

Barolo

Proefavond 15-12-2018 - BROCK Patrick

Het is exact 10 jaar geleden, naar aanleiding van ons 25-jarig bestaan, dat wij met de club Barolo degusteerden. We hadden toen het wijnhuis Gigi Rosso op bezoek. Hun wijnen maakten toen een enorme indruk op mij en waren, naast de Barbera d'Asti en d'Alba die jullie in 2012 konden proeven, in de zomer van 2011 het doel van mijn reis. Zoals steeds kruipt tamelijk wat voorbereiding in het samenstellen van een selectie en dat dit ditmaal geen sinecure was zal tijdens het verloop van deze avond blijken.

Voor onze Barolo tasting trekken we naar het gelijknamige dorpje in de Langhe regio, te situeren in Noordwest Italië, omzeggens aan de voet van de Alpen, meer bepaald in Piemonte. Als reisdoel op zich niet zo geliefd maar een droombestemming voor alle wijnliefhebbers. Het wordt gekenmerkt door rustige dorpjes die verspreid liggen over zacht glooiende heuvels. Het mooiste om te bezoeken in de lente wanneer alles in bloei staat of in de herfst, als de wijngaarden prachtig gekleurd zijn en de truffels geogst worden.

Nebbiolo

Barolo mag alleen gemaakt worden van druiven afkomstig van het ras nebbiolo met de



subvariëteiten michet, lampia en rosè. De nebbiolo is een veeleisend ras. Zijn unieke aroma's kunnen alleen worden opgebouwd als de druivenstok optimaal kan profiteren van de zon. Het is een druif die reeds vroeg in het voorjaar uitloopt maar die een zeer lang groeiproces kent en dus laat rijp wordt. De wijnen worden gekenmerkt door weinig kleurintensiteit, een grote kracht met sterke geuren, veel tannine en een hoge aciditeit. Je vindt hem nagevoelbaar uitsluitend in Piemonte (Barolo, Barbaresco, Langhe, Gattinara en Ghemme) hoewel er ook belangrijke pogingen worden ondernomen om met deze druif wijnen te maken in Amerika, Australië, Mexico en nog een aantal kleinere gebieden zoals Uruguay, Chili, Brazilië, Languedoc, Zwitserland.

Geschiedenis

Zeer kort want reeds uitgebreid aan bod gekomen in een eerder artikel dat u kan terugvinden over Barolo op onze site.

Reeds 500 jaar voor Christus deed men hier aan wijnbouw. Achtereenvolgens werden verbeteringen aangebracht door eerst de Grieken en daarna de Romeinen. De eerste op papier vastgelegde kwalitatieve erkenning kreeg de wijn van de Romeinse geschiedschrijver Plinio "il Vecchio" die in zijn "Historia Naturalis" aangaf dat er goede wijnen werden geproduceerd in het gebied tussen Alba en Pollentia, vlakbij de rivier de Tánaro. De roem van de wijnen reikte toen reeds tot ver in centraal Italië. In zijn beschrijving maakte hij aantekeningen over een druivenras dat "allobrogica" genoemd

werd, een laat rijpende en koude resistente, zwarte druif wat exact past bij nebbiolo. De oogst vond meestal pas plaats wanneer de valleien gevuld waren met de voor het najaar typerende ochtendmist, “la nebbia”, waaraan het ras zijn naam dankt. Hij werd beschreven als “vitis vinifera pedemontana” en “nubiolum”. Naderhand kreeg de druif de naam, waaronder hij op dit moment het meest bekend is: nebbiolo.

Oggerio Alfieri, slotvoogd van Rivoli, maakte in de 13^e eeuw in zijn kronieken melding van de “nibiol”, een druif die in het gebied rond Rivoli in Piemonte verbouwd werd.

In 1516 werd tussen La Morra en Barolo een akkoord bereikt over de dorpsgrenzen van Cerequio. In de documenten werden de namen van beroemde wijngaarden genoemd zoals Brunate, Cerequio, Roche en Sarmassa, wat aangeeft dat men destijds al op de hoogte was van het unieke karakter van de cru's.

In de 17^e en 18^e eeuw werd de wijn geschonken aan koninklijke hoven wat hem de titel “**wijn van koningen en koning van de wijnen**” gaf. Ik denk echter dat het goede dat toen werd geproduceerd bij ons minder in de smaak zou vallen. Het was immers een wijn met veel aciditeit en veel restzoet. Door de late pluk en dus het sneller koud worden stopte de gisting vroegtijdig (restsuiker) en ook de techniek van malolactische gisting kende men nog niet.

Grote kwalitatieve kentering kwam er in de 19^e eeuw. Paolo Francesco Staglieno verbeterde in 1837 de bereidings- en bewaarwijze van de wijn en werd door graaf **Cavour**, Camillo Benso, de latere premier van het ééngemaakte Italië, aangenomen als oenoloog op zijn Castello di Grinzane.

In 1840 liet Hertog Carlo-Alberti di Savoy, nadat hij een lading wijn had ontvangen van de adellijke familie Falletti di Barolo, afkomstig uit de wijngaarden Barolo en Serralunga, zijn oog vallen op een jachthuis te Verduno en een wijnbedrijf in Pollenzo. Hij huurde de befaamde generaal en oenoloog Pier Francesco Stangone in voor het beheren van de wijngaarden en de wijnbereiding. Troonopvolger **Vittorio Emanuele II**, de zoon van de hertog, kocht vlak daarna ook wijngaarden in de omgeving van Fontanafredda

In 1843 stelde Juliette Colbert, zijnde **Markiezin Falletti** de Franse graaf Louis Oudart uit Reims aan om zich te buigen over de vinificatie van de nieuwe wijnstijl van het huis Falletti.



Samen zorgden deze 3 protagonisten voor het begin van de geschiedenis van Barolowijn.

