



Barolo, een grote wijn in perspectief

Ron Andes

Juni 2004

Dankbetuiging

In de eerste plaats gaat mijn dank uit naar mijn mentor Hans Jorissen, zonder wiens toewijding ik deze scriptie nooit van de grond had gekregen. Tevens bedank ik Angelo Gaja, Elio Altare, Bartolo Mascarello, Mario Fontana en alle andere producenten voor hun eindeloze geduld nadat ik hen bestookt had met bergen vragen. Speciale dank gaat uit naar mijn directeur Hans Kafoe vanwege zijn onvoorwaardelijke steun en naar mijn goede vriendin Colette Klautz voor haar verhelderende blik. Last but not least bedank ik mijn kinderen Philip en Anouck, dat ze van me zijn blijven houden, ook al was ik er vaak niet voor hen.

Voorwoord

Mijn scriptie is tot stand gekomen in het kader van de studie Magister Vini. Als onderwerp heb ik Barolo gekozen, een van de grootste wijnen van Italië.

De eerste ervaring die ik met Barolo had, was een grote teleurstelling. Nadat ik tijdens de vinologencursus een les over Italië had gevolgd, was mijn nieuwsgierigheid naar de wijnen uit Piemonte geprikkeld. Ik besloot meteen een paar kostbare flessen Barolo aan te schaffen. Volgens de wijnadviseurs waren dit klassieke Barolo's en dus zeer grote wijnen. Toen ik ze echter proefde, kon ik mijn desillusie niet verbergen. In de neus nam ik alleen oxidatieve tabakachtige geuren waar. Daarbij kwam nog een indringende en afwijkende geur van azijn, gekookt, eendimensionaal, overrijp fruit en penetrante, vegetale tonen. In de mond werd het geheel nog aangesterkt door drogende tannines met een extreem hoge zuurgraad. Ik begreep er niets van. Het verweer van de wijnadviseurs op mijn commentaar was dat men deze wijnen moest 'leren' drinken. Het bleek echter, dat ik een Barolo van een minder kwalitatieve producent voor me had.

Jaren later kreeg ik tijdens een blindproeverij een Barbaresco Sori Tildin 1982 van Angelo Gaja te proeven. Deze wijn had niets gemeen met mijn referenties van Piemontese wijn maar was juist zeer fijn en complex. De prominent aanwezige tannines toonden geen uitdrogingsverschijnselen, maar een fijne afronding. Ik was totaal overrompeld. Nog nooit had ik zo'n sensatie beleefd. Er werd een ware aanslag gepleegd op mijn smaakpapillen. Naast het haast bedwelmende bouquet beleefde ik een niet te evenaren smaakexplosie in mijn mond. Ineens moest ik denken aan hoe Michael Broadbent zijn ervaring beschreef met grote Bourgognes. Ik besepte dat ik nu bij de happy few hoorde die het geluk had een paar maal in het leven een echte grote wijn te mogen ervaren. Ter ere van dit moment en al die mooie momenten die hierna volgden, draag ik mijn scriptie op aan Barolo en zijn producenten.

Inhoudsopgave

Inleiding	5
Hoofdstuk 1 Barolo, een grote wijn	6
1.1 Definitie van een grote wijn	6
1.2 De unieke eigenschappen van Barolo	6
1.3 De historie en ontwikkelingen van de wijnbouw in Barolo	7
1.3.1 De voorgeschiedenis: nebbiolo	7
1.3.2 Het ontstaan van Barolo	10
1.3.3 De grote omslag	12
Hoofdstuk 2 Terroir	13
2.1 Definitie	13
2.2 De unieke terroir van Barolo	14
2.2.1 Habitat	14
2.2.2 Druif	18
2.2.3 Vinificatie, de hand van de wijnmaker	19
2.2.4 Barolo en zijn cru's	21
2.3 Oude Barolo's	22
Hoofdstuk 3 De producent en zijn wijn	23
3.1 De producent aan het woord	23
3.2 Twee stromingen	34
3.2.1 Wetgeving	37
3.2.2 Vino da Tavola	38
3.3 Barolo op de proeftafel	40
Hoofdstuk 4 Perspectieven	42
4.1. Kwaliteit van de informatie	42
4.2. De rol van de producent	43
4.3. De gevolgen van de wetgeving	44
Hoofdstuk 5 Aanbevelingen	46
5.1 Marktwaaarde	46
5.2 Drinkbaarheid	46
5.3 Slow Food	47
5.4 De consument	47
Samenvatting	48
Bijlagen	49
I Invloed van tijdstip van malo	50
II Invloed van hout op wijn	51
III Wetgeving, DOCG Barolo	53
IV Lijst van deelnemers aan proeverij	56
V Overzicht van alle proefsessies	57
VI Proeflijsten	58
VII De cru's van Barolo	61
V Begrippenlijst	65
Bibliografie	67

