat ooit het onderkomen van de koeien was, is het voormalige kippenhok omgebouwd tot toilet en worden varkens in hun oude stal op de barbecue gegooit.

Het pronkstuk van Kabola bevindt zich onder de grond, maar we kunnen het slechts van bovenaf bewonderen. In het grasveld achter het huis liggen namelijk acht amfora's van elk 2000 liter inhoud begraven. Druiven worden hier zeven maanden aan hun lot overgelaten, waarna ze nog eens moeten rijpen in eikenhouten vaten. Het is een eeuwenoude techniek die al door de oude Grieken en Romeinen werd toegepast en nu door Kabola nieuw leven wordt ingeblazen. De wijn die hieruit ontstaat heeft de toepaselijke naam Malvazija Amfora gekregen. Het is een unieke, am-

Met onze buik vol wijn, brood en kaas stappen we weer op de fiets.

berkleurige wijn met een complexe smaak. Een witte wijn voor speciale gelegenheden.

Na drie verschillende malvazija's schenkt Martina ons een glas rode wijn in, terwijl haar vader toekijkt. De teran die we nu drinken, vertelt hij, heeft vorig jaar tijdens *Vinistra* – het toonaangevende wijnevenement van Istrië – de gouden medaille gewonnen, net als de Momjanski muškat van Kabola. In april heeft Marino bovendien als eerste wijnmaker in Istrië het EU-logo voor biologische producten verkregen. Dit geldt voor zijn wijnen, maar ook voor de zelfgemaakte olijfolie. Hier mogen we nog even van proeven en met onze buik vol wijn, brood, kaas, ham en olijfolie stappen we na twee uur bij de familie Markežić aan tafel te hebben gezeten weer op de fiets om bergafwaarts richting de kust te rijden. Twee dagen fietsen zijn bijna voorbij, nog één dag te gaan.

OP DIE LAATSTE DAG HEBBEN WE de groene heuvels van het binnenland achter ons gelaten en bevinden we ons in het piepkleine Koreniki,

waar Moreno Coronica zijn huis en wijngaarden heeft. Het is net middag en Moreno moet nog de hele dag werken, maar hij drinkt vrolijk met ons mee. Er staan drie flessen rode wijn op tafel en gepassioneerd is hij erover aan het vertellen. 'Istrië staat vooral bekend om witte wijn,' zegt hij, 'en dan in het bijzonder malvazija. Maar ik wil me nu juist onderscheiden in het maken van een goede teran. Daar liggen namelijk nog veel mogelijkheden.'

En inderdaad, zijn teran is fenomenaal, met een fruitige geur en een rijke smaak. Heel anders dan alle andere terans die we tot dusver hebben gedronken. Moreno lacht: 'Natuurlijk is deze anders. Dit is teran van Coronica!' Nog altijd zit hij aan het hoofd van de kleine keukentafel. Hij is apetrots op zijn wijnen, dat is te merken. Zelf kan hij er op dit moment echter niet optimaal van genieten. 'Naast mijn huis is dit ook mijn werkplaats,' legt hij uit. 'Dus hier ben ik altijd voornamelijk wijnmaker en bij het wijnproeven denk ik alleen maar aan wat er nog verbeterd kan worden.'

Dit is inderdaad het algemene beeld dat ik van Istrië krijg. Alle wijnmakers zijn op hun eigen manier bezig voortdurend naar verbetering te zoeken, waarbij oude tradities allerminst worden ver-

geten. Tijdens de Joegoslavische jaren, tussen 1945 en 1991, heeft de wijnproductie in Istrië lang stilgestaan. Die verloren jaren moeten nu worden ingehaald. Moreno Coronica doet dat door meer aandacht te besteden aan de ondergewaardeerde rode wijnen en Marino Markežić van Kabola moderniseert eeuwenoude amforatechnieken om zo zijn malvazija's te perfectioneren.

Overigens is het niet moeilijk te bepalen of wijn goed is of niet, aldus Moreno. 'Sommige mensen zeggen weleens dat je de wijn niet begrijpt, als je het niet lekker vindt. Dat is natuurlijk klinkklare onzin. Er valt niets te begrijpen. Wijn is goed wanneer je één glas leegdrinkt en direct een nieuwe wilt. Zo simpel is het.' Hij pakt zijn glas van tafel en draait het in de rondte, zodat de robijnrode wijn bijna over de rand gaat. Ik weet weinig tegen zijn betoog in te brengen, dus neem een laatste slok van de Gran Teran. Ik zou nog wel een glas lusten, maar we moeten verder, op naar de volgende wijnmaker.

Journalist **Jelle de Bont** werkt voor voor diverse reisbladen en woonde enige tijd in Istrië. Dit is zijn eerste verhaal voor *Traveler*.

REISWIJZER

Noordwest-Istrië

Fietsroutes

In de hele regio staan borden langs de weg met informatie over fietsroutes. Van sportieve mountainbikeroutes in het heuvelachtige binnenland tot ontspannende tochtjes over vlakke wegen langs de kust: voor iedere fietser zit er wat bij. Op *istria-bike.com* vind je, behalve de routes, informatie over accommodaties en evenementen in de regio en contactgegevens van verschillende plekken

voor fietsverhuur. Een heel indrukwekkende route is de **Parenzana** (parenzana.net).

Wijngaarden

Wij bezochten zes wijngaarden: Sinković, Kozlović, Kabola, Coronica, Cattunar en Veralda – slechts een fractie van het enorme aanbod in de regio. Voor een compleet overzicht van alle wijnmakers in heel Istrië bezoek je de officiële toeristenwebsite (istra.hr). Voor specifieke informatie over het noordwesten van het schiereiland: coloursofistria.com.



Overnachten

Een goede uitvalsbasis voor een fietsvakantie is **Umag** (links), de grootste stad van de regio. Net buiten het centrum zijn hotels en resorts te vinden waar je fietsen kunt huren. Ook vind je in de stad tal van B&B's. Als wijnliefhebber moet je ook het binnenland opzoeken, want dan zit je dichterbij de wijngaarden. Wij verbleven één nacht op de boerderij van de familie **Sinković** (sinkovic.hr) en hebben er genoten van hun gastvrijheid, lokale gerechten en zelfgemaakte wijn.

Goed om te weten

In heel Istrië zijn meer dan honderd wijnmakers te vinden. Velen zijn aangesloten bij **Vinistra** (vinistra.com), dat elk jaar in mei een wijnbeurs organiseert. Dit bijzondere evenement, dat een weekend duurt, wordt gevolgd door een dag waarop je gratis de wijnkelders van verschillende wijnmakers kunt bezoeken. Een ideale gelegenheid om kennis te maken met gastronomisch Istrië.



ANNA KALACRINIC/AGEFOTOSTOCK (HAREN); JERGEN HASENHOF/AGEFOTOSTOCK (FIETSER); ARMAND HAYE (KAART)