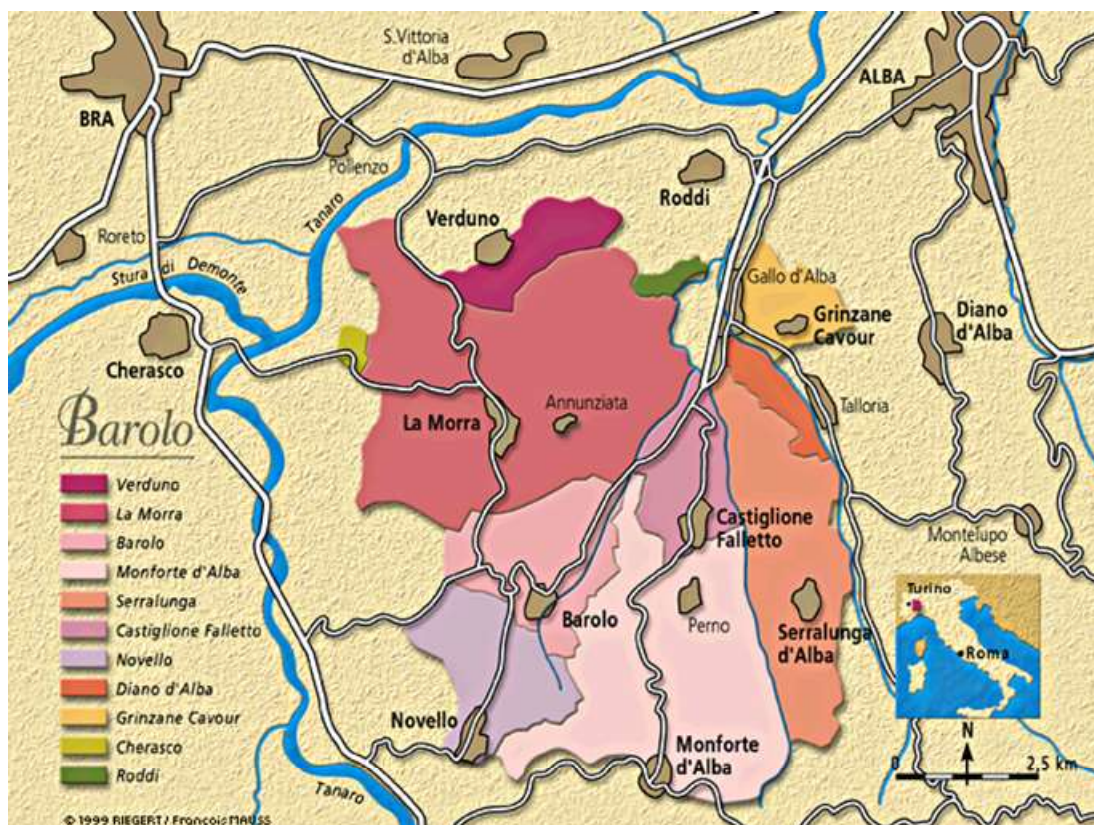
Wetgeving

De Italiaanse wetgeving omschrijft diverse categorieën, te beginnen met *Vino da Tavola*, over IGT naar DOC en, het hoogste niveau, DOCG. Dit systeem ontstond in 1963 en is gebaseerd op de Europese wijnbouwwetgeving.¹

Anno 2016 telt Italië 334 DOC wijnen en 74 DOCG wijnen. In contrast tot andere Italiaanse regio's telt Piemonte enkel DOC (42) en DOCG (16) wijnen. Er werd bij aanvang bewust gekozen voor het accentueren van de diverse typische karakters en het verzekeren van een hoog kwaliteitsniveau van de Piemontese wijnen. IGT wijnen bestaan er niet en een *Vino da Tavola* is er uiterst zeldzaam.

DOCG Barolo

Wordt geproduceerd uitsluitend met de Nebiolo druif afkomstig uit de zuidelijk georiënteerde, kalkhoudende, wijngaarden van de dorpen Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba (volledig grondgebied) en verder een gedeelte van het territorium van de gemeenten Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco en Roddi, allen gelegen in de provincie Cuneo.



De maximale opbrengst per hectare mag 80 quintali of 52 hectoliter bedragen (= 6.933 flessen van 75 cl.) Het minimum effectief alcoholgehalte bedraagt 13%, de zuurgraad 0,5% en het minimum droogextract 23 gr/l. Voor opvoeding van de wijn wordt gebruik gemaakt van kastanje- of veelal Sloveens eikenhout.

¹ Vanaf augustus 2009 mag de oude classificatieaanduiding niet langer worden gebruikt. *Vino da Tavola* heet nu simpelweg *Vino*, IGT wordt IGP en DOC en DOCG worden vervangen door DOP. Er bestaat wel een overgangstermijn voor deze naamsverandering tot augustus 2011.

Het is toegestaan, als dit de kwaliteit ten goede komt, een jongere Barolo met een identieke oudere Barolo te mengen en omgekeerd, met een maximum van 15%. Het etiket moet het dominerende jaartal vermelden. Alle DOCG Barolo wijnen moeten ter keuring worden aangeboden bij een controlecommissie.

Barolo kent een verplichte rijping van minimaal 3 jaar, waarvan 18 maanden op hout. Voor een Riserva geldt een verplichte rijping van minimaal 5 jaar, waarvan 2 jaar op hout. Barolo kent geen classificatie zoals in Bordeaux maar erkent, zoals in de Bourgogne, een aantal bijzondere wijngaarden (Sottozone) die als cru gepresenteerd worden.

Terroir

Ferdinando Vignolo-Lutati maakte in 1927 een kaart van het territorium van Barolo, waarbij hij de Tortonische, stammend uit het Trias, en de Helvetische bodem (recentere Alpine oorsprong) onderscheidde. Hij gaf hiervoor een geologische grens aan, door een lijn te trekken door de centrale vallei langs het riviertje Rio Bussia ten zuiden van de stad Barolo en Rio Talloria in het noorden.

Omdat de diverse grondlagen van maritieme oorsprong in verschillende era zijn gevormd kan men deze profielen geologisch in vijf verschillende subzones onderverdelen. De vijfde bodem die men op de rivierbedding aantreft, is gevormd door gletsjers en rivierafzetting. Omdat deze alluviale bodem niet van belang is voor Barolo wordt er niet op in gegaan.

Behorende tot de Tortonische bodem hebben we:

A De Messiniano is een kleiachtige kalkrijke zandbodem die naast magnesium en mangaan veel gips bevat. Men treft deze bodem aan ten westen van de lijn tussen Verduno en La Morra.

