

ODDERO

PERSWIJN

HÉT WIJNMAGAZINE VOOR LIEFHEBBERS & PROFESSIONALS

PERSWIJN.NL – APRILE 2019



Primeurproeverij in Piemonte

Na u, nebbiolo

TEKST EN FOTOGRAFIE:
LARS DANIËLS MV

De jaarlijkse proeverij in Piemonte heet Nebbiolo Prima. En al is die naam eigenlijk niet zo bedoeld, hij zegt in feite alles: in Piemonte, met name in Langhe en Roero, draait het steeds meer om maar één druif. Nebbiolo.

Federico Ceretto, eigenaar van het voornamen Ceretto Vini, zei het jaren geleden al: 'Ik denk er sterk aan om helemaal geen Dolcetto en Barbera meer te maken, alleen nog Nebbiolo. Zeker de buitenlanders willen alleen maar het échte werk, Nebbiolo dus, en dan vooral Barolo en Barbaresco.' En de statistieken van de laatste jaren geven hem gelijk. Omdat de productie per jaar nogal kan fluctueren, is het in dezen vooral goed om naar de ontwikkeling van het wijngaardareaal voor bepaalde wijnen te kijken. En dat laat zien dat het aantal hectaren voor de DOCG Barolo van 2054 in 2013 is gestegen naar 2149 hectare in 2018, terwijl er al niet veel (kwalitatief goede) ruimte meer was binnen de beroemde productiezone. Ook de DOCG Barbaresco wordt nog steeds wat groter: 729 hectare in 2013, 763 hectare in 2018. Meest opmerkelijk is de toename van het wijngaardareaal van de DOC

Nebbiolo d'Alba: dat ging van 700 hectare in 2013 naar maar liefst 949 hectare in 2018.

Momenteel is ± 37% van het totale wijngaardareaal van Bassa Langhe, het noordwesten van de streek Langhe waarin Barolo en Barbaresco liggen, beplant met nebbiolo. Kan de groei van Barolo en Barbaresco nog deels worden uitgelegd door de toenemende interesse in wijngaarden van buitenlandse investeerders, die bijvoorbeeld de Bourgogne en Bordeaux te duur vinden geworden, de groei van Nebbiolo d'Alba zegt veel over de toenemende populariteit van nebbiolo als druivenras (en dan tellen we de groei van de DOC Langhe, waarbinnen ook veel nebbiolo wordt gebruikt, nog niet eens mee). Langhe is als oenotoeristische bestemming heel populair geworden, ook buiten het truffelseizoen. De horden buitenlandse toeristen komen voor alles waar de streek beroemd om is, en qua wijn is dat Nebbiolo.



Steeds minder dolcetto

Voor andere blauwe druiven, met name voor dolcetto, is het een harde realiteit. Je zou denken dat Dolcetto veel beter aansluit bij de smaak van bijvoorbeeld Aziaten en de meeste Amerikanen, maar gek genoeg doet dat er blijkbaar niet toe. Dolcetto is de minst befaamde van de bekende blauwe druiven van Piemonte en heeft het waarschijnlijk ook daarom het moeilijkst in de internationale competitie. *Piemontesi* zelf roemen de 'kleine zoete' nog steeds om zijn gemakkelijke karakter, dat Dolcetto een ideale wijn voor alledag maakt. Maar de totale vraag past steeds minder bij het wijngaardareaal van dolcetto. En dus neemt dat gestaag af. Die andere bekende blauwe druif, barbera, speelt met 15% van de totale aanplant in Langhe een stabiele bijrol.

