

# Puglia

Puglia ligt in de hak van Italië. Het is een heerlijke plek om met kinderen op vakantie te gaan. Je kunt er heel ver de zee inlopen en het water komt dan nog steeds maar tot je knieën. Puglia is grotendeels een verlaten gebied met veel landbouwbedrijven en enorme olijfbomaarden afgewisseld met steden en dorpjes die een rijke historie hebben. Er heerst een enorme rust. En het is heet in Puglia, heel erg heet. Dat verklaart waarschijnlijk ook de rust die er heerst, mensen blijven liever binnen in hun relatief koele huizen. Het bekendste wijngebied ligt in de provincie Salento rondom Lecce, een geweldige mooie stad.

Het klimaat in Puglia is eigenlijk te heet om goede wijn te produceren. Tenminste, als je je niet aan de regels houdt. Een absolute voorwaarde voor goede wijn zijn lokale druivensoorten die onder de druk van de zinderende hitte kunnen presteren. Daarnaast is het van belang dat de wijngaarden staan aangeplant op kalkgrond. Dit garandeert frisheid van de wijnen en in de droogste periodes houdt de grond water vast. Heel belangrijk, want zo voorkom je dat de wijnstokken verbranden of last krijgen van waterstress.

Wat maakt een druivenras nou geschikt om in deze hitte toch te presteren en gebalanceerd fruit te geven waar je een mooie wijn van kunt maken. Allereerst is de dikte van de schil van groot belang. Die beschermt de druif tegen uitdroging. Net als bij mensen is pigment ook belangrijk. Meer kleur beschermt. Vandaar ook dat wijnen uit warme klimaten vaak zo donker zijn. Daarnaast moet het ras druiven produceren met een natuurlijke hoge zuurgraad. Dit zorgt ervoor dat het fruit gebalanceerd blijft, ondanks de hitte. En als laatste, het ras moet goed bestand zijn tegen droogte. Langdurige periodes van droogte en hitte zorgen er vaak voor dat druivenstokken last krijgen van waterstress. De plant gaat dan om te overleven de voeding toevoer naar de trossen

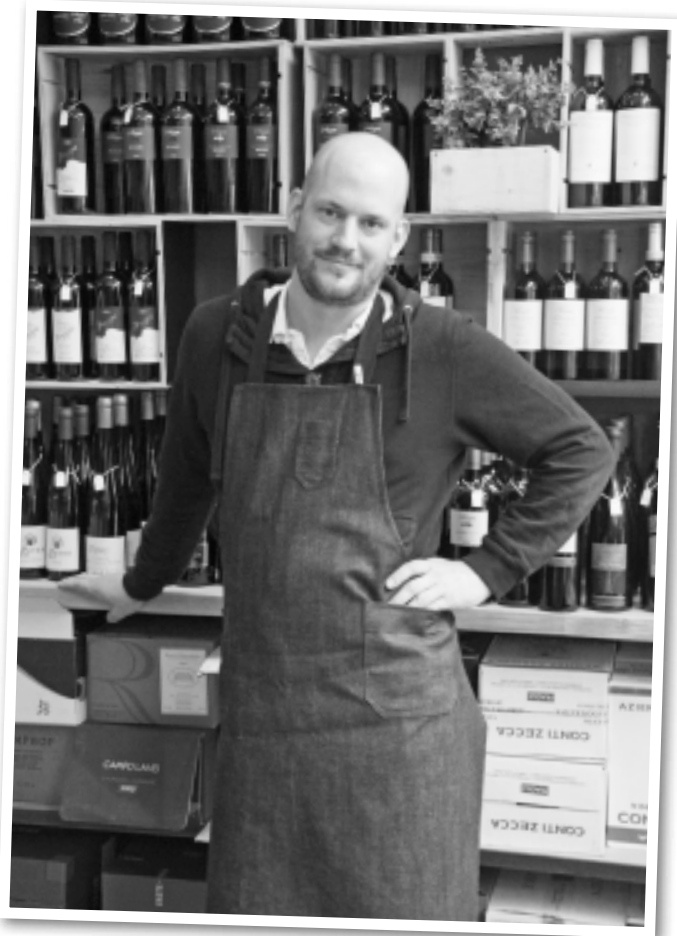
stop zetten. Daardoor stopt uiteraard de rijping van de druiven. Het is moeilijk om van 'gestrest' fruit gebalanceerde wijn te maken.

Puglia is vooral bekend om zijn wijnen gemaakt van *negroamaro* en *primitivo*. Beide krachtige, rustieke, donkere druivenrassen. Negroamaro kun je vertalen als bittere zwarte. Negroamaro geeft inderdaad diep gekleurde wijnen die, wanneer de druiven niet geheel goed rijpen, ook wat geprononceerde bitters kan hebben. Vaak compenseert het volle krachtige fruit echter de bitters in de goede jaren. Ook zie je vaak dat negroamaro onderdeel is van een blend, vaak samen met malvasia nera en montepulciano, dit gebeurt ook om de ruwe kantjes wat van

de negroamaro af te poetsen. De *primitivo* komt oorspronkelijk uit Kroatië waar hij *tribidrag* heette. Primitivo kan zowel op staal als op hout opgevoed worden. Het bekendste gebied is Manduria waar de krachtigste *primitivo's* vandaan komen. Primitivo smaakt vaak wat naar braam en moerbeien en heeft in de neus iets van gedroogde thee en as. Wijnen die uitermate geschikt zijn voor de koudere periodes van het jaar.

Hieronder een aantal producenten die mooie *primitivo* en *negroamaro* maken:

[Conti Zecca | Enoteca-sprezzatura.nl](#)  
[Gianfranco Fino | Il passatore vini | 023-5289557](#)  
[Cristiano Guttarolo | eckenmaurick.nl](#)



Mattijs Koornneef begon zijn carrière in de keuken, maar stapte over naar de wijnkelder. Hij importeert en verkoopt Italiaanse wijnen.