B De Sant'Agata mergel is een grijze kleiachtige mergel, gevormd door fossiele sedimenten in de periode tussen het Tortonische tijdperk en de Messiniano. Het is de meest voorkomende maritieme bodem die men vindt in het zuidelijke deel van Piemonte. De Sant'Agata mergel is vaak 400 meter dik.

De wijnen afkomstig van deze bodems zijn doorgaans fruitiger, vriendelijker.

Behorende tot de Helvetische bodem hebben we dan:

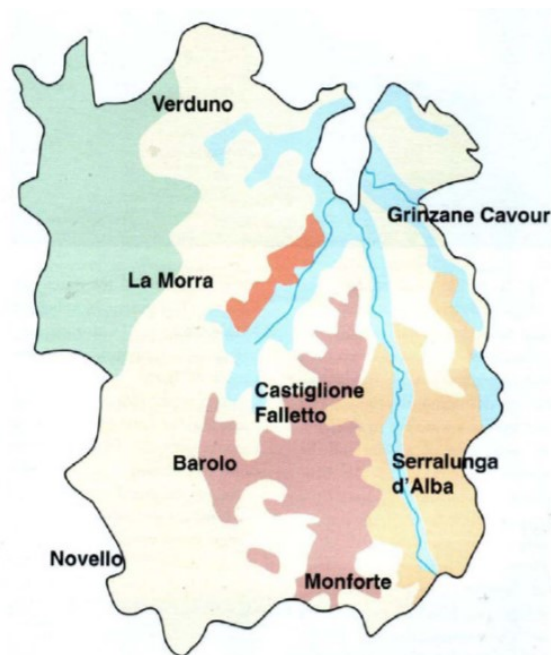
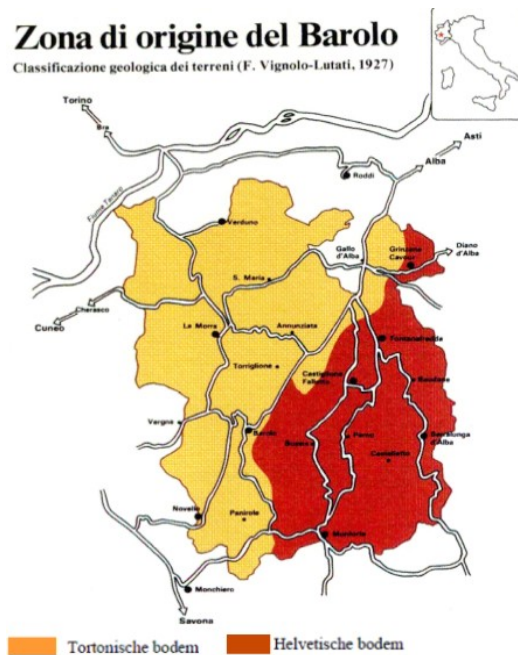
C Het Diano zandsteen bestaat voornamelijk uit kalkrijke zandsteenbodem met zand, rijk aan ijzerverbindingen en silicium, maar met minder sedimenten. Het gebied strekt zich uit ten noorden van Monforte, ten oosten van Barolo en beslaat de complete wijngaard van Castiglione Falletto. De maximum dikte die men hier aantreft is 60 meter.

D De Lequio formatie is een zandsteen mergelbodem waarin meer klei en zand aangetroffen wordt. De mergel is vrij compact, is rijk aan kalk en vertoont sporen van organismen die leefden in de modder van de Mioceen zeeën. Deze bodem vindt men rond Serralunga d'Alba, ten noordoosten van Montforte en ten oosten van Castiglione Falletto. Men vindt hier tevens de oudste rotslagen. De mergel treft men aan in lagen tussen 50 en 80 cm.

De wijnen afkomstig van deze bodems behoren tot de stevige jongens.

Zona di origine del Barolo

Classificazione geologica dei terreni (F. Vignolo-Lutati, 1927)



Het was mijn bedoeling om u van elk bodemtype minstens één voorbeeld te laten proeven en bij de voorbereiding selecteerde ik dan ook domeinen in elk van deze gebieden. Bij aankomst ter plaatse bleek echter dat het niet is omdat een domein in een bepaalde zone ligt, dat ook zijn wijngaarden zich daar bevinden. Ik kon mijn huiswerk dus opnieuw beginnen. Als tweede domper op de feestvreugde bleek dat alle wijnbouwers er in augustus op vakantie zijn waardoor ik mijn bezoek heb moeten beperken tot Gigi Rosso, waar ik vooraf een afspraak mee had gemaakt, en het domein Marchese di Barolo waar voldoende personeel aanwezig is om wijntoeristen te ontvangen. Grote hulp bij mijn selectie kreeg ik uiteindelijk niet van het lokale wijnmuseum te Barolo maar wel van een Amerikaan die zich er gevestigd heeft en verantwoordelijke is in de oenothek van Grinzane Cavour.

WIJ PROEVEN

Cantina Gigi Rosso



Dit domein, opgericht in 1971, leerden wij nader kennen tijdens de degustatie van mei 2009 toen we niemand minder dan zoon Maurizio Rosso zelf op bezoek hadden met een stevige selectie van hun Barolo's. Inmiddels heeft ook zijn zoon Andreas het

domein, dat is gelegen in het hart van de Barolo streek, meer bepaald in het dorpje Castiglione Falletto, vervoegd. De wijngaarden, in totaal 30 ha groot, liggen verspreid over 4 percelen. Behoudens één Arneis en een Moscato d'Asti is de totale productie rood.

Arione 2006



De Arione wijngaard, een historische Barolo cru, is eigendom van de familie Rosso en ligt aan de meest zuidelijke grens van de gemeente Serralunga d'Alba, op een hoogte van ongeveer 400 m boven de zeespiegel. Zij kent een prachtige zuidelijke blootstelling. Hier vinden we zowel Nebbiolo druiven voor Barolo als Barbera d'Alba. De zandsteen mergel bodem behoort tot de Lequio formatie en bevat meer klei en zand. De mergel bevat veel kalk en andere sedimenten.

De ondergrond bevat de oudste rotslagen en de hier geproduceerde wijnen getuigen van grote finesse, structuur en lange veroudering.