Nebbiolo: van oudsher status

Alles draait dus om nebbiolo – maar dat is eigenlijk al heel lang zo, als het gaat om kwaliteitswijn. Zoals de beroemde ampelografe dr. Anna Schneider liet zien, is nebbiolo hoogstwaarschijnlijk een zeer oud druivenras, dat al in 1266 werd genoemd in een historische document uit Rivoli, ten westen van Turijn. In 1300 stond dit druivenras al in een relatief groot gebied aangeplant en was het van grote economische waarde. Wat ook voor zijn ouderdom spreekt, is het beduidende aantal natuurlijke varianten van nebbiolo dat in Noordwest-Italië te vinden is. Zo zijn er niet



alleen meerdere fenotypische versies (druiven van hetzelfde ras maar met variaties in de uiterlijke kenmerken, zoals picotendro in het dal van Aosta, spanna in Alto Piemonte en chiavennasca in Valtellina) en de subvariëteiten lampia, michet en bolla, ook zijn er kleurmutaties, net als bij pinot bijvoorbeeld. In de negentiende eeuw werd Nebbiolo de favoriete wijn aan het hof van Savoye in Turijn, toen markgravin Giulietta Colbert Falletti en graaf Camillo Benso di Cavour ervoor hadden

gezorgd dat Barolo als gebied en droge wijn ontstond. De koningen Karel Albert van Sardinië en zijn opvolger Victor Emanuel II van Italië kochten domeinen als Castello di Verduno en Fontanafredda, en stimuleerden zo de productie en status van Nebbiolo als grote wijn, vooral die uit Barolo. Het werd de wijn der koningen en de koning der wijnen. Barolo kreeg in 1966 de wettelijk beschermde status DOC en promoveerde in 1980 tot DOCG, net als Barbaresco, dat feitelijk pas veel later beroemd werd (vanaf de jaren 60).

Echte primeurproeverij

Nebbiolo is dus al eeuwenlang verbonden met de grote wijnen van Piemonte. En tegenwoordig helemaal. Vandaar ook dat er al jaren een "primeurproeverij" voor de media wordt georganiseerd, die nu Nebbiolo Prima heet. Die naam wordt steeds treffender. Hij verwijst naar het feit dat tijdens de proeverij voor het eerst de nieuwste Barolo's, Barbaresco's en Roero's worden gepresenteerd: een primeur dus. Tegelijk zet de proeverij nebbiolo als druif ook duidelijk op de eerste plaats. Dit jaar vond het evenement – dat gevolgd wordt door het kennismakingsevenement Grandi Langhe voor inkopers – voor het eerst plaats in januari, de maand waarin de wijnen, Barbaresco en Barolo althans, op de markt mogen komen. Maar helaas deden niet alle grootheden dit jaar mee. Naar verluidt vonden sommigen het te vroeg om de wijnen te laten beoordelen (voorheen was Nebbiolo Prima in mei). Anderen kijken de kat uit de boom en wachten blijkbaar af hoe de media en het publiek reageren op





evenementen in januari. Jammer, maar er was meer dan genoeg moois te proeven.

De recente jaargangen

Omdat er verschillende verplichte rijpingsperiodes gelden voor Roero DOCG (minimaal 20 maanden, waarvan minimaal 6 maanden in hout), Barbaresco DOCG (minimaal 26 maanden, waarvan minimaal 9 maanden op hout) en Barolo DOCG (minimaal 38 maanden, waarvan minimaal 18 maanden op hout), worden er altijd verschillende jaargangen gepresenteerd. Voor Roero en Barbaresco is 2016 de actuele jaargang, voor Barolo 2015. Op die jaren lag uiteraard de nadruk. De Riserva's rijpen nog wat langer, dus ook wijnen uit 2014 en 2013 werden geproefd. In totaal vier jaren dus, die wijnen hebben opgeleverd die in stijl heel verschillend zijn, maar in kwaliteit toch niet heel veel voor elkaar onderdoen. Hieronder een korte typering per jaargang.

2016

2016 begon met achterstand, vanwege een late koude periode in maart, maar in de warme maanden augustus en september werd die ingelopen. Nebbiolo werd veelal begin oktober geoogst; de druiven waren gezond. Zowel de aromatische als de fenolische rijpheid was prima, en door de koele nachten in de laatste maand voor de oogst zijn de alcoholpercentages van de wijnen niet te hoog

en de zuren uitstekend. 2016 is met recht een klassiek jaar te noemen, dat grote wijnen heeft voorgebracht, met die zo bijzondere combinatie van kracht en elegantie.

