

EMIDIO PEPE

Bijzondere wijnmakers delen persoonlijke verhalen over hun wijn carrière.

Wie zijn ze, wat doen ze en wat drijft hen? In deel 4: Emidio – of tegenwoordig eigenlijk: Chiara – Pepe (Abruzzo, Italië).

TEKST EN FOTO'S: KARIN LEEUWENHOEK

GEEN STRAPATSEN

'Wijn zonder strapatsen' noemt *nonno* Emidio zijn wijn glunderend. Kleindochter Chiara vertelt met verve over de productiewijze. In de wijngaarden wordt al vanaf het begin natuurlijk gewerkt. Sinds 2005 biodynamisch, ook al hoefde die 'nieuwlichterij' niet van Emidio. Ook in de kelder geen trucs of toevoegingen: op de bottelmachine na worden geen machines gebruikt. Geen gist, klaring noch filtering, amper sulfiet (bij wit soms, na de fermentatie). Spontane vergisting en rijping geschieden in cementen tanks. Hout en staal vind je hier niet.

In vino vita' is het motto van de familie Pepe. In 1964 begon Emidio Pepe zijn op natuurlijke wijze en zonder gebruik van machines gemaakte 'levende' wijn te bottelen. Nota bene geïnspireerd door zijn ervaringen op een boerderij in Nederland. Het duurde even, maar zijn bewaar-Montepulciano werd door de wereld ontdekt en de prijzen ervan gaan al jaren door het dak. Emidio's dochter Sofia werd zo'n twintig jaar terug verantwoordelijk voor de vinificatie en sinds 2020 is nu kleindochter Chiara (net 29) de wijnmaker. Opa is inmiddels negentig en ook geestelijk beginnen de jaren te tellen. Maar nog altijd loopt hij – met typerende bruine pet, snor en zachte glimlach – rond op het domein en houdt hij alles in de gaten.

HOLLANDS MEISJE

Elke wijnregio heeft wel zo'n iconische producent. Bizar genoeg heeft de kleine, en ook verder zeer bescheiden, Italiaanse wijnregio Abruzzo er maar liefst twee: Valentini en Emidio Pepe. Pepe wint het waarschijnlijk qua beroemdheid, vooral met zijn rode Montepulciano d'Abruzzo. De *Gambero Rosso* kroonde hem in 2015 zelfs tot Mister Montepulciano. In de beginjaren, van 1964 tot de vroege jaren 70, had het wijnhuis van Emidio Pepe overigens een andere naam: Aurora. Het Italiaanse woord voor dageraad, vanwege de passie voor het werk op het land, waarvoor je 's ochtends vroeg opstaat. Op het etiket prijkte, niet geheel toevallig, een blond Hollands meisje. Emidio deed zijn idee om zelf kwaliteitswijn te gaan bottelen namelijk op tijdens een maand stage bij een kleinschalige Hollandse kaasboerderij, begin jaren 60. De familie bij wie hij werkte kon prima leven van de productie. Hij zag toen: kleinschaligheid kan lonen, als je maar

je eigen markt creëert die bereid is voldoende te betalen voor het product.

UIT DE KOFFERBAK

Al sinds 1899 bestaat het familiebedrijf Pepe. Sindsdien zijn er al vijf generaties werkzaam geweest, inclusief Chiara en haar zusje Elisa. Wat ooit begon als een gemengd boerenbedrijf met 1 hectare wijnstokken, bestaat nu uit 17 hectare wijngaarden en 10 hectare met roterende aanplant, zoals oertarwe, rogge, zonnebloemen en veldbonen. Ook is er een *agriturismo* met restaurant. Emidio Pepe leerde het wijnmaken van zijn opa, maar de wijn werd in die tijd nog niet gebotteld, laat staan gerijpt. Na wat experimenten bottelde Emidio in 1964 zijn eerste wijn: 5000 flessen Montepulciano, gemaakt van eigen en een deel aangekochte druiven. Ook al stond Montepulciano niet bekend om zijn wijnen met bewaarpotentieel, Emidio Pepe bewees dat het kon.