Inleiding

Een op de vijf flessen wijn die wereldwijd gedronken wordt, heeft zijn oorsprong in Italië. Toch genieten de goede Italiaanse wijnen weinig bekendheid in Nederland. Het gebrek aan literatuur over Italiaanse producenten is een van de redenen dat de wijnen vaak in ons land ondergewaardeerd worden. Onbekend maakt onbemind. Toch is dit wel aan het veranderen. De Italiaanse keuken staat meer dan ooit in de belangstelling. Men spreekt van ‘puurheid, originaliteit en gewoon erg lekker’. In de kookboeken roemt men vooral over de beroemde streekwijnen, waarop deze zelfde kreten van toepassing zijn. Italië kent echter ook grote wijnen, zoals Barolo, die tot de grote wijnen van de wereld behoren.

Om aan te tonen dat Barolo daadwerkelijk een grote wijn is, is een studie gemaakt waarbij Barolo in meerdere facetten belicht wordt. De gangbare binnen- en buitenlandse literatuur is grondig geraadpleegd en een aantal toonaangevende producenten is gehoord. Daarnaast is een aantal wijnen van de belangrijkste wijnmakers tijdens een wijnproeverij op vooraf vastgestelde criteria vergeleken. Aan de hand van de verzamelde info en de bevindingen van de proeverij zijn constatering gedaan. *Barolo, een grote wijn in perspectief*.

Met deze methoden zijn de kwaliteiten van Barolo getoetst aan de definitie van een grote wijn. De lange historie is een bewijs dat men te maken heeft met een unieke wijn. De verschillende specifieke eigenschappen van een groot terroir, zoals habitat, druif en vinificatiemethoden die de wijnmakers toepassen, worden apart geanalyseerd. De verschillende stromingen en ontwikkelingen worden onder de loep genomen. Hoewel de uitgangspunten kunnen verschillen, onderbouwen de resultaten uiteindelijk de stelling dat Barolo een grote wijn is.

Hoofdstuk 1 Barolo, een grote wijn

1.1 Definitie van een grote wijn

Een grote wijn is uniek en weerspiegelt de ultieme kwaliteiten die de terroir biedt. De habitat, de minuscule invloeden van ieder oogstjaar, de toegepaste druif en de hand van de wijnmaker moeten herkenbaar zijn in de wijn. Een grote wijn heeft een hoge levensverwachting, waarbij de karakteristieken van de terroir behouden blijven. ⁽⁸⁾

Topwijnmakers als Angelo Gaja en Aldo Conterno bevestigen de definitie, maar voegen hieraan toe dat een grote wijn net als mensen een eigen persoonlijkheid heeft. Gaja geeft daarbij aan dat bij alle grote rode wijnen altijd houtrijping wordt toegepast.

Edward Steinberg is van mening dat: “...grote wijnen altijd veel tijd nodig hebben om hun complexiteit te ontwikkelen.” ⁽⁵⁾

1.2 De unieke eigenschappen van Barolo

De ultieme kwaliteiten die de terroir van Barolo biedt zijn uniek. Nergens ter wereld vindt men zoveel kwalitatieve factoren bij elkaar als in de unieke wijngaard van Barolo en Barbaresco. Alleen hier kan de nebbioldruif zich optimaal ontwikkelen. ⁽⁶⁾

Jancis Robinson geeft alle punten van de definitie weer in haar boek ‘Vines, Grapes & Wines’: “*Van nebbiolo kan de beste wijn ter wereld gemaakt worden, indien hij op de juiste plaats verbouwd wordt. In de juiste handen kan hij een glorieuze vloeistof worden met een verschrikkelijk lange levensverwachting.*” ⁽⁶⁾

Ook Alexis Lychine onderschreef dit in de ‘New Encyclopedia of Wines and Spirits’: “*Rode wijn uit Piemonte, een van de beste Italiaanse wijnen. Robuust, zwaar en van een langzame rijping.*” ⁽²³⁾

Wijnmaker Bartolo Mascarello roemt niet alleen de hoge levensverwachting van Barolo, maar merkt op dat ze vaak in hun jeugd al een geheel eigen persoonlijkheid tonen.