2015

2015 verliep heel anders en heeft dus ook heel andere wijnen opgeleverd. Een winter met veel sneeuw zorgde voor goede waterreserves in de bodems, die later, tijdens een hete, droge midzomer, goed van pas kwamen. Het hele jaar liepen vegetatie en rijping voor op schema en de nebbiolo werd wat vroeger geoogst dan normaal. De wijnen vallen op door hun indrukwekkende structuur, met stevige tannine en (net) genoeg zuren. 2015 wordt gezien als een groot jaar en dat bleek ook wel tijdens de proeverijen – zeker in bepaalde sectoren van Barolo.

2014

2014 stond vanaf het begin te boek als een minder jaar: een relatief nat, moeilijk groeiseizoen, lokaal problemen met hagel, minder rijpe druiven, minder expressieve, wat lichtere wijnen, kortom, in het algemeen gewoon een minder goed jaar. Maar dat gaat niet op voor Barbaresco. Dat zeggen niet alleen de producenten, dat is ook te proeven in de wijnen.

2013

2013 ten slotte was een laat jaar, dat uiteindelijk goed bleek. Zeker voor nebbiolo, die

profiteerde van de relatief droge rijpingsmaanden september en oktober, met warme dagen en koele nachten, waardoor de oogst zonder gevaar kon worden uitgesteld. Een jaar dat vergeleken wordt met het compacte topjaar 2010.

Gebieden, waardering en favoriete wijnen

Hieronder geef ik een beschrijving en waardering per gebied. Let wel: Nebbiolo Prima is een blindproeverij. En omdat het gaat om zeer jonge wijnen, waarvan sommige nog niet zijn gebotteld, zijn ze niet gewaardeerd met een exacte score, maar met een bereik van punten.

Roero 2016

Een jaar als 2016 past perfect bij het algemene karakter van Roero. In het relatief laag gelegen gebied (200-300 meter), met zijn milde klimaat en zanderige bodems (veel zandsteen), rijpt nebbiolo eerder dan aan de andere kant van de Tanarorivier. De wijnen zijn daardoor doorgaans wat lichter van structuur en fijn aromatisch. In 2016 komen die kwaliteiten prima uit de verf. Dat laten niet alleen onderstaande Roero's zien, maar bijvoorbeeld ook de zalige Nebbiolo d'Alba 2016 van Bruno Giacosa, die stamt uit wijngaarden in Monforte Roero, Santo Stefano Roero en Vezza d'Alba.



Favoriete wijnen

Monchiero Carbone 2016 (Les G�n�reux)	16-17 pnt
Cascina Ca' Rossa di Angelo Ferrio 2016 (Piemonte Import)	16-17 pnt
Cornarea 2016 (o.a. Colaris, Goessens)	16-17 pnt

Barbaresco 2016

Barbaresco straalt in 2016. Gezien het feit dat ik zoveel wijnen nu al hoog waardeer en in de wetenschap dat de wijnen van de beroemdste producenten (Gaja, Bruno Giacosa, Roagna) nog ontbraken, durf ik dat te stellen. Wijnen als Rabaja' 2016 van Giuseppe Cortese en Ronchi 2016 van Albino Rocca zijn zo mooi getypeerd en compleet. Er zijn aroma's van kersen, rozen, kruiden, zoethout, leer en bosbodem, met in de smaak een mooie balans tussen zoet, zuur en bitter, door genoeg fruit, rijpe tannine en prachtige zuren. En de wijnen hebben serieuze lengte. Van de dorpen binnen de productiezone van de DOCG Barbaresco komen de beste wijnen weer uit Barbaresco zelf, uit het klassieke hart van de appellatie. Maar ook in delen van Neive, in de cru Gallina bijvoorbeeld, en in Treiso zijn heel goede wijnen gemaakt.

