

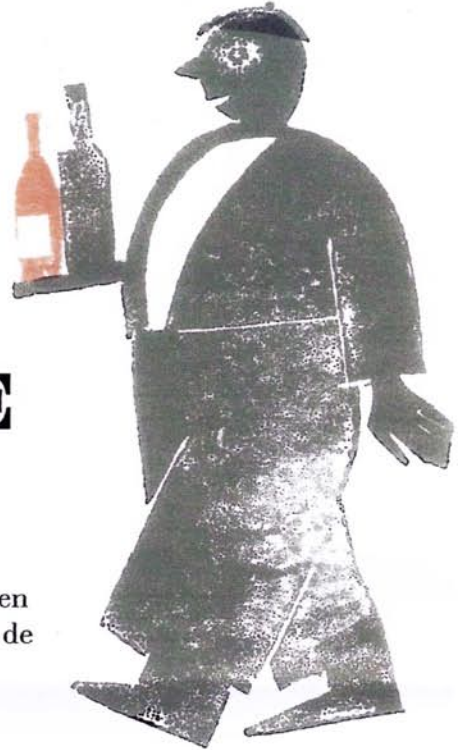
**DOSSIER
WIJN**
BAROLO EN BARBARESCO



DE MOEILIJKE NEBBIOLO

Piëmont heeft al een grote achterstand goedgemaakt, toch blijft de lokale nebbiolo een moeilijke druif. Enkele wijnmakers verzetten de bakens met moderne productiemethoden.

Door *Herwig Van Hove* • Illustraties *Geert Vervaeke*



Barolo is een middelgrote *denominazione*: 1700ha, verdeeld over wel 760 eigenaars met een opbrengst (2004) van 10.250.000 flessen. Er komen nog altijd wijngaarden bij: in 1995 waren er 1195ha, in 2007 waren er 1804ha. Men moet zich terecht afvragen waar die extra hectaren vandaan blijven komen.

Barolo moet drie jaar rijpen voor hij op de markt mag komen, nu is dus de oogst van 2004 aan de beurt. Barbaresco hoeft maar twee jaar te wachten en komt nu uit met zijn 2005. Die lange rijpingstijd en het feit dat barolo (net als barbaresco) voor 100 procent van nebbiolodruiven wordt gemaakt, sluit alle mengmogelijkheden uit, maar zet wel de poort open voor een waaiër van handelingen bij het wijnmaken en in de vatenkelder.

Ooit was het anders, in de jaren dertig was

het nog de gewoonte om voor wat kleur en soepelheid barberawijn bij te mengen. Angelo Gaia is met zijn barbaresco uit de DOC overgestapt naar de bredere DOC Nebbiolo Langhe, precies om die assemblagemogelijkheid open te houden.

Nebbiolo is een moeilijke druif om mee te werken, vooral qua bitterheid. De notie van *tannins savoureux*, de door direct zonlicht gerijpte tannines, is in Piëmont nog maar recentelijk doorgedrongen. De wijnen van vóór 1995 waren getekend door harde, groene bitterheid, waardoor de verstandigste wijnmakers de maceratie (de tijd die de wijn 'trekt' op zijn schillen en pitten) beperkten. Dat ging ten koste van de kleurintensiteit, waardoor de mythe ontstond (en nog voortleeft) dat nebbiolo-wijnen geen kleur hoeven te hebben. Een soortgelijk verhaaltje wordt nog altijd in

Bourgogne afgedraaid over pinot noir.

Hoe ook, het resultaat was bleke wijn zonder spoor van charme of fruit in het glas, waarin de bitterheid langs alle zijden uitsteekt. De Nederlander Fred Nijhuis lanceerde in *Het proefschrift* de treffendste omschrijving: mummiewijn.

Wat een contrast bij Abbona Marziano, een moderne wijnmaker met oog voor fruit en structuur. Zijn Barolo Pressenda 2004, van de gemeente Monforte, heeft zelfs instapkwaliteit: een allemansvriend, flink gekleurd met een neus van opvallend fruit en met vol gestructureerde smaak. Zijn Barolo Terlo Ravera 2004, uit Novello (toch niet meteen de beste gemeente), heeft een klein rustiek accent — enkel gerijpt op *foudres* — maar is ook flink gekleurd en heeft een zacht geknoopte lengte in de mond. Indrukwekkend groot



Barbaresco en barolo in het glas

We proeven (blind uiteraard) een zeventigtal *barbaresco's* van 2005. Tijdens de oogst regende het toen erg veel. En het is er aan te merken: we vinden amper twaalf goede, waarvan de helft onberispelijk.

ONBERISPELIJK POSITIEF

De cru *Vigneto Loreto* van Rocca Albino (evenwichtig met een streng accent).

Casot en Vitalotti van Boffa Carlo (zacht fruit en evenwichtig).

Rabajà van Bruno Rocca (gedrongen van kleur en mooi geknoopt).

Basarin, zowel die van Moccagatta als van Negro Angelo.