In de jaren 1960 werd de wijngaard, vanwege de steilheid van de helling, nog door paarden bewerkt. Daarna bleef zij meer dan 20 jaar braak liggen, te wijten aan de moeilijkheid en intensieve arbeid noodzakelijk om er druiven te laten groeien. Ingevolge goede herinneringen aan de uitstekende druiven die er werden geoogst, besliste de familie om het terrein te herplanten en terug tot leven te brengen. Dit resulteerde in 2004 tot een eerste jaargang van Barbera met een buitengewone concentratie, bijna net zo geschikt voor veroudering als Barolo. De wijn wordt op traditionele wijze gevinifieerd in temperatuur gecontroleerde roestvrij stalen tanks. De 2006, wat een uitstekend jaar was, genoot een rijping van 3 jaar op kleine Sloveense barriques.

Rocche Costamagna

Op 15 mei 1841 verleende het politiebureau van het Koninklijk Militair Commando van de stad en provincie Alba aan Luigi Costamagna, zoon van Francesco Antonio, toestemming "voor de detailverkoop van wijn", afkomstig van druiven uit zijn wijngaarden in La Morra. In 1911 wonnen Francesco en zijn zoon Riccardo de gouden medaille tijdens de Grand Prix van de internationale tentoonstelling van Turijn, voor vijftig jaar ononderbroken productie. Bij de dood van Francesco, bleef zijn zoon Riccardo, een advocaat in Turijn en Alba, leiding geven aan het bedrijf met de hulp van zijn vrouw Maddalena. In de jaren dertig, na de dood van Riccardo, verkocht Maddalena de eigendommen buiten La Morra, maar niet deze in Rocche dell'Annunziata. Ze beperkten zich aldus tot het maken van wijn voor de behoeften van het gezin en de meeste druiven werden verkocht.



Aan het einde van de jaren zestig nam haar nicht Claudia Ferraresi, samen met haar man Giorgio Locatelli, de leiding over van het familiebedrijf. De activiteit namen toe met het planten van nieuwe wijngaarden en stilaan werd gestart met de restauratie van de historische kelder. Sinds het midden van de jaren tachtig heeft de jonge Alessandro Locatelli elk aspect van het management overgenomen. Hij verbetert het beheer van de wijngaard en het wijn maken aanzienlijk en zorgt tevens voor de verkoop door het verkoopnetwerk uit te breiden naar de vier continenten.

Rocche dell'Annunziata 05

Deze wijngaard is 13 ha groot en Rocche Costamagne bezit er 3,45 ha van. Hier bevinden we ons in het Messiniano, een kleiachtige kalkrijke bodem met veel gips en verder magnesium en mangaan. De gemiddelde hoogte bedraagt 330 m en de plantdichtheid 4.500 stokken/ha. Voor 2005, dat beschouwd wordt als een goed jaar - geprangd tussen de uitstekende jaren 2004 en 2006, bedroeg het rendement 45 hl/ha. Er werd geoogst van 10 tot 12 oktober. De druiven kregen ± 14 dagen schilweking bij 26°C. Na de fermentatie op staal volgde 24 maanden opvoeding op Sloveense eik (vaten 30 hl). De wijn heeft 13,50% vol. Alcohol en 5,40 g/l aciditeit. De wijn kreeg destijds in Wine Spectator een score van 92.

Marchesi di Barolo

De historische kelders van Marchesi di Barolo bevinden zich in het stadje Barolo, in het gebouw met uitzicht op het kasteel van de markies Falletti. Het is hier dat meer dan 200 jaar geleden een prachtig verhaal begon.

Het verhaal van dit domein begint precies in 1807, in Parijs, toen de markies van Barolo Carlo Tancredi Falletti trouwde met Juliette Colbert de Maulévrier, een Franse edelvrouw en achterkleindochter van de bekende minister van Financiën van de Zonnekoning. Juliette, die gewoon was van goede wijnen te drinken aan het Franse hof, zag het grote potentieel van Barolo wijnen. Echter in 1864 betekende haar dood het einde van de prestigieuze Falletti-dynastie. Om de herinnering en de goede doelen van de markiezin te bestendigen werd de Opera Pia Barolo opgericht en gevestigd in

het prachtige Palazzo Barolo in Turijn en werd een stichting opgericht die het beheer had over de landgoederen.

Dit verhaal moest het pad kruisen met het verhaal van een ander gezin in Barolo: de familie Abbona die zijn eigen wijnkelders had naast het kasteel van markies Falletti. Sterker nog, rond dezelfde tijd werd Pietro Abbona geboren. Dankzij zijn kundigheid en vasthoudendheid kon Pietro, samen met zijn broer Ernesto en zijn zusters Marina en Celestina, uiteindelijk de Agenzia Tenuta-opera Pia Barolo verwerven, zeg maar de oude kelders voor de vinificatie en verfijning van het landgoed Marchesi di Barolo. Pietro wordt uiteindelijk beschouwd als van historisch belang, een echte en ware pionier ... onbetwiste patriarch van Barolo ... die de wijn van zijn regio over de hele wereld bekend maakte.



Vandaag zet de familie Abbona het werk voort dat meer dan twee eeuwen geleden begon met het produceren van wijnen van hoge kwaliteit, bedoeld om jaar na jaar de geschiedenis van deze belangrijke kelder te verrijken, waar moderniteit en traditie elkaar ontmoeten en waar een groot erfgoed van wijngaarden en kennis gedurende 5 generaties werd doorgegeven van ouders op kinderen. Anna en Ernesto Abbona beheren vandaag de dag zo'n 200 ha aan wijngaarden.

Cannubi 2007

Cannubi is een lange heuvel te Barolo met zuidoost expositie waar men een perfect evenwicht vindt tussen zand, kalk en klei doordat de Tortonische zone er overvloedt in de Helvetische (B Sant'Agata mergel met C Diano zandsteen). De druivenstokken, zo'n 4.000 per ha zijn Guyot aangebonden.

De winter van 2007 was bijzonder mild en de wijnstokken begonnen uitzonderlijk vroeger dan gebruikelijk uit te lopen. Ook het bloeiproces begon ook ongeveer 20 dagen vroeger in vergelijking met het gemiddelde van de vorige wijnjaren. In de

maand juli was er geen regenval en bereikten de temperaturen typische zomerpieken. Het rijpingsproces vertraagde licht omdat de temperatuur in augustus lager was dan normaal. De oogst vond vroeg plaats, namelijk op 25 september. Het rendement bedroeg 40 hl/ha. De druiven kregen een fermentatie van 10 dagen, waarbij regelmatig werd gremonteerd, en bleven op beton tot na de malo-lactische gisting. De wijn verbleef 24 maanden op hout waarvan een deel op grote fusten (30-35 hl) Sloveense en Franse eik en deels in Franse barriques van 225 l, waarna nog 12 maanden op fles. De wijn heeft een alcohol gehalte van 14,50 %, en een aciditeit van 5,30 g/l. Het droogextract bedraagt 30,40 g/l en er zit zo'n 1,90 g/l restsuiker in.