Wijnmaker Mario Fontana benadrukt het historische aspect waarmee aangetoond wordt dat Barolo een grote wijn is. Hij stelt dat de waardering die de wijn al sinds het begin van de negentiende eeuw van de adel kreeg zijn nobele afkomst bevestigt.

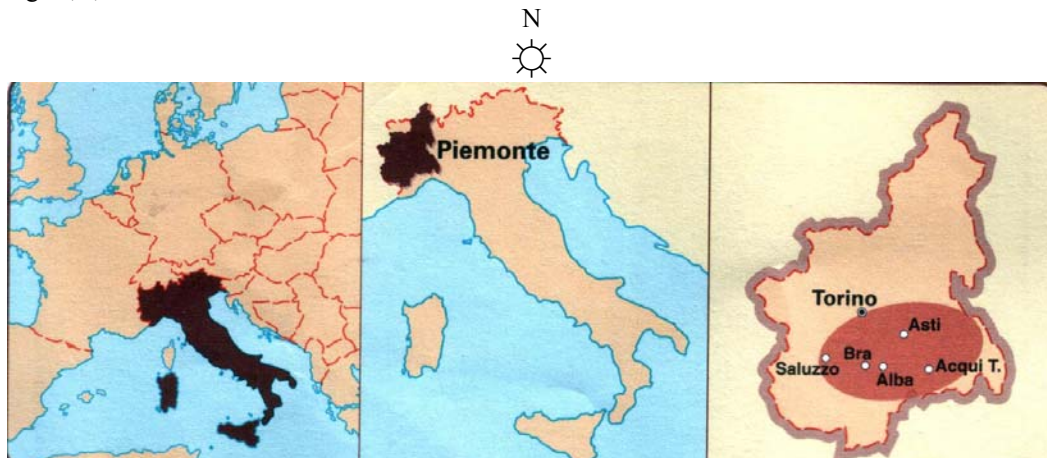
Het kwalitatief onderscheidend vermogen van de producent bleek 500 jaar geleden al. Men benoemde toen al de bijzondere wijngaarden. ⁽¹⁵⁾

Lang geleden onderscheidde het gebied zich al door een consistente vorm van wijnbouw waarin nebbiolo de hoofdrol speelde. Vanaf de tweede helft van de 19^e eeuw begon men van Barolo te spreken. Door de eeuwen heen heeft Barolo een aantal kwaliteitsverbeteringen ondergaan, dat heeft bijgedragen aan de vorming van het unieke karakter van de wijn.

1.3 De historie en ontwikkelingen van de wijnbouw in Barolo

Barolo is de naam van een klein dorpje in de wijnregio Langhe in Piemonte, het gebied aan de voet van de Alpen. Het is tevens een van de beroemdste rode wijnen van Italië met een rijk verleden. (3, 4)

afbeelding 1 (25)



Kaart van Europa, Italië en het gebied van Barolo

De geschiedenis van de wijnbouw in Piemonte wordt gekenmerkt door een aantal belangrijke kwalitatieve ontwikkelingen. Een chronologische weergave van feiten en gebeurtenissen biedt inzicht in de lange historie die heeft bijgedragen tot de erkenning van Barolo.

1.3.1 De voorgeschiedenis: nebbiolo

500 AD

Volgens de overlevering werd 2500 jaar geleden de eerste verbetering in de wijnbouw toegepast. Toen de Grieken naar Piemonte kwamen groeiden er al druivenstokken in het wild. De Grieken brachten hun eigen druivenplanten mee om hun 'eigen' wijn te kunnen drinken. Ook de Liguri Stazieli, de autochtone bevolking, waardeerde dit soort wijn. Snel leerden de 'locali' van de Grieken dat hun eigen wijnstok ook betere druiven voortbracht als ze hem in kleine bosjes laag boven de grond lieten groeien. Indien de plant voldoende werd gesnoeid bereikte men meer concentratie in de druiven. Door later te oogsten was men in staat een zoetere, meer alcoholische drank te produceren dan de gebruikelijke dunne wijn die men verkreeg van de eigen ongesnoeide stokken. (3, 4, 12, 15)

200 AD

Een volgende kwalitatieve stap brachten de Romeinen twee eeuwen voor Christus. Na verovering van het gebied brachten ze nieuwe inzichten in wijnbouw en wijnbereiding. De Romeinen bouwden ondergrondse kelders tegen de heuvelruggen, waarin de wijn werd opgeslagen. Oorspronkelijk gebruikten zij hiervoor stenen kruiken, de zogenaamde amfora's, maar deze zuidelijke opslagmethode werd steeds meer verdrongen door houten vaten, een Keltische uitvinding die eigenlijk diende om bier in te vervoeren. (3, 4, 12)

