



# Wijnimport Divino



**Land : Italië**

**Regio : Sicilië - Etna**

**Vinificatie :**

**biologische wijnbouwer**

**Druivensoorten :**

**nero mascalese**

**grenanico**

**Francisi**

**Minnella**

**nero d'avola**

**carricante**

Frank  
Cornelissen

Susucaru Rosso 2020

Munjebel bianco 2018

Munjebel rosso 2020

Single vinyards RS – RC – FM – PA – VA – BB

Munjebel Perpetuum

Magma



Frank Cornelissen, oorspronkelijk geboren en getogen in Hasselt, raakte in de ban van natuurlijke wijnen en verhuisde naar een klein dorpje Solicchiata in Sicilië, op de flanken van de vulkaan Etna.

Frank had in Vlaanderen in de wijnhandel gewerkt en was in de ban geraakt van natuurlijke wijnen. Daarom was hij naar Sicilië verhuisd; om zelf zo'n wijn maken. Een wijn gemaakt zonder chemische middelen in de wijngaard, geen artificiële toevoegingen in de wijnkelder, alleen met de eigen gisten van de druif werken, geen toegevoegde sulfiet, geen filtering van de wijn. Frank greep terug naar de techniek van de oude Grieken: amforen van gebakken aarde, die hij in de grond liet ingraven en waarin hij zijn wijnen maakte en liet rijpen. Niet zo'n goed idee bleek nadien, de Etna beweegt nl af en toe.

Zijn wijnen zijn helder en transparant rood, ze weerspiegelen het zuivere natuurlijke fruit waarvan ze gemaakt zijn. Het resultaat van tien jaar ervaring, en ook van een grondiger kennis van de druif, nerello mascalese. Weinig bekend is deze Siciliaanse druif, een van de grote nobele druivenrassen van deze wereld. "De bourgogne van Sicilië" wordt haar wijn wel eens genoemd.

De evolutie van Frank's wijnen is niet onopgemerkt gebleven. Zijn Azienda Agricola heeft intussen een kleine cultstatus bereikt onder wijnliefhebbers in New York, Japan, Parijs en Noorwegen, zijn vier belangrijkste markten. Begonnen van nul, bezit hij nu een domein van 12 hectaren op dat fantastische vulkanische terroir van de Etna. Op 9 hectaren kweekt hij wijnstokken, op de resterende oppervlakte fruitbomen, olijfbomen en groenten. Frank gelooft immers niet in de monocultuur van onze wijnbouw. Hij is ervan overtuigd dat met polycultuur een beter ecosysteem ontstaat die ook de wijnstokken beschermt.

Hij zweert erbij geen chemische middelen te gebruiken in de wijngaard, werkt alleen met de eigen gisten van de druif, gebruikt geen toegevoegde sulfiet en doet geen filtering van de wijn.

Zijn wijnen zijn een authentieke expressie van de terroir op de Etna: diepgaand, direct, eerlijk, genereus en onconventioneel: wild en puur natuur. Slechts druiven, dus geen fabrieksgisten, zwavel, filtering, hout of andere toevoegingen, maar wel beantwoordend aan de hoogste kwaliteitsnormen. Cornelissen heeft op de flanken van 'zijn' vulkaan trouwens niet alleen wijngaarden, maar ook olijf- en fruitgaarden. 'Als je kiest voor monocultuur – bijvoorbeeld uitsluitend wijngaarden – verarm je de omgeving', vindt hij. In de loop der jaren en mede door een groter bewustzijn van zijn omgeving, is de productie van Frank exponentieel gestegen. Net als de puurheid van zijn wijnen in het glas, hun kracht en hun steeds veranderende en unieke ziel.

