

ITALIAANSE WIJN IS VOOR VEEL BELGEN HET NEC PLUS ULTRA. KLASSIEKE REGIO'S ZOALS TOSCANE BLIJVEN DE MAGNEET. MAAR OOK IN HET ZUIDEN - SICILIE OP KOP - WORDEN ALMAAR BOEIENDER WIJNEN GEBOTTELD.



Achter elke man staat een sterke vrouw, en omgekeerd. In het geval van Sting, de topmuzikant die eerst met The Police miljoenen platen verkocht en nu al jaren als soloartiest scoort, is dat absoluut het geval. Trudie Styler is de drijvende kracht achter Tenuta Il Palagio, hun 350 hectare grote landgoed in de Toscaanse heuvels ten zuiden van Firenze. Van die 350 hectare is er 28 hectare beplant met druiven.

Styler is een duizendpoot: als actrice was ze onder meer te zien in 'Friends'. Daarnaast is ze ook filmproducente, ecologiste, mensenrechtenactiviste, Unicef-ambassadrice en organisch landbouwer. Waarom viel de keuze op Toscane voor hun wijnavontuur? 'Il Palagio is een typische 16de-eeuwse Toscaanse villa, omringd door hectaren landbouwgrond. Daaronder ook wijngaarden. Toen we twintig jaar geleden dit eigendom kochten, wisten we al dat we niet alleen de gebouwen in hun oude glorie zouden herstellen, maar ook het land. Jarelang hebben we gewoegd om de vruchtbaarheid van de bodem te verbeteren. Daarbij pasten we organische landbouwtechnieken toe, dus zonder gebruik van kunstmest of pesticiden.'

Eigenlijk gingen Gordon Sumner – Stings echte naam – en zijn vrouw in Italië op dezelfde manier tewerk als toen ze twintig jaar geleden hun Lake House op het Engelse platteland kochten: eerst de woning renoveren, geleidelijk ook het omringende land converteren naar zijn organische status en zo een gemengd landbouwbedrijf uitbouwen met fruit, groenten en vee.

Ook in Il Palagio telen Sting en

Trudie hun eigen producten. Ze willen immers exact weten waar hun voeding vandaan komt. Het enige verschil is dat ze in Italië, dankzij het klimaat, andere zaken produceren dan in Groot-Brittannië. Wijn was een logische stap.

Misverstandje

Aanvankelijk produceerde het koppel alleen wijnen voor familie en vrienden. Maar onlangs brachten ze hun cuvées op de markt. 'Toen we Il Palagio overnamen, produceerde de wijngaard al wijn', zegt Sting. 'Maar we moeten eerlijk zijn: veel zaaks was dat niet. Eigenlijk is het grappig. Toen we de vorige eigenaar ontmoetten, bleek die ontzettend gastvrij en schonk hij ons voortreffelijke wijn. Toen we vroegen of die van Il Palagio kwam, knikte

hij bevestigend. Wij waren dus aardig opgewonden dat we voortaan zelf zo'n fabuleuze wijn konden maken. Maar onze eerste oogst was een complete ontgoocheling: de wijn die we proefden, was duidelijk van een andere klasse. Blijkbaar waren er tijdens ons Italiaans-Engels vertaald gesprek met de vorige eigenaar wat nuances verloren gegaan. Die mooie wijn van toen kwam wel uit de kelders van het domein, maar zeker niet van de eigen druivenstokken.'

Toch was het zaadje geplant en wilden Sting en Trudie in Toscane ooit kwaliteitswijn produceren waarop ze wél trots konden zijn. 'Gelukkig hadden we tijd genoeg en lieten we ons door experts bijstaan. Want we zouden nooit wijn verkopen als we er zelf niet 100 procent tevreden mee waren. En het is ons gelukt.' Il Palagio produceert intussen een reeks wijnen. De topcuvée is de achttien maand op eik gelagerde Sister Moon: een supertoscaan gemaakt van 40 procent sangiovese, 30 procent cabernet sauvignon en 30 procent merlot die in de oogst 2007 door het gezaghebbende magazine Wine Spectator een score van 93/100 kreeg.

Als artistiek koppel lopen Sting en Trudie constant in het oog van de media. Zien ze een parallel tussen de media en de wijnbusiness? 'Ja, natuurlijk zijn er overeenkomsten tussen de wereld van de wijn en die van de kunst', zegt Trudie. 'In beide schuilt een element van creativiteit. Een muzikant scheidt muziek vanuit zijn persoonlijkheid, maar wordt ook geïnspireerd door externe factoren. Emoties en ervaringen vormen de grondstof voor melodieën en teksten.'

Ook om wijn te maken moet je je vaardigheden en je instinct aanspreken, zeggen de eigenaars van Tenuta Il Palagio. En ook hier zijn er heel wat externe factoren waarmee je rekening moet houden: het terroir, de druivenstokken, de neerslag, de zon. 'Sommige van die factoren, zoals het klimaat, vallen volledig buiten de controle van de mens. Maar hoe de stokken worden gecultiveerd en gevoed, wanneer je plukt en hoe je je druiven transformeert naar wijn, dat is een alchemie die veel expertise, kennis en instinct vereist. En er is nog een overlapping: zowel de kunsten als de wijn moeten finaal de smaak en zelfs de ziel van het publiek bekoren.'

Verzetsstrijders

Het stokpaardje van Sting en Trudie is de biodynamische cultuur. En dan gaat het niet alleen over wijn, maar over alle producten van Il Palagio: olijfolie, groenten, charcuterie... Is die biodynamica niet te veel een religie aan het worden? 'Er bestaat heel wat argwaan tegen biodynamica', antwoordt Trudie Styler. 'Dat komt vooral omdat in onze huidige maatschappij de landbouw en de natuur puur wetenschappelijk worden benaderd. De mensen houden van succesformules, wat begrijpelijk is. Maar deze puur wetenschappelijke benadering gaat soms te ver. En dan heb ik het niet alleen over tomaten die genen van Arctische vissen dragen, zodat ze tolerant worden voor extreme koude temperaturen. Voedselproductie is te veel een ingenieurskwestie geworden, ontworpen om te voldoen aan de toenemende menselijke honger naar supermarktvriendelijke producten. Als samenleving verliezen we stilaan de link met waar onze voeding vandaan komt. Een gevaarlijke trend waartegen wij ons toch willen verzetten.'

De organische en biodynamische landbouwmethoden zijn voor het kunstenaarskoppel in essentie een manier om 'terug naar de natuur' te keren. Om respect te hebben voor natuurlijke cycli, om voeling te houden met de aarde. 'In de wijnbouw bestaat er trouwens sterk bewijs dat biodynamische methodes echt wel effectief zijn om wijn van hoge kwaliteit te produceren, omdat die wijn dan wordt gemaakt van extreem gezonde wijnstokken, een vruchtbare bodem en een efficiënte pest-, onkruid- en ziektecontrole. Kortom, welke achterdocht er ook tegenover staat: de resultaten in het glas spreken voor zich.' **S**