De eerste op papier vastgelegde kwalitatieve erkenning kreeg de wijn van de Romeinse geschiedschrijver Plinio 'il Vecchio'. Hij schreef in zijn *'Historia Naturalis'* dat er goede wijnen werden geproduceerd in het gebied tussen Alba en Pollentia, vlakbij de rivier de Tánaro. Dit gebied draagt nu de naam Barolo. De roem van de wijnen reikte tot ver in centraal Italië. Er zijn amfora's opgegraven in Emilio Romagna en zelfs in de omgeving van Rome. (3, 4, 12, 15, 16)

Plinio bevestigde dat men in de regio destijds al de nobele nebbiolodruif verbouwde. In geen enkel gebied ter wereld werd eerder de toegepaste druif met naam omschreven. In zijn beschrijving maakte hij aantekeningen over een druivenras dat ‘allobrogica’ genoemd werd, een laat rijpende en koude resistente, zwarte druif. De omschrijvingen passen exact bij de nebbiolo, de druif die al vroeg uitbot, maar pas laat rijpt. 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. (3, 4, 12, 15, 16)

7^e eeuw

Het belang van de druivenstok werd aangetoond door de Langobarden. Met ‘*l’Editto di Rotari*¹’ legden zij de basis van wijnbouw, door de wijnstok te beschermen. (16)

13^e eeuw

Het woord ‘nibiol’ verschijnt in de wijngids van de slotvoogd van Rivoli. Oggerio Alfieri maakte in zijn kronieken melding dat deze nebbiolo destijds al werd verbouwd in het gebied rond Rivoli in Piemonte. (3, 4, 12, 15)

14^e eeuw

De eerste wetenschappelijke erkenning van kwaliteit vond plaats in 1340. Pietro di’Crescenzi schreef zijn wetenschappelijke werk ‘*Ruralium Commodorum Libri Duodecim*²’ waarmee hij de belangrijkste schrijver van land- en wijnbouw werd. Zijn werken werden eeuwenlang herdrukt. Nebbiolo werd omschreven als ras met een prachtige, vineuze kwaliteit, geschikt voor het maken van uitstekende, krachtige wijnen die zeer goed konden ouderen. (3, 4, 12)

16^e eeuw

De kwalitatieve eigenschappen van wijn werden in de Renaissance steeds meer benadrukt. Er vond een enorme opleving plaats op het gebied van kunst, wetenschap, architectuur en mode. Het middeleeuwse levensgevoel maakte plaats voor het zelfbewuste mensbegrip, met gevoel voor aardse schoonheid en de kunst van het genieten van eten. Verfining van de eetgewoonten gaf wijn een nieuwe rol. Wijn veranderde van een voedingsmiddel in een luxe artikel. Het eiland Murano, dat bij Venetië hoorde, introduceerde de oude Romeinse techniek van het glasblazen. Het glaswerk uit Murano werd populair onder wijnliefhebbers. Er zijn vele kunstschaten uit deze tijd bewaard gebleven waarin men duidelijk wilde laten zien dat beschaafde mensen wijn dronken uit fraaie wijnglazen. (16)

Men kon zich meer permitteren en stelde steeds hogere eisen aan kwaliteit. Wijn werd blootgesteld aan kritiek wat een gezonde competitie tot gevolg had. Wijn was het ‘bloed’ van Christus en het drinken van wijn stond synoniem voor het uitdragen van beschaving. Tijdens de Renaissance kon men in de heuvels van Monferrato, in het hart van Piemonte, genieten van de weelde. In dit landelijke rustoord was wild en wijn in overvloed. (12, 15, 16)

In 1511 werd in de lokale verordeningen van de gemeente ‘La Morra’, de nebbiolodruif omschreven als een ras van een bijzondere kwaliteit, dat beschermd moest worden. (3, 4, 15)

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’. Het geeft aan dat men destijds al op de hoogte was van het unieke karakter van de cru’s. (15)

¹ Vertaling: Het bevelschrift van Rotari

² Vertaling: 12de boek over de algemene landbouw

De 17^e eeuw

De ultieme erkenning van nobelheid kreeg de nebbiolodruif in 1606. Giovan Battista Croce schreef in zijn verhandeling '*Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino se fanno e del modo di farlo*³' over nebbiolo, die hij de 'koningin der blauwe druiven' noemde. Croce, de hofjuwelier van Koning Victor Emanuele I was tevens een erkende amateur wijnmaker. Hij omringde zijn nebbiolodruiven met de grootste zorg, zoals het een majestueuze wijn betaamde. (3, 4, 12, 15, 16)

De wijnen van de nebbiolo uit Piemonte werden enorm gewaardeerd door het Huis van Savoy. Niet lang nadat zij dit gebied geannexeerd hadden, werd de nebbiolowijn al aan het hof geserveerd. Er zijn documenten uit 1631 die de ontvangst registreerden van 6 'carra', ossenwagens met daarop een langwerpige en vrij plat houten wijnvat met een inhoud van 500 liter waarin de beste Barolo vervoerd werd.

afbeelding 2 (R.A.)