MET LICHT VOORBEHOUD

Ovello van Cascina Morassino. Asili van Cascina Vallegrande.

Basarin van Adriano Marco. Gaia Principe van Sarotto Roberto.

Cottà van Sottimano.

San Cristoforo van Rinaldi Pietro.

Barolo zet nu het jaar 2004 op de proeftafel, het fameuze jaar van de anticycloon in september en een deel van oktober: zon, geen drupje regen en warmer dan gemiddeld. Stabiël oogstweer liet toe om te plukken op het ideale moment. We proeven 160 stalen blind, ruim een kwart krijgt onze goedkeuring.

ONBERISPELIJK

Cannubi van Marchesi di Barolo.

Vigna Rue van Germano Angelo.

Cannubi Boschis van Virna.

Vigna Arborina van Bovio

Gianfranco.

Serre van Gagliardo Gianni.

Rocche dell'Annunziata van Veglio Mauro.

Vigna Conca en Rocche dell'Annunziata van Veglio Mauro.

Leon van Rivetto.

La Serra (verbluffend) van Voerzio Gianni.

Ciobot Manzoni van Grasso Silvio.

Cerequio van Chiarlo Michel.

Essenze van Terre da Vino.

Vigna d'la Roul van Podere Rocche dei Manzoni.

Pressenda van Abbona Marziano.

Bussia van Cascina Ballarin.

San Giovanni van Alessandria Gianfranco.

Sorano Coste & Bricco van Ascheri Giacomo.

Badarina Vigna Regnola van Grimaldi Bruna.

Serralunga van Palladino.

Vigna Lazzairasco en Vigna

Scaterina van Porro Guido. Cerretta van Baudana Luigi. Ornato van Pio Cesare.

MET LICHT VOORBEHOUD

- Cascina Adelaide
- Sebaste Mauro
- Podere Luigi Einaudi
- Sandrone Luciano
- Abbona Marziano
- Grimaldi Giacomo
- Cordero di Montezemelo
- Cavallotto Fratelli Boroli
- Cascina Adelaide
- Poderi e Cantine Oddero
- Monchiero Fratelli
- Gagliasso Mario
- Molino Mauro
- Bosco Agostino
- Deltetto
- Fenocchio Giacomo
- Parusso Armando
- Pira Luigi
- Manzone Paolo
- Eredi di Virginia
- Germano Ettore

is zijn Barolo Cerviano 2004, van een perfect zuidelijk gericht perceel met stokoude (75 jaar) aanplant in Novello: goed van kleur, met veel nuance aan de nog gesloten neus en een prachtig gestructureerde en geknoopte lange smaak.

Soortgelijke, goed gekleurde en diepfruitige wijnen kan men ook vinden bij Gianni Voerzio. Bij het grote domein Fontanafredda (90 ha) konden we de zachte overgang van traditioneel naar modern proeven. In 1999 werd er de oenoloog Danilo Drocco aangeworven. Hij weet perfect om te gaan met houtlagering — de *barrique* is dan nog maar alleen bij Angelo Gaia doorgedrongen — en hij begint aan de ombouw van een van de grootste domeinen van Alba in de wijngaarden zelf. Drastische beperking van het hectarerendement door streng te

snoeien, door bemesting te beperken en door 'concurrentie te organiseren': gras tussen de wijnstokken dwingt die laatste dieper te wortelen. Hij ontwikkelt een meticuleuze zorg voor zongerijpte tannines door selectief te ontbladeren in de niet-zuidelijke richting en door een juist oogstmoment te kiezen.

„Nebbiolodruiven kunnen hun kleur en hun rijpe tannines verliezen bij enkele dagen te veel zon. Het oogstmoment is dus zeer belangrijk”, aldus Danilo Drocco.

„Smakelijke bitterheid, goede kleur en flinke rijpheid geven een wijn waarvoor een actieve lagering op *barriques* of *foudres* vrij gekozen kan worden. *Foudres* vreten aan kleur en fruit, maar vóór 1982 was er niets anders.”

En zo komt het dat de Barolo Vigna la Delizia van 2001 fris en smakelijk is en de

2000 wat streng, maar aangenaam. De 1996, het laatste koude jaar, is fris met wat naijlend zuur en de 1990, de 1982 en de 1978 zijn allemaal 'traditioneel' en ruw in de tannines. Taak volbracht.

Definitief modern, denk maar evenwichtig, zijn de wijnen van het domein Pio Cesare: barolo en barbaresco, generische wijnen, een meesterlijke blend van Pio Boffa. Zijn 2003 en 2004 zijn perfect in balans, goed gekleurd, statig aan de neus met onderbouw van rijpheid en een glorieuze, frisse smaaklengte, gedragen door fijn, maar present structuurbitter.

Moderne nebbiolowijnen zullen altijd wat winnen bij decanteren en met gerechten die de bitterheid wat neutraliseren: ossenstaart, jonge geit uit de oven, gestoofd rundvlees en dergelijke.