Flessen uit de jaren 80 en 70, en de schaarse 1964, gaan tegenwoordig voor vele honderden en zelfs duizenden euro's – of vaker nog: dollars – onder de veilinghamer. Streekgenoten geloofden lange tijd niet in Emidio's benadering van wijn (ambachtelijk geproduceerd, met het oog op kwaliteit en bewaarpotentieel). Het was Amerika waar men zijn wijn in de jaren 70 het eerst 'ontdekte' en hoog waardeerde. In Italië verkocht hij de wijn vanuit zijn kofferbak aan restaurants en ook reed hij regelmatig met zijn Alfa Romeo vol flessen naar landen als Zwitserland, Duitsland en Nederland. Misschien kun je pas sinds een jaar of tien spreken van echte erkenning, zowel nationaal als internationaal.

NIET GEK, WEL EIGENWIJS

Ook dochter Sofia werd ingezet voor de





Chiara met grootvader Emidio Pepe

verkoop aan restaurants. Emidio gaf haar instructies om goed aan de kopers uit te leggen waarom de wijn depot had en dat hij tijd nodig had. Sofia, trots: 'Mijn vader heeft vijftig jaar gestreden voor waar hij in geloofde. Hij werd hier voor gek verklaard als hij beweerde dat zijn Montepulciano vijftig jaar kon rijpen en dat ook de Trebbiano d'Abruzzo veel potentieel had. En ook omdat hij de druiven met de voeten trad. Maar hij geloofde in zijn ideeën en heeft daarom nooit iets aan zijn werkwijze veranderd. Als een van de heel weinige bedrijven hebben wij nu veertig verschillende jaargangen in de verkoop.'

Op haar achttiende begon Sofia in het familiebedrijf, maar haar vader duldde lange tijd geen bemoeienis met het wijnmaken. Tegen het jaar 2000 werkten ze zo'n vijf jaar zij aan zij, waarna Sofia verantwoordelijk werd voor de kelder. Emidio bleef de baas over de wijngaarden. Die worden biologisch bewerkt, wat makkelijker wordt gemaakt door de ventilatie van de nabij gelegen Adriatische Zee en de bergen. De bodem bestaat grotendeels uit vochtvasthoudende klei. De wijnstokken zijn overwegend gesnoeid in de vorm van de traditionele pergola, waarbij de bladeren als zonnepaneel dienen voor de fotosynthese, maar ook schaduw bieden aan de druiven. Dit blijkt, samen met de *alberello* (gobelet of bush vine), een

snoeiwijze die goed werkt in het opwarmende klimaat.

WIJN ALS INVESTERING

Tegenwoordig is kleindochter Chiara de maker van de cultwijn, met tante Sofia aan haar zijde. Chiara is op het domein opgegroeid, maar studeerde bedrijfseconomie, mede omdat haar opa niet wilde dat ze oenologie ging studeren; hij geloofde niet in moderne oenologische technieken en trucs bij het wijnmaken. Ruim drie jaar geleden deed ze extra ervaring op bij een wijnhuis in Savigny-lès-Beaune en studeerde ze wijnbouw in Dijon.

DECANTEREN

De eerste kelder die Emidio bouwde was een bewaarkelder. Zo kon hij gerijpte wijnen op de markt brengen.

Tegenwoordig liggen hier ruim 300.000 flessen (vanaf oogstjaar 1964!). Jaarlijks gaat minimaal 50% van de productie de kelder in om te wachten op het juiste verkoopmoment. De oudste flessen worden regelmatig geveild. Flessen van meer dan twintig jaar oud, met veel depot, worden op het domein met de hand, onder de bescherming van inert gas, gedeconteerd en herkurkt. Op de kurk staat dan het decanteerjaar. Het decanteren was tot voor kort de exclusieve taak van oma Rosa.

VROUWEN AAN HET ROER

Al zo'n twintig jaar runnen vrouwen nu het bedrijf: Sofia Pepe nam officieel 'de wijnkant' van haar vader over (kelder, presentaties, proeverijen) en Daniela Pepe de administratie. Emidio en zijn vrouw Rosa hebben nog een dochter, Stefania, die een eigen wijnbedrijf heeft in hetzelfde dorpje, Torano Nuovo. De familie helpt haar bij het bewerken van de wijngaarden. Sinds 2020 is kleindochter Chiara, dochter van Daniela, naast haar rol als exportmanager ook verantwoordelijk voor de vinificatie bij Emidio Pepe. Haar zusje Elisa runt de *agriturismo*. Bijna alle familieleden werken mee in het bedrijf. Momenteel, met opa en oma meegerekend, dus drie generaties Pepe tezamen.