Favoriete wijnen

Giuseppe Cortese, Rabaja' 2016 (Worldwidewine)	18-19 pnt
Albino Rocca, Ronchi 2016 (Ben Schiffeleers)	17,5-18,5 pnt
Cascina Luisin, Asili 2016 (Wijnhandel Koninginneweg)	17,5-18,5 pnt
Cascina Luisin, Rabaja' 2016 (Wijnhandel Koninginneweg)	17,5-18,5 pnt
Sori Montaribaldi 2016 (Grand Cru Wijnen, Vrolijk Wijn)	17-18 pnt
Oddero, Gallina 2016 (Les G�n�reux)	17-18 pnt
Rizzi, Rizzi 2016	17-18 pnt
Giuseppe Nada, Casot 2016 (Heeren van Heusden)	16,5-17,5 pnt
Castello di Neive, Albesani 2016	16,5-17,5 pnt
Pertinace, Marcarini 2016 (Villa Fattoria)	16,5-17,5 pnt
Pertinace, Nervo 2016 (Villa Fattoria)	16,5-17,5 pnt

Barolo 2015

Zoals 2016 een natuurlijke match lijkt met Barbaresco, zo lijkt het krachtige 2015 op papier een perfecte jaargang voor Barolo. Dat gaat grotendeels op, durf ik op basis van Nebbiolo Prima te stellen. Maar de

Alba: ideale pleisterplaats

Om het land van Nebbiolo goed te leren kennen en te genieten van al het fraais en lekkers dat het te bieden heeft, is er geen betere uitvalsbasis dan Alba. De gezellige, levendige stad van iets meer dan 30.000 inwoners ligt heel centraal; Roero, Barbaresco en Barolo zijn met de auto in 10 minuten te bereiken en voor sportievelingen ook met de fiets te doen. Uiteraard zitten er vele goede restaurants in de omliggende winddorpen. Maar Alba zelf telt ook meerdere goede restaurants en een groeiend aantal wijnbars. Verder kun je er prima shoppen; er zijn niet alleen lokale delicatessen te vinden, maar ook kleding, parfum en andere (luxe)dingen des levens. Ideaal is dus om overdag de omgeving te verkennen en in de namiddag terug te keren naar Alba, voor wat inkopen, een aperitief en een lekker diner. Hier een aantal aanraders:

- drinken: Voglia di Vino, Vinc f , Vinoteca La Sacrestia, La Brasilera
- eten: Osteria dell'Arco, L'Inedito Vign Mudest, Lalibera, Larossa*, La Piola, Piazza Duomo***
- overnachten: Hotel I Castelli, Hotel Calissano, Hotel Savona; ruime keus uit appartementen (airbnb's)

productiezone voor Barolo DOCG is omvangrijk en behoorlijk heterogeen qua terroir. Er zijn verschillen in geologie en bodems, die veel aandacht krijgen. De bodems zijn allemaal kalkrijk en alkalisch (pH's van 7,5-8,5) en houden door voldoende klei goed water vast. Maar de vaak subtiele verschillen in percentages zand, klei en kalk (calciumcarbonaat) in de bodems spelen wel een rol.

Zanderige bodems, zoals in delen van Barolo, Monforte d'Alba en Castiglione Falletto, draineren goed en zouden het op papier lastig hebben in een warm jaar als 2015. Maar blijkbaar waren de in de winter opgebouwde reserves afdoende, want de wijnen zijn sterk. De bodems van La Morra, gelegen op zogenaamde Sant'Agatamerger, bevatten de meeste klei, en zouden het dus in warme jaren goed moeten doen, zeker ook omdat de wijngaarden van La Morra qua ligging tot de hoogste behoren. Maar de bodems van La Morra hebben ook een nadeel: hun gehalte aan calciumcarbonaat is wat lager. En calciumcarbonaat wordt in Barolo geassocieerd met de structuur van wijn – hoe meer kalk, des te steviger de wijn. Misschien zit de wisselende kwaliteit van Barolo 2015 uit La Morra 'm daarin, en ligt daarin ook het geheim van de overtuigende klasse van de wijnen van 2015 uit Serralunga d'Alba, waar de bodems het meeste calciumcarbonaat bevatten en voldoende klei. Maar stijl- en kwaliteitsverschillen baseren op bodems is (veel) te kort door de bocht. Zeker in Barolo spelen ligging (afstand tot het warmere dal van de Tanaro bijvoorbeeld), hoogte (grofweg 200-500 meter) en expositie (zuidwest is de warmste expositie) ook een aanzienlijke rol. En daarbij hebben sommige dorpen gewoon meer