Cavallotto

Dit domein van 25 ha vinden we aan de poorten van Castiglione Falletto, in het hart van de Barolo-zone, meer bepaald in het natuurlijk amfitheater op de hellingen van Bricco Boschis.

De boerderij, officieel opgericht in 1928, vormt samen met de wijngaarden en de wijnmakerij het kloppend hart van de familie Cavallotto. Zij houdt persoonlijk toezicht op alle activiteiten van de wijnmakerij, van wijngaarden tot kelders. De 23 geplante ha vormen echter een veel langere geschiedenis die reeds begon in de 18e eeuw. Bricco Boschis, toen bekend als Monte della Guardia, was het eigendom van gravin Juliette Colbert. De huidige naam komt van Giuseppe Boschis, de wijngaardmanager van een groot deel van de landgoederen van de gravin, die dit land van haar erfde.

In 1928 verwierf Giacomo Cavallotto het hele Boschis-eigendom en in 1946 deden zijn kleinkinderen - de gebroeders Olivio en Gildo – die het wijn maken hadden ge-

leerd van hun vader Giuseppe en oom Marcello, de gehele productie als hun eigen geëtiketteerde wijn op fles. In 1948 werden de kelders uitgebreid om de groeiende productie op te vangen en het merk "Cavallotto" werd op de markt gebracht met de eerste botteling van Barolo. In 1967 werd de naam van de cru "Bricco Boschis" op het etiket vermeld en in 1970 werden de specifieke wijngaardpercelen aan het label toegevoegd: Vigna San Giuseppe, Colle Sudovest, Punta Marcello (heuveltop van Marcello) en voor de Barbera d'Alba, Vigna Cuculo.

In 1989 verwierf het gezin 60% van de historische Vignolo Cru (grenzend aan Bricco Boschis) en waren ze de eersten die deze cru alleen als Cavallotto Barolo Riserva Vignolo bottelden. Sinds 1995 werden de wijngaardpercelen van Colle Sudovest en Punta Marcello herboren als een "normale" Barolo (een "niet-riserva" wijn, zoals gebruikelijk was van 1948 tot 1967) met de naam Cru Bricco Boschis.

Sinds het einde van de jaren tachtig hebben Olivio's kinderen Alfio, Giuseppe en Laura het werk van geleidelijke groei en constante kwaliteitsverbeteringen verder gezet. Zo werd in 1994 een nieuwe rijpingskelder uitgegraven in de Bricco Boschis-heuvel en bevestigd aan de bestaande bottel- en rijpingskelder, en in 2008 werd de stockageruimte voor flessen uitgebreid.

Alfio en Giuseppe Cavallotto, beide enologen, zijn zeer attent op hun wijngaardpraktijken. Al het werk wordt uitgevoerd volgens een fundamenteel respect voor het land. De inheemse grassen die tussen de wijnstokken groeien vormen, eens gemaaid, humus en stellen de grond beter in staat om vocht te absorberen en weerstand te bieden aan erosie, veroorzaakt door het snelle afstromende water tijdens onweersbuien. Alle seizoenarbeid wordt met de hand uitgevoerd.

Bricco Boschis 2006



Zoals hiervoor aangehaald afkomstig van de percelen Colle Sudovest en Punta Marcello, samen zo'n 6,23 ha groot en op gemiddeld 350 m hoogte gelegen, alsook 30%

van de 3,78 ha grote Vigna San Giuseppe dat op 335 m hoogte ligt. De specifieke locatie van het centrum van de Bricco Boschis cru valt langs de grens van de Tortonische en Helvetische zone en geeft de wijn uit deze cru kenmerken uit beide subzones. De cru vertoont een buitengewone mix van kalkhoudende kleiachtige witte, gele en grijze mergels van mariene oorsprong, onderbroken door zandlagen.

De wijngaarden zijn respectievelijk zuid, zuidwest en zuidoostelijke georiënteerd en werden respectievelijk aangeplant in 1971 (Colle S / Punta M) en 1961 (Vigna SG). De plantdichtheid bedraagt 4,900 stokken/ha. De fermentatie gebeurt met eigen gisten, aanwezig op de druif, en de maceratie duurt 20 à 35 dagen. Vervolgens rijpt de wijn 3 tot 3,5 jaar op Sloveense eik vaten van 20 a 100 hl (untoasted) waarna zo nog 6 à 12 maande flesrijping krijgen alvorens release.

Mario Marengo

Dit landgoed dat in 1899 door de familie Marengo werd opgericht wordt thans zeer succesvol gerund door Marco Marengo (5^e generatie), samen met zijn vrouw Jenny en zijn zoon Stefano, die een wijntechnicus is. Zij bezitten slechts 6 hectare wijngaard, maar 1,2 ha ligt in Le Brunate, een grand cru van La Morra (en een van de grootste crus van de Langhe-regio) en 1 hectare ligt in Bricco delle Viole, een van de belangrijkste crus van de stad Barolo. Deze twee wijngaarden zijn al vijf generaties eigendom van de familie Marengo. De eerste Brunata vintage werd gebotteld in 1974, terwijl Barolo Bricco Viole als zodanig werd gelabeld vanaf het oogstjaar 1997. Marco schijnt over een buitengewoon smaakpalet te beschikken. Vroeger hadden zij een kleine en rommelige kelder in La Morra doch sinds 2011 beschikken ze over een nieuwe "state of the art" kelder.



De filosofie van Marco is om te respecteren wat de wijngaarden hem zo veel mogelijk geven, het werk in de wijngaarden is belangrijker voor hem dan het werk in de kelder. Naast de prachtige Barolo Brunate en de Barolo Bricco Viole, maakt Marco ook een "basis" Barolo van vier wijngaarden in La Morra, een Dolcetto d'Alba, een Barbera d'Alba die gedurende 10 maanden rijpt in Franse eiken barriques, een Nebbiolo d'Alba (van een oude wijngaard in de Roero-zone) en een Barolo Riserva.