Het allereerste etiket

Wat vindt zij van de (hoge) prijzen van de wijnen van Pepe? 'Tja. Wijn is het enige landbouwproduct dat ook een financieel product en investeringsobject is. De producent bepaalt de prijs niet, maar de markt. We zien enorme prijsstijgingen van onze wijnen op de secundaire en tertiaire markt. We zijn natuurlijk blij dat verzamelaars in onze wijnen willen investeren. Dat ze weten dat ze een wijn kopen die in hun kelder nog meer waarde gaat krijgen, zowel qua smaak als financieel.' Waar de familie, heel slim, voor zorgt, is dat je de flessen kunt herkennen die bij hen in de kelder hebben gerijpt, en dat ze de meest zeldzame, oude flessen veilen in plaats van verkopen (zie ook het kader op p. 49).

UNIEKE IDENTITEIT

'Onze Montepulciano heeft rijping nodig om zijn perfecte balans tussen kracht en elegantie te bereiken', zegt de familie. Datzelfde geldt in feite voor de witte wijnen. In de kelder worden overigens alleen flessen uit de oudste wijngaarden (tot ruim vijftig jaar oude stokken) bewaard, met het grootste rijpingspotentieel. De druiven worden perceelsgewijs vergist en de wijn wordt per tank gebotteld.

Alleen de tanks met wijn uit de jongere wijngaarden worden geblend. Deze wijn brengt de familie na twee jaar op de markt, maar alleen in Italië. De exportwijn komt dus uit de bewaarkelder en is gemaakt van de oudere stokken. Deze flessen zijn tegenwoordig te herkennen aan het merkje 'selezione vecchie vigne' op het etiket. Dat verklaart mede de flesvariatie. Daarnaast is er bij zo'n



De oudste montepulcianowijngaard ligt recht voor het huis

'natuurwijn' natuurlijk een grote jaargangsvariatie. 'Elke wijn heeft de unieke identiteit van zijn oogstjaar en dit land. We willen niets veranderen', aldus Chiara. 'Opa wilde echte wijn maken, wijn die leeft én een lang leven heeft. Hij begon hier ooit op de eerste verdieping van het huis en nu gaan zijn wijnen onder de hamer op internationale veilingen. Dat is een grote genoegdoening voor hem.'

FENOMEEN

De wijnen horen tot de absolute top van de Abruzzo. Je kunt je afvragen of de prijzen, zeker voor de oude jaargangen, niet overdreven zijn, maar inderdaad, 'dat doet de markt'. Emidio Pepe blijft een fenomeen. Een unieke wijn, vinificatie en familie.

Importeur

Wijnkooperij De Lange.

**'WIJN IS HET
ENIGE LANDBOUW-
PRODUCT DAT OOK
EEN FINANCIEEL
PRODUCT EN
INVESTERINGS-
OBJECT IS'**

WIJNEN EN VINIFICATIE

Emidio Pepe produceert vier wijnen: vooral Montepulciano, gevolgd door Trebbiano d'Abruzzo en sinds 2010 ook een beetje Pecorino. Daarnaast Cerasuolo, een rosé van eerder geplukte montepulcianodruiven. De druiven voor wit en rosé worden met de voeten getreden. Dit zorgt voor een delicate extractie uit de schillen. Voor de rode Montepulciano worden de druiven zachtjes met de hand ontleed op een houten raster en niet getreden. De wijn wordt, ook tijdens de spontane vergisting, zo min mogelijk bewogen. Alle wijnen vergisten en rijpen bijna twee jaar op neutrale, zuurstofarme tanks van cement met een glascoating, zowel rood als wit. Alles draait om een delicate extractie en pure expressie van de druiven. Om 'levende wijn met levensduur'. Van oogstjaar 2019 komt geen Montepulciano op de markt vanwege twee hagelbuien (na de oogst van de witte druiven). Want: van beschadigd fruit kun je geen geslaagde wijn maken als je geen trucs en toevoegingen gebruikt. De jaarlijkse productie ligt doorgaans rond de 90.000 flessen.