Foto van een 'carra' gemaakt bij Aldo Conterno

De hertogen van Savoy achtten de wijn zo groot dat ze een zending naar Louis XIV van Frankrijk stuurden. De koning stond bekend als liefhebber van wijnen uit de Bourgogne en de Champagne. De koning was zo onder de indruk van de wijn dat hij deze bestempelde als excellent. (3, 4, 12, 15, 16)

Nebbiolowijnen uit Piemonte kregen niet alleen grote waardering aan het hof, maar werden ook internationaal erkend. Ze werden ontdekt door Engelse wijnhandelaren, die op zoek waren naar goede alternatieven voor Bordeauxwijn. (12, 18, 38)

Oude aantekeningen toonden aan dat Engelse wijnhandelaren in Barolo wijn bestelden. Helaas bleken de onoverbrugbare transportproblemen op den duur te groot om de handel te continueren. De Genovese republiek hief daarbij een buitensporig hoge belasting op deze wijn. De enige Piemontese haven Nizza (nu het Franse Nice) bleek vanuit de bergen haast onbereikbaar voor de ossen die de karren met vaten wijn moesten trekken. Dit alles zorgde er uiteindelijk voor dat de handel wegviel en de wijn buiten zijn eigen regio nog lange tijd onbekend bleef. (3, 4, 12, 15)

³ Vertaling: Over de uitblinkende eigenschappen en de diversiteit van de wijnen uit de heuvels van Turijn en hun bereidingswijze.

1795-1821

Het register van de wijnkelder van graaf di Guarene geeft een goed beeld van wat men destijds dronk. De helft van de wijn was nebbiolo, gereserveerd voor de adel. (15)

1799

Tijdens de Oostenrijkse bezetting van het noorden van Italië kregen de Piemonteese wijnen erkenning van de Oostenrijkse Generaal Melas. Hij bestelde in 1799 een voorraad Nebbiolo uit het aan Barolo grenzende Barbaresco om zijn overwinning op de Fransen te vieren. (3, 12, 15)

19^e eeuw

Barolo kreeg erkenning van de grote man van de vrede, Chiaramonti, later Paus Pius VII. Hij bracht in het begin van de 19^e eeuw een bezoek aan de abdij van Annunziata in La Morra. Omdat hij zo onder de indruk was van de locale wijn, verzocht hij de abdij om hem in het vervolg jaarlijks deze wijn te leveren. (3, 4, 15)

1.3.2 Het ontstaan van Barolo

1837

Paolo Francesco Staglieno bracht de kwaliteit van de wijn naar een hoger niveau. Hij publiceerde zijn essay *'Istruzioni intorno al modo migliorare di fare e conservare i vini in Piemonte'*⁴. Het jaar daarop werd hij aangenomen als œnoloog door graaf Cavour op zijn Castello di Grinzane. (15)

1840

De adellijke familie Falletti di Barolo heeft ervoor gezorgd dat de nebbiolo-wijn uit Piemonte zijn eerste grote erkenning kreeg. Hertog Carlo-Alberti di Savoy had zijn interesse getoond in de wijn die afkomstig was van wijngaarden uit Barolo en Serralunga. De markiezin stuurde hem direct een proefzending. De hertog was bijzonder onder de indruk van de uitzonderlijke kwaliteit en liet 300 'carre' (150.000 liter) van de wijn ophalen. Vervolgens kocht hij in de omgeving van Verduno een jachthuis en in Pollenzo een wijnbedrijf. Hij huurde de befaamde generaal en œnoloog 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. ((3, 4, 12, 15, 16)

1847-1852

Voor het eerst werd een kwalitatieve studie gemaakt naar de vinificatietechniek die men in Barolo hanteerde. Hieruit bleek dat men dankzij de toegepaste innovatie over de meest geavanceerde methodes van de Langhe beschikte. Markiezin Faletti had de Franse graaf Louis Oudart uit Reims aangesteld om zich te buigen over de vinificatie van de nieuwe wijnstijl van het huis Falletti.