Brunata 2007

De druiven komen van een 1,2 ha groot perceel binnen de cru Brunata. De bodem is van het Messiniano type, een kleiachtige kalkrijke bodem met veel gips en verder magnesium, mangaan en hier ook een rotsige ondergrond. De wijnstokken werden

aangeplant in 1947 en 1957 en hebben dus een aanzienlijke leeftijd. De oriëntering is zuid tot zuidoost. De oogst vond plaats de eerste 10 dagen van oktober. Na 10 dagen schilcontact volgde een langzame fermentatie met natuurlijke gisten en vervolgens 2 jaar lagering op vaten, waarvan 15% nieuw

Marchesi di Barolo - Sarmassa 2007

De zuidoost georiënteerde wijngaard Sarmassa ligt op een heuvel met een goede helling. Ondanks het feit dat het gebied van Tortonische oorsprong is, is er een aanzienlijke hoeveelheid bodemerosie geweest, waarschijnlijk vanwege de steile helling van de heuvel. Daardoor is de bodem kalkrijk en zeer compact. De grond bestaat voornamelijk uit klei en kalksteen en bezit een zeer groot percentage stenen. Dit alles samen beperkt de groei van Nebbiolo druif en laat de wijnstokken snel reageren op klimatologische variaties, waardoor de trossen perfecte rijping bereiken.

De 4.000 stokken per ha zijn Guyot aangebonden. Sarmassa is de laatste van de Cru's om te rijpen en wordt meestal geoogst tijdens de tweede tien dagen van oktober. Voor deze 2007 werden de druiven met de hand geplukt op 1 oktober en het rendement bedroeg 36 hl/ha. Nadat de druiven ontsleelt werden ondergingen ze een zachte persing en een fermentatie met regelmatige remontage van 11 dagen. De wijn bleef vervolgens op beton tot na de malo-lactische gisting. Daarna kreeg zij, net zoals de Cannubi, en opvoeding van 24 maanden op hout waarvan een deel op grote fusten (30-35 hl) Sloveense en Franse eik en deels in Franse barriques van 225 l. Daarna volgde 12 maanden flesrijping. De wijn verbleef 24 maanden op hout. De wijn heeft een alcohol gehalte van 14,50 % en een aciditeit van 6,10 g/l. Het droogextract bedraagt 30,60 g/l en er zit zo'n 2,50 g/l restsuiker in. Een Sarmassa bereikt zijn maturiteit 8 jaar na de oogst en blijft vervolgens nog 22 jaar verder evolueren.

Azienda Agricola Conterno Fantino



De families Conterno en Fantino houden zich reeds met wijnbouw bezig sinds midden vorige eeuw. Zij verkochten toen nog hun wijn aan de grote bottelarijen uit die tijd. Het keerpunt komt er in 1982 wanneer Guido Fantino en Claudio Conterno zich een pers en houten en inox vaten aanschaffen en alzo hun eigen wijndomein starten.

In 1983 verkopen zij voor het eerst hun wijn buiten Italië (Köln). Het ging zeer hard in die beginperiode toen je bij elke 10 kisten Dolcetto nog gratis 6 flessen Barolo kreeg. Hun opgang vergrootte nog in 1987 naar aanleiding van een artikel in Wine Spectator. Vanaf 1990 exporteren zij ook naar de USA. Vandaag de dag gaat 50% van de productie naar het buitenland. Guido, geboren in 1956, houdt zich hoofdzakelijk bezig met de zakelijke kant terwijl Claudio, 6 jaar jonger, de wijngaard en wijnkelder voor zijn rekening neemt. Alda, geboren als Conterno maar door huwelijk nu een Fantino, is de matriach van het bedrijf. Samen met Chiara Giachino houdt zij zich bezig met het personeel, de bezoekers en klanten van het wijndomein. Fabio, geboren in 1982, en als oenoloog afgestudeerd aan de hoge school te Alba, erfde de neus van zijn vader Guido Fantino en de olympische kalmte van zijn moeder Alda. Hij was een tamelijk begenadigd voetballer maar de wijn wist toch zijn hart te overtuigen en aldus zorgt hij voor de opvolging in het bedrijf. Tijdens de wintermaanden vliegt hij naar het zuidelijke halfrond om er de wijnoogst in Australië, Nieuw-Zeeland of Chili te volgen. Dochter Elisa, geboren in 1985, heeft een diploma in vreemde talen en literatuur hoewel het aanvankelijk haar droom was dierenarts te worden. Gezien haar talenkennis staat zij eveneens in voor het rondleiden van de bezoekers. Inmiddels hebben ook Claudio's kinderen Matteo (geb in 1995 en wijnmaker sinds 2015) en Noemi (°1992) het familiebedrijf verhoogd.

Het domein is gevestigd te Monforte d'Alba en beschikt over 27 ha wijngaarden. Zij doen aan rationele wijnbouw en zaaien afwisselend gras en groenten tussen de wijnranken. Het gebruik van koper en zwavel wordt zoveel mogelijk beperkt. Jaarlijks spenderen zij 600 uren handwerk per ha in de wijngaard.

Sori Ginestra 2007

Deze, voor hen, historische wijngaard in de cru Ginestra krijgt als voorvoegsel "Sori" wat betekent dat zij gelegen is op een heuvel die door zijn zuidelijke ligging maximaal van de zon profiteert. Naar analogie bestaat ook 'sori del mattino' of 'sori della sera' om aan te duiden dat de wijngaard optimaal profiteert van de ochtend of avondzon. De wijnstokken werden respectievelijk aangeplant in 1971, 1983 en 1988. Het 2,3 ha groot perceel heeft een bodem van het type C (Diano zandsteen) en bevat 27% zand, 51% mergel en 22% klei. Het ligt op een hoogte van 340 tot 360 m hoogte, de hellingsgraad bedraagt 30 % en er staan 4.500 tot 5.000 stokken/ha. Het rendement schommelt er tussen de 35 à 40 hl/ha. 2007 was een warm jaar in Piemonte en de oogst van Barolo Sori Ginestra was op 28 september. Na een maceratie en fermentatie op staal (horizontaal) van 8 tot 15 dagen volgden 24 maanden op Franse eik en 12 maanden op fles.