heel goede producenten dan andere. Net als in de Bourgogne bijvoorbeeld, is het zaak om de goede en minder goede producenten te leren kennen. Ten slotte: tekenend voor de grote kwaliteit van Barolo 2015 is het grote aantal erg goede wijnen op basis van druiven uit meerdere wijngaarden (en dorpen). Let dus niet alleen maar op de beroemde cru's.

Favoriete wijnen

Vietti, Lazzarito 2015 (R�sidence Wijnen/De Gouden Ton)	18-19 pnt
G.D. Vajra, Bricco delle Viole 2015 (Oud Reuchlin & Boelen)	17,5-18,5 pnt
Vietti, Raver� 2015 (R�sidence Wijnen/De Gouden Ton)	17,5-18,5 pnt
Luigi Pira, Margheria 2015	17,5-18,5 pnt
Oddero, Villero 2015	17,5-18,5 pnt
Cavallotto, Bricco Boschis 2015 (De Wijnengel)	17,5-18,5 pnt
Fratelli Alessandria, Monvigliero 2015 (Enoteca Sprezzatura)	17,5-18,5 pnt
G.D. Vajra/Luigi Baudana 2015 (Oud Reuchlin & Boelen)	17-18 pnt
E. Pira & Chiara Boschis, Via Nuova 2015	17-18 pnt
E. Pira & Chiara Boschis, Cannubi 2015	17-18 pnt
Giovanni Rosso, Serra 2015 (Pallas Wines)	17-18 pnt
Barale Fratelli, Bussia 2015 (Langhe Wijnimport)	17-18 pnt
Livia Fontana, Villero 2015	17-18 pnt
Mario Gagliasso, Rocche dell'Annunziata 2015	17-18 pnt
Mauro Veglio, Gattera 2015 (Ben Schiffeleers)	17-18 pnt
Marco Curto, Arborina 2015	17-18 pnt
Fratelli Alessandria,	



Gramolere 2015 (Enoteca Sprezzatura)	17-18 pnt
Fratelli Serio & Battista Borgogno, Cannubi 2015 (De Utrechtse Wijnhandel)	17-18 pnt
Marchesi di Barolo, Sarmassa 2015 (Verbunt-Verlinden)	17-18 pnt
Vite Colte, Essenze 2015 (Wijntransport)	16,5-17,5 pnt

De recente Riserva's

Uiteraard werden ook de nieuwe Riserva's gepresenteerd, voor Roero uit 2015, voor Barbaresco uit 2014 en voor Barolo uit 2013. Riserva is een toch wat controversiële categorie. Het langer laten rijpen op hout en fles is een grote traditie. Maar of die doorgaans positief is voor de aromatische expressie en puurheid van de wijnen, wordt door menig een betwist. Uiteraard zijn de beste Riserva's grote wijnen, maar zijn ze beter dan ze zouden zijn geweest met de normale, toch al ruime rijping die "gewone" Barolo en Barbaresco wettelijk moeten ondergaan? Natuurlijk worden er wel grandioze Riserva's gemaakt, zelfs in jaren dat je het minder zou verwachten, zoals in 2014. Niet iedereen was het met me eens, maar als je de twee Riserva's proeft die Produttori del Barbaresco hadden ingestuurd, Pora en Rabaja', dan moet je toch echt anders gaan denken over 2014. Al twee jaar terug konden we concluderen dat 2014 voor Barbaresco verre van slecht was en nu noemen sommigen het zelfs een heel goed jaar. Het is ook maar waar je van houdt. Het krachtige 2015 zal ongetwijfeld vele Riserva's opleveren, waarvan de beste de langere rijping prima aankunnen en wellicht zelfs nodig hebben. Maar zullen die wijnen net zo lekker drinkbaar worden als de genoemde twee uit 2014? We zullen het zien. Barolo Riserva 2013 is in ieder geval meer dan waardig, Roero Riserva 2015 niet verkeerd.