Op het kasteel van Grinzane, begon Graaf Camillo van Cavour, een volle neef van de markiezin en Italië's toekomstige eerste minister, een model wijnbedrijf. Nadat hij in Engeland zijn studie had gemaakt over landbouwtechnieken richtte hij de krant 'Risorgimento' (opbloei) op. Hierin berichtte hij over de experimenten die hij deed in de wijngaard. Er werden voor het eerst publicaties gemaakt van de serieuze studie van de wijnbouw in Barolo. Cavour en zijn œnoloog werkten nauw samen met de markiezin en Oudart. Ze stelden zich tot doel de kwaliteit te verbeteren van de wijn uit de regio. Hun inspanningen leidden tot de belangrijkste omslag in de wijnbereiding. Barolo werd de droge rode wijn zoals we die nu kennen. De handelingen zijn exact omschreven in *'lettere del fattore di Cavour da Grinzane'* (3, 4, 12)

⁴ Vertaling: Handleiding ter verbetering van wijnbereiding en conservering van wijn in Piemonte

Vanaf het moment dat in 1848 de eerste fles op Castello Grinzane gebotteld werd, spreekt men over het begin van de geschiedenis van Barolowijn (15, 16)

In 1865 werd Barolo voor het eerst als zodanig geciteerd in een document in het archief van de Staat van Turijn. (3, 4, 16)

In 1869 werd de eerste vermelding gemaakt van een Barolo-overzichtsproeverij op de ‘Fiera Gianduja’ in Turijn. (16)

Tijdens de Internationale tentoonstelling in Wenen (l’Esposizione Universal di Vienna) in 1873 gingen 11 medailles naar Piemonteese wijnen. Hiervan waren zeven voor Barolo’s, die veel lof kregen van de internationale experts. Een van de wijnen werd beschreven als Barolo ‘Cannubi’. (3, 4, 15, 16)

Henry Vizetelly, een Engelse journalist, schreef dat Italië ondanks zijn natuurlijke voordeel nog steeds niet in staat was een fijne droge rode wijn te produceren. Hierop gold één uitzondering, de Barolo uit Piemonte. (3, 4, 5)

1881

Professionele verbeteringen van kwaliteit werden gedaan door professor en oenoloog Domizio Cavazza. Hij was de eerste directeur van de in 1881 opgerichte wijnbouwschool van Alba. (16)

1886

Fantini definieerde Barolo voor het eerst als de ‘koning der wijnen’ in zijn essay *‘Monografia sulla Viticoltura ed Enologia nella provincia di Cuneo’*⁵. Deze titel heeft Barolo sindsdien altijd behouden. Hij begon als eerste met het afbakenen van de beste wijngaarden. Zijn werk vormde uiteindelijk de basis van het in 1966 in kaart gebrachte DOC-gebied.

20^e eeuw

Piemonte liep voorop in het creatieve gebruik van nieuwe kennis over druif en wijnbereiding. De druifluis deed zijn allesvernietigende werk in de wijngaarden van Noord Italië rond 1880. Onder directie van Dottore Cerletti werden de boeren geadviseerd bij herbeplanting steeds de beste kwaliteiten te selecteren. Cerletti beschreef dat na deze periode in heel Italië massaal druivenstokken werden aangeplant, ook in gebieden waar nooit eerder wijnbouw was geweest. Een uitzondering hierop vormde Piemonte waar de boeren alleen de beste locaties met nebbiolo herbeplantten. De druif bleek de limiterende factor. De wijnproducenten in Barolo realiseerden zich dat ze alleen op deze wijze hun unieke kwaliteit konden beschermen. Piemonte had nog een tweede pluspunt. Er was een overvloed aan goede koele kelders. Hierin kon de wijn stabiliseren en rijpen om gebotteld te worden tot het moment dat hij op dronk was. Dit was vaak pas na een opslag van 10 tot 15 jaar in houten tanks. (12)

In de tweede helft van de 19^e eeuw zag men een grote volksverhuizing op gang komen. Arme werkeloze Italianen trokken met hun gezin naar het beloofde land Amerika. Hieronder bevonden zich veel wijnboeren die door de grote oïdiumaanval van 1850 al veel van hun wingerd waren kwijtgeraakt. De aanval van de druifluis, 30 jaar later, was voor veel van hen de genadeklap. Ten tijde van de ‘Prohibition’ bleek dat de Italiaanse maffia zich een behoorlijk stevige positie had weten te verwerven in de grote steden. De maffia baadde zich graag in luxe en daarbij hoorde goede wijn. In hun geval was het Italiaanse wijn, vooral afkomstig uit Piemonte, Toscane en Sicilië. Hiermee werd de eerste stap gezet tot export van Italiaanse wijn naar de V.S. (12)