Paolo Scavino



Dit domein in Castiglione Falletto werd al in 1921 opgericht door Lorenzo Scavino, samen met zijn zoon Paolo. Nu staat Enrico, kleinzoon van Lorenzo, aan het roer met zijn twee dochters Elisa en Enrica. Enrico, die in 1951 toen hij 10 jaar oud was voltijds begon te werken in de wijnmakerij, wordt vaak in een adem genoemd met Elio Altare in de groep van de rebellerende modernisten van de jaren tachtig van de vorige eeuw. Zeven jaar later gaf de buitengewone vintage uit 1958 hem de moed om extra

land te kopen en meer wijnstokken te planten. Tegen 1964 werd de volledige productie gevinifieerd en gebotteld onder de familienaam. Hoewel Scavino en Altare even modern zijn, hebben ze toch hun eigen karakter en eigenzinnigheid. Enrico focust op fruit, waar Elio op harmonie aast. Scavino heeft alleen maar eigen wijngaarden, wat in vergelijking met gepachte wijngaarden kwaliteitsgarantie geeft op lange termijn. Door meer dan 60 jaar ervaring is zijn focus geweest om te investeren in belangrijke cru van Nebbiolo om zo het unieke karakter van elk terroir te laten zien. Hij beschikt maar liefst over 19 historische cru's, die verspreid liggen over 6 van de 11 dorpen binnen het Barolo gebied. Dit laat hen toe om de diversificatie die moeder natuur elk jaar geeft om te zetten in ultieme blends, maar ook om afzonderlijke topwijnen te maken van de beste cru's, zoals "Cannubi" (Barolo), "Bric del Fiasc" (Castiglione Falletto) en "Rocche dell'Annunziata" (La Morra).

Scavino is nooit gestopt met experimenteren en hoewel de wijnbouw op het landgoed in de loop der tijd is geëvolueerd, was de enige constante, zelfs uit de tijd van de grootvader van Enrica en Elisa, hygiëne: de reinheid van het wijnhuis en de gezondheid van de druiven blijven van het grootste belang. Technologie heeft zijn invloed gehad: Enrico herinnert zich dat hij de wijngaarden had bewerkt met ossen en paarden, en zei over de aankoop van zijn eerste tractor "Ik had niet blijer kunnen zijn als mijn vader me een Ferrari had gegeven!" In 1993 arriveerden roto fermenters en tussen 1996-1999 werden Slavische vaten vervangen door Franse eikenhoutenbarriques. Deze werden altijd en alleen gebruikt de eerste 10 maanden van veroudering om kleur te helpen herstellen voordat de wijnen werden overgebracht naar grotere eiken botti. Het percentage nieuw eik is sterk teruggebracht van 30% tussen 1990 en 2004, tot slechts 20% nieuw van 2004 - 2008, 17% nieuw in 2011 en 2012, en voor de oogst van 2015 is dat zelfs teruggebracht tot 14% nieuw. Dit wijnhuis slaagt er meesterlijk in om de wijnen een ongekennde fruitconcentratie en bewaarkracht te geven. Dankzij de rijping op grote foeders en kleine Franse barriques wordt nog extra complexiteit beoogd. In 2010 haalden niet minder dan 6 van zijn wijnen een score van +90. Kwaliteitscontrole is cruciaal. Scavino kon meer wijn maken, maar het landgoed koos ervoor om 10-30% van de productie in bulk te verkopen om hun superhoge normen te handhaven. Deze kleine familieboerderij - die feitelijk begon met 5,5 hectare - beheert nu 30 hectare aan wijngaarden en wordt regelmatig geïnclassificeerd als een van de toppers in de regio.

Het meest opmerkelijke aan Enrico Scavino is dat deze man er zelfs vandaag naar verlangt om Barolo beter te maken. Vinificatie en veroudering zijn hetzelfde voor alle non-riserva Barolo's om alzo het terroir van elke site te benadrukken. Elke cru & sub-cru wordt afzonderlijk gevinifieerd in roestvrij staal. Inheemse gisten, temperatuurregeling tijdens de gisting, 8-12 dagen maceratie, 20-30 dagen alcoholische gisting. Selectie van de best presterende vaten tijdens het eerste jaar van veroudering. De beneden peil presterende exemplaren worden, afhankelijk van de vintage, in bulk verkocht. Veroudering 10 maanden in neutrale Franse eiken vaten, daarna 12 maanden in grote vaten, 10 maanden in roestvrij staal, 10 maanden in fles voor verkoop.



Bric dël Fiasc 2006

Hier waren de Nebbiolo-druiven altijd de beste en in 1978 overtuigde Enrico zijn vader Paolo ervan deze druiven apart te vinifiëren om zo, voor de eerste keer, het grote potentieel van deze wijngaard te laten zien. Darmee was Barolo Bric dël Fiasc één van de eerste grand cru's die als single wijngaard werd gemaakt, dit naar het beeld en de identiteit van zijn wijnmaker Paolo Scavino.

Bric dël Fiasc, 2,17 ha groot, gelegen te Castiglione Falletto op een hoogte van 260 meter met een zuidwest expositie, beschikt over één v/d meest complexe terroirs, een mengeling van Tortonische en Helvitische bodems, bestaande uit witgrijze kalksteen en geelgrijze zandsteen met daaraan toegevoegd Sant Agata fossielen. De wijnstokken werden aangeplant in 1979, 1984, 2009, 2012 en 2013. De plantdichtheid bedraagt 4.900 stokken/ha.