Favoriete wijnen

Cavallotto, Riserva Vignolo 2013, Barolo (De Wijnengel)	18 pnt
Paolo Scavino, Riserva Rocche dell'Annunziata 2013, Barolo (Henri Bloem, Grand Cru Wijnen)	18 pnt
Brezza, Riserva Sarmassa 2013, Barolo	17,5 pnt
Giacomo Fenocchio, Riserva Bussia 2013, Barolo (Karakter Wijnimport, Poot)	17,5 pnt
Franco Conterno, Riserva Bussia 2013, Barolo (Grandi Vini)	17,5 pnt

Germano Ettore, Riserva Lazzarito 2013, Barolo (Langhe Wijnimport)	17,5 pnt
Produttori del Barbaresco, Riserva Rabaja' 2014, Barbaresco (Karakter Wijnimport)	17,5 pnt
Produttori del Barbaresco, Riserva Pora 2014, Barbaresco (Karakter Wijnimport)	17,5 pnt
Matteo Correggia, Riserva 2015, Roero (Piemonte Import, Glandorf & Thijs)	17 pnt
Malvirà, Riserva 2015, Roero (Piemonte Import)	17 pnt

Wijnen van tien jaar terug

Gedurende Nebbiolo Prima worden – gelukkig maar – niet alleen veel jonge wijnen geproefd. Tijdens de diverse diners met producenten komen vaak mooie, meer gerijpte wijnen op tafel. En er wordt altijd één middag besteed aan de wijnen van tien jaar terug. Deze keer proefden we dus wijnen uit het frustrerende 2006 (een groot jaar, maar zo langzaam op dronk), het wat onderschatte 2005, het lekkere en productieve 2004 en het bijzonder warme 2003. Dat laatste jaar rijpt trouwens beter dan verwacht.

Favoriete wijnen (per jaar)

Giuseppe Cortese, Rabaja' 2006, Barbaresco (Worldwidewine)	18 pnt
Paolo Scavino, Bric del Fiasc 2005, Barolo (Henri Bloem, Grand Cru Wijnen)	18 pnt

Punet, Riserva 2004, Barbaresco Cavallotto, Riserva Vigna San Giuseppe 2003, Barolo (De Wijnengel)	17,5 pnt 18 pnt
Parusso, Riserva Bussia 2003, Barolo (Anfors-Imperial)	17,5 pnt

Onvergelijkbaar

Piemonte is nog altijd veel meer dan nebbiolo, en niet alleen op papier. Alta Langa is een steeds gewildere *metodo classico* van goede kwaliteit, Arneis en zeer lokale specialiteiten als Nascetta en – in het oosten – Timorasso hebben alle bestaansrecht in onze tijd, waarin wijnliefhebbers snakken naar authentieke wijnen. Bovendien zijn het welkome mousserende en witte wijnen in een vooral rood wijngebied. Maar het blijven nicheproducten, zelfs Arneis. Dolcetto en ook Barbera moeten opboksen tegen internationale wijnen die net zo goed en bijzonder zijn. Maar wellicht nog lastiger is dat ze de aandacht moeten delen met Nebbiolo, een wijn die als hij goed is, onvergelijkbaar en werkelijk uniek is. Met andere woorden: Dolcetto en ook Barbera zijn in principe vervangbaar; Nebbiolo, en zeker Barolo en Barbaresco, is dat absoluut niet. Barolo en Barbaresco zijn zo eigenzinnig, karaktervol en soms weergaloos goed, dat ze logischerwijs alleen maar meer bewondering oogsten en toenemend in trek zijn. En wat mij betreft terecht. Piemonte is Nebbiolo prima.