⁵ Vertaling; Verhandeling over wijnbouw en vinificatie in de Provincie Cuneo

1.3.3 De grote omslag

In de 20^e eeuw kenden alle beroemde wijngebieden tegenslagen. Frankrijk was na de tweede wereldoorlog in een economische malaise terecht gekomen. Wijngaarden uit de Bourgogne waren amper de moeite waard om verbouwd te worden en van sommige beroemde wijngaarden stond de helft braak. De gehele Haut-Médoc leek ook al te koop. De verkoop van Château Latour (1963) aan een Brits concern was een teken van wedergeboorte; er bleek toch iemand te bestaan die grof geld wilde investeren in de aanschaf en renovatie van een wijnbedrijf. In 1966 richtte Robert Mondavi zijn wijnbedrijf in Napa Valley op en in dat jaar begon Christie's met zijn beroemde wijnveilingen. Het waren de eerste signalen dat de wijnprijzen zich begonnen te stabiliseren en een wijnrevolutie begonnen was. Angelo Gaja behoorde in 1961 bij de eerste Piemontezen producenten die zijn eigen wijn bottelde. Een jaar later besloot hij uit kwalitatieve overwegingen te stoppen met het kopen van druiven bij andere wijnboeren. (5)

Door de 'renaissance' van de zeventiger jaren van de 20^e eeuw kreeg Barolo internationale aandacht. Jancis Robinson meldde dat sinds 1970 dankzij nieuwe technieken, wijnen werden gemaakt, die toegankelijker waren. Door de omslag telde Italië ineens mee bij de grote wijnen van de wereld. (6, 9)

Vanaf 1970 zag men steeds meer Barolo-producenten voor een andere koers kiezen. Wijnpublicisten besteedden steeds meer aandacht aan het onderwerp Barolo. (3, 4)

Philip Dallas schreef in 1974 in zijn 'Italian Wines':

"Barolo wordt erkend als de grootste wijn van Piemonte en vaak van Italië, met Barbaresco op zijn hielen." (25)

Oz Clarke:

"Ik vond Bourgogne ALTIJD al bijzonder moeilijk te doorgronden, totdat ik mijn eerste bezoek aan Barolo en Barbaresco bracht. Voordien had ik nooit de magie beleefd die volgens Italiëfans in een glas Barolo zat." (10)

Angelo Gaja deed de gevestigde orde op zijn grondvesten schudden toen er in 1993 vier van zijn wijnen in de top 100 van het toonaangevende wijnblad The Winespectator kwamen te staan. Sori Tildin 1990 stond op de eerste plaats met een score van 100 punten (volmaakt), gevolgd door zijn overige cru's. Zelfs zijn standaard Barbaresco bereikte de 20^e plaats. Nog nooit was er een producent geweest die dit had weten te verwezenlijken. Hiermee werd eindelijk de hiërarchie van de Fransen doorbroken. (30)

Hierdoor kwam Italië in een stroomversnelling. De internationale wijnhandel realiseerde zich ineens welke waarde de wijnen uit Piemonte vertegenwoordigden en daarom breidde men het gamma snel uit met Barolo's en Barbaresco's. De producenten kregen eindelijk de welverdiende erkenning voor hun jarenlange inspanningen.

Barolo werd door wijncritici voor het eerst vergeleken met de grote wijnen uit Frankrijk. De oude generatie wijnschrijver was Francofiel tot op de graat, maar de nieuwe lichting had minder vooroordelen. Enkelen van hen kenden de Italiaanse wijnen inmiddels beter en gaven er zelfs hun voorkeur aan. (5)

De nieuwe inzichten leidden tot innovatie, de sleutel van het succes van Barolo.