Besluit

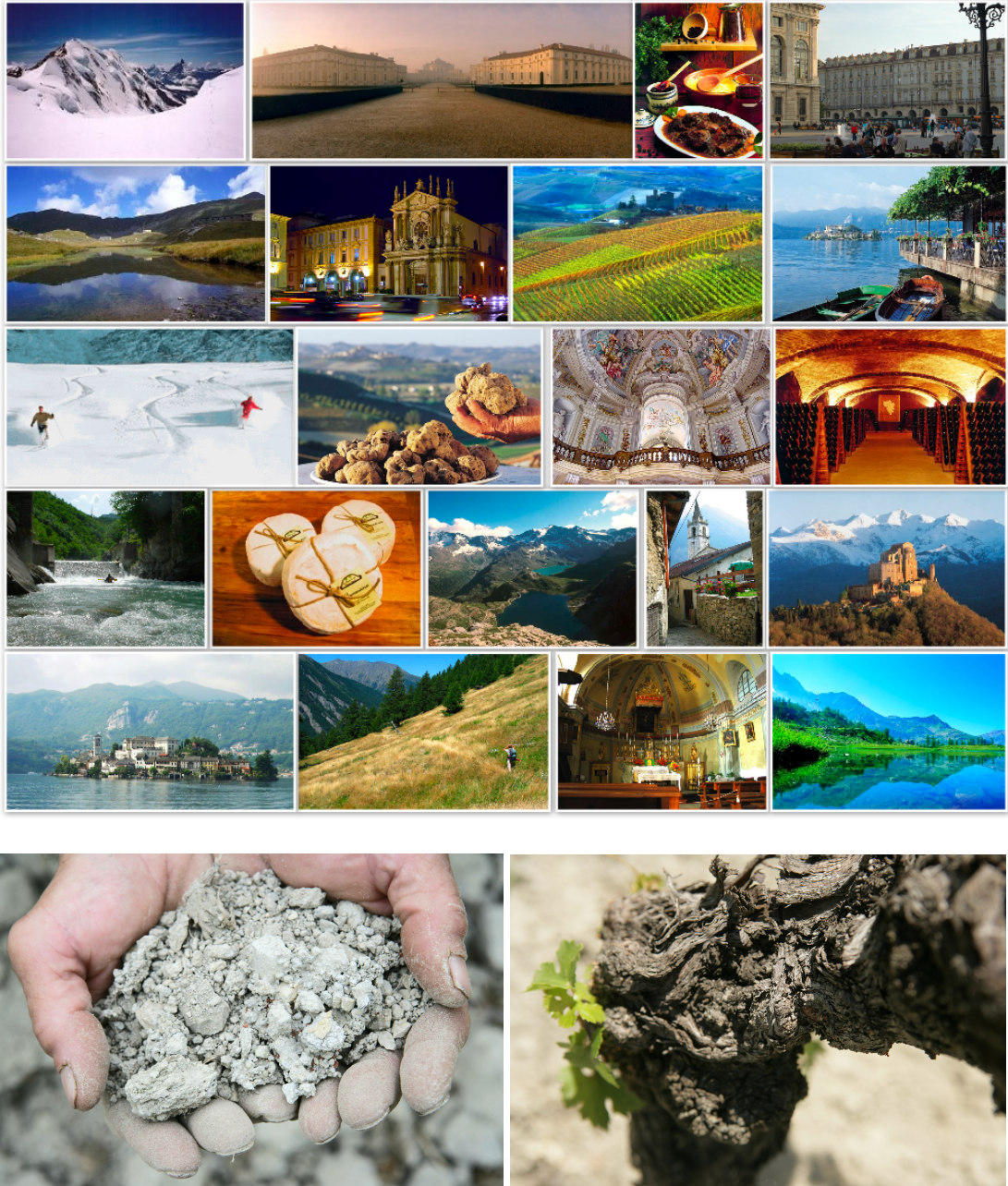
Tijdens de degustatie presenteerden we 3 van de 4 bodemtypes alsook een aantal mengprofielen. De delicate maar complexe Nebbiolo, samen met het lappendeken van diverse terroirs met speciale cru's, gekoppeld aan gemeentelijke locaties, doet sprekend denken aan de Pinot Noir en Bourgogne. Enkel de geografische ligging en het uitzicht zijn fundamenteel verschillend.

Ook presenteerden wij modernisten versus traditionalisten en voor een goed begrip, de modernisten zorgen ervoor dat de malo-lactische gisting reeds één maand na de alcoholische plaats vindt en gaan het hout gebruik beperken (meer fruit) terwijl de traditionalisten een langere houtlagering hanteren en de malo-lactische spontaan laten gebeuren in het voorjaar, wanneer de temperatuur in de kelder terug stijgt. Trap echter niet in de valkuil om een hekel te hebben aan moderne wijnen. Net zoals voor Châteauneuf en andere regio's zijn er ook hier een aantal modernistische producenten wiens wijnen bewonderenswaardig zijn. Toegegeven, ik geef ze niet de voorkeur aan mijn favoriete traditionele wijnen, maar het zijn zeer aantrekkelijke en geldige uitingen van Barolo en ik geniet ervan ze te drinken.

Het was geenszins een gemakkelijke degustatie en al zeker niet wanneer men gaat discussiëren over een begrip als tertiaire aroma's. Voor de één zijn dit aroma's afkomstig van de lagering op hout (bv. vanille, ceder, den, hazelnoot, chocolade). Algemeen aangenomen binnen de club zijn primaire: afkomstig van de druif zelf, secundaire: afkomstig van het vinificatieproces en tertiaire: afkomstig van de lagering of verouderen (bv. dierlijke toetsen zoals pels, leder). Helemaal verwarrend wordt het wanneer men beweert dat je onmogelijk tertiaire aroma's kan hebben zolang je fruit ruikt in de wijn. De waarheid zal waarschijnlijk wel ergens in het midden liggen. Het valt in elk geval niet te ontkennen dat het stuk voor stuk complexe wijnen waren.

Beoordeel nooit een wijn bij één enkele ontmoeting. Goede wijn is levende materie die altijd verandert, soms ten goede, soms ten kwade. Wijnen hebben ook goede en slechte dagen. Voor Barolo geldt dit des te meer, immers een Barolo uit een klassieke vintage heeft zo'n 15 jaar nodig om tot zijn hoogtepunt te komen en dit daarna ongeveer 20 jaar te behouden.

Dat deze wijnen gigantisch duur zijn staat buiten kijf maar wat betaal je inmiddels voor een top-bordeauxfles of een top-bourgognewijn? Na een deskundig bezoek aan de Barolo wijnstreek beseft je pas ten volle dat het hier om een indrukwekkende wereldwijnregio gaat en dat de prijzen navenant zijn.



Bronnen :

Scriptie van Ron Andes “Barolo, een grote wijn in perspectief“ via www.magistervini.nl/lmbinaries/scriptie_ron_andes_versie_24_september_2004.pdf

diverse sites van de respectievelijke wijnbedrijven