



Bas Zweers (1976) studeerde Bedrijfskundige Informatica aan de Hogeschool van Amsterdam. Na vijf jaar werken in de bankwereld, gooide Bas in 2008 het roer om. Hij kocht een kleine wijnboerderij in Le Marche en maakt sindsdien zelf met de hand Italiaanse wijn. De cantina van Bastiano ligt in het Verdicchio dei Castelli di Jesi-gebied.

Hoe wordt een bankier, een wijnmaker?

“In 2008 namen mijn vrouw en ik allebei ontslag voor een sabattical en kochten een zeilschip om 14 maanden te gaan zeilen. We vertrokken met goede moed richting Scandinavië. Na zes weken kwamen we in het Kattegat in slecht weer terecht en we konden ternauwernood een haven vinden. De wind draaide nam in kracht toe en sloeg ons schip met twee andere boten de haven uit. Het schip was total loss en wij waren een trauma rijker. We besloten geen nieuw schip te kopen en vertrokken met de auto richting Italië om een ‘tweede droom’ uit te laten komen. We kochten een oude wijnboerderij die we als vakantiehuis wilden aanhouden. Toen de resterende sabattical maanden voorbij waren wilden we niet terug naar Nederland en zochten een manier om geld te verdienen. Ik ging wijn maken en mijn vrouw werd weddingplanner en organiseert huwelijken voor Nederlanders en Belgen in Italië (www.trouweninlemarche.com).”

Wat is het leuke van wijn maken?

“Wijn is een fantastisch product en behoort wat mij betreft tot de belangrijkste zaken op deze wereld. Het geeft een bijzonder gevoel om iets te doen waar je hart ligt. Wijn maken, is heel veelzijdig van de wijngaard tot in de cantina (de schuur waar wijn wordt gemaakt) is het werk zeer afwisselend. Veel buiten zijn en in de winter in de cantina werken verveeld nooit. In de zomer geef ik rondleidingen en proeverijen aan mensen die op vakantie zijn en vertel ik wat

over het werk als wijnboer. Natuurlijk proeven we mijn wijnen in combinatie met lekkere kaasjes en worsten uit de regio.”

Welke druivensoorten heb je? En waarom deze?

“Ik heb verschillende druivensoorten maar voor de witte wijn gebruik ik hoofdzakelijk verdicchio-druiven en voor de rode wijn montepulciano-druiven (niet te verwarren met het plaatsje Montepulciano). Hiernaast heb ik nog wat biancame die ik verwerk in de witte wijn om hem wat toegankelijker te maken en wat sangiovese en merlot om te blenden met de rode wijn. Sinds kort ben ik begonnen met het maken van spumante. De verdicchio-druif leent zich daar uitstekend voor met zijn droge karakter en frisse zuren.”

Straks begint de oogst, hoe gaat dat er bij jou aan toe?

“Alles doe ik met de hand en met respect voor de natuur. Ik behandel de planten biologisch en ik gebruik biologische mest. Tijdens de oogst komen vrienden en familie helpen met plukken. Ook Nederlanders uit de buurt die een B&B zijn begonnen komen vaak helpen en nemen dan hun gasten mee om even te proeven van de typisch Italiaanse tradities. Ze worden altijd beloond met een heerlijk pranzo (lunch) en natuurlijk met wijn van eigen gaard.”

Kijk voor meer informatie over Bastiano wijnen op bastiano.nl.

VINO FRIULANO

In het uiterste noordoostelijke puntje van Italië ligt Friuli Venezia Giulia, een regio met bijzondere wijnen. Gioacchino Tonin van de Arnhemse wijnhandel Massabon-Vinofriulano heeft er zijn roots. Tonin: “Massabon betekent *molto buono* (erg lekker) in het Friulaans. Het bedrijf is een uit de hand gelopen passie voor onbekende wijnen uit Friuli. Als kind bezocht ik er al met mijn vader kleine wijnproducenten tijdens vakanties. De wijnmakers waar ik mee werk komen uit de topgebieden Collio en Colli Orientali, berggebieden grenzend aan Slovenië. Friuli is een enigszins ondergewaardeerd gebied, toch komen er voortreffelijke witte wijnen vandaan met ongekende gelaagdheid en sensualiteit. Maar ook de rode wijnen zijn te vergelijken met grote namen uit Piemonte en Toscane.” Massabon-Vinofriulano onderhoudt nauw contact met de wijnmakers en selecteert op kleinschaligheid, beperkte oplage en wijnfamilies van meerdere generaties met veel betrokkenheid bij het eindproduct.

Tijdens het Italië-evenement Smaak & Stijl 2013 werden wijnen van Massabon-Vinofriulano geschonken in de stand van La Cucina Italiana.

Kijk op vinofriulano.nl.

