**Motovun**

**Te bezoeken alvorens je onze planeet verlaat naar de eeuwige jachtvelden.**

**Het dorp is gelegen op een heuveltop nabij de Sloveense grens in Kroatië. Helemaal omringd door bossen en wijngaarden is het uitzicht adembenemend.**

**De wijnen zijn er de moeite waard en onder de grond groeit er ook wat. Zwarte en witte truffels alsof het aardappelen waren. Vreet jezelf een ongeluk aan betaalbare aromabommetjes geraspt over verse pasta, risotto of carpaccio. De kombinatie van truffel en lokale wijn is hemels.**

De plekken op onze planeet waar zowel aan wijnbouw wordt gedaan als aan truffel gewin kan men op twee handen tellen. Het Italiaanse Piemonte blijft het Nirvana maar Motovun mag op z’n minst de tweede plaats innemen. In en rond Motovun zijn er ongeveer evenveel honden als lokale inwoners. De truffelhandel is er *big business* in het dorp. Zowat elk restaurant serveert er als specialiteit en de winkeltjes verkopen ze eveneens het zwarte goud aan toeristen.

De interessantste wijnbouwers concentreren zich voornamelijk in het noorden van Kroatië op het schiereiland Istrië dat zich aansluit aan de Italiaanse kust nabij de koffiehoofdstad Trieste. De kuststrook en de grensstreek met Slovenië heeft voornamelijk rode leemgronden genaamd ‘*Terre rosse’*. Istrië heeft een Italiaanse geschiedenis en hoorde ooit bij Venetië vandaar de vele Italiaanse invloeden in de gastronomie maar ook in de wijnbouw. Zo bezoek ik Moreno Degrassi, een van de locomotieven in de kuststrook. Zijn wijnen zijn foutloos maar jammer genoeg verbouwt hij voornamelijk commerciële Europese Variëteiten als Cabernet, Merlot en Chardonnay die volgens hem interessanter zijn. Ik ben fan van zijn rode Teran, een lokale variëteit met hoge zuren alsook van zijn witte strakke Malvasia.

Tijd om aan tafel te gaan in een familiaal geëxploiteerd restaurantje gehuisvest in een vier eeuwen oud pand waarvan het terras de indruk geeft aan een wolk te hangen. Bij de rundscarpaccio met zwarte truffel ga ik voor een rode wijn van mijn lokale (garagewijn makende) superheld Giorgio Clai. Zijn wijngaarden zijn gelegen in de meest interessante regio in het binnenland van Istrië, Buje. Daar hebben ze net als in Motovun een ander type mineraal-houdende ondergrond met kalk en krijthoudende bestanddelen genaamd *‘Terre bianche’* De wijnen van Clai hebben me reeds meerder maal kunnen verrassen voornamelijk zijn uiterst zeldzame laat geoogste Pinot Gris gemacereerd op de schillen die uiteindelijk roze ziet zonder een rosé te zijn. Vandaag bestel ik zijn ***Ottocento Crni 2012*** een rode op basis van Merlot en Cabernet Sauvignon maar ook de lokale variëteiten Teran en Refosco. Hij heeft een violette kleur en ruikt naar sappige zwarte vlierbessen en cassis geparfumeerd met wilde Mediterrane kruiden als rozemarijn. Het is een heel natuurlijke wijn met veel diepgang en concentratie. Een uiterst complementair palet bij de explosieve verse truffel.

Maar de apotheose moet nog komen! Huisgemaakte pasta met witte truffel. Bij ons is een dergelijk gerecht enkel gereserveerd aan elite publiek maar gezien de lokale prijzen is het alsof ik merkkledij kan kopen op het einde van de solden. Dit keer ga ik voor wit of meer bepaald oranje wijn. ***De Sesto Senso van Klaudio Tomaz 2011*** Deze wijn heeft een pelmaceratie van vierentwintig dagen ondergaan op de schillen van de witte Malvasia druiven en is daarna opgevoed op vaten vervaardigd uit *Mulberry tree* (= moerbeiboom) hout. Mulberry ken ik van Thailand waar ze de bladeren gebruiken als voeding voor de zijderupsen maar ook om uiterst gezonde appelblauwzeegroen-thee van te maken. Blijkbaar zijn de bossen in Slovenië en Istrië ook rijk aan Mulberry maar dat er überhaupt wijnvaten uit vervaardigd worden was me niet bekend. De wijn heeft een prachtige goudgele kleur met een oranje abrikoos tint. Hij ruikt wat naar gestoofde appel. Vreemde aroma’s als vermout of Italiaanse Cantucci koekjes duiken op in de analyse. De complexiteit van de gewaarwordingen zijn in ieder geval als een verweven smaaktheater met de witte truffel. Nog juist wat Balkan getint trompetgeschal en het totaal plaatje is compleet.

Andy De Brouwer

**Wijnbouwers:**

Giorgio Clai, Brajki 104 Krasica Buje

Klaudio Tomaz, Kanal 36 Motovun

Moreno Degrassi, Podrumarska 3 Savudrija

**Restaurant:**

Zalogajnica

Gradiziol 33

52424 Motovun, Istria, Croatia

**Import België:**

Patrick Dhondt

Istrian Chill Out Wines

Bosstraat 5 9840 De Pinte

patrick.dhondt88@outlook.com