Hoofdstuk 2. Terroir

2.1 Definitie

Terroir is de onderscheidende factor tussen twee wijngaarden. Terroir is de habitat van de wijnstok. De beste terroir is daar waar de stok zich het best thuis voelt en de beste resultaten geeft. Het is het verband tussen de wijn en de plaats waar de druivenstok is aangeplant. Terroir is een dynamisch begrip, waarbij drie factoren een eenheid vormen; de geofysische en (micro)klimatologische eigenschappen van de bodem, de aangeplante druivensoort(en) en de vaardigheid van de wijnmaker. (1, 2)

De geofysische eigenschappen van de bodem zijn van wezenlijk belang, omdat het voor de druivenstok de kwaliteit van voeding bepaalt. De bodem is samengesteld uit de bovenste laag teelaarde met daaronder verschillende bodemlagen. In deze ondergrondse habitat treft men de juiste mineralen en voedingsstoffen aan, die de druif nodig heeft voor de vorming van zijn unieke aroma's. Dankzij de huishouding met micro-organismen, waarin vooral schimmels, gisten, algen en bacteriën een rol spelen, kunnen elementen van mineralen en sporen door de wortels van de druivenstok worden opgenomen. De samenstelling van de bodem is ook van groot belang voor een goede drainage.

De (micro)klimatologische eigenschappen van de bodem veroorzaken binnen een klimaat onderlinge verschillen. Bergen of water in de natuurlijke omgeving kunnen van grote invloed zijn op de dag- en nachttemperatuur en op de mate van regenval. De hoogteligging van de wijngaard is van belang, waarbij niet alleen de ligging van de wijngaard ten opzichte van het noorden en zuiden een belangrijke rol speelt, maar ook het hellingspercentage. Hoe rechter de hoek is die de zon maakt ten opzichte van de heuvelrug, des te beter is het resultaat.

De druivensoort is van essentieel belang. Alleen van de meest nobele rassen, die op de juiste plaats verbouwd zijn, kan een kundige wijnmaker een werkelijk grote wijn maken. Emile Peynaud zei: *“Geef me de beste druif ter wereld, dan maak ik de beste wijn.”*(5)

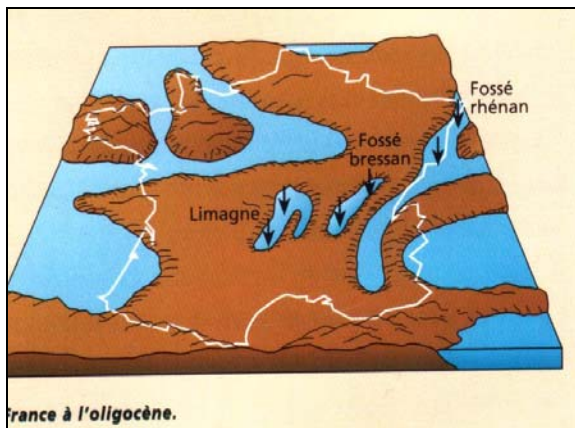
De wijnmaker is verantwoordelijk voor het onderhoud van de wijngaard. Alleen door toepassing van de juiste bemesting kan hij de bodem in optimale balans houden. Door de juiste snoei en de oogstmethoden te kiezen weet hij het maximum uit de wijngaard te halen. Tijdens de vinificatie zorgt hij ervoor dat er zoveel mogelijk van de kwalitatieve eigenschappen van de druif in de wijn vastgelegd worden. Van goede druiven kan men een slechte wijn maken. Van slechte druiven nooit een goede wijn. Iedere situatie is verschillend, een wijnmaker moet vaak op zijn intuïtie afgaan. Een grote wijnmaker weet zijn 'handtekening' te zetten in zijn wijn, die daarmee een eigen persoonlijkheid krijgt.

2.2 De unieke terroir van Barolo

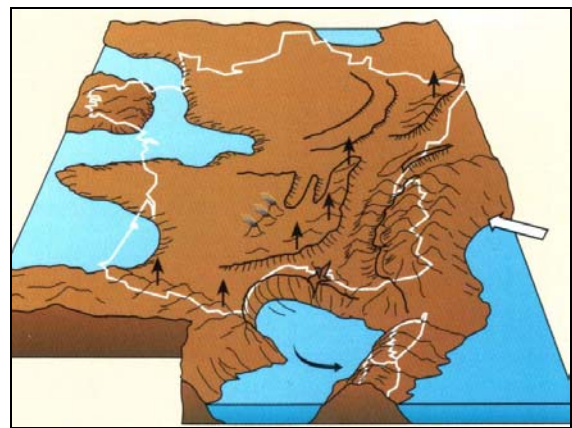
2.2.1 Habitat

In het geologisch tijdperk het Trias, ongeveer 245 miljoen jaar geleden, vormde het vaste land van de aarde één geheel, de rest was bedekt met water. In het Jura tijdperk, zo'n 180 miljoen jaar geleden, begonnen de continenten zich van elkaar te scheiden. Ongeveer 60 miljoen jaar geleden, in het Tertiair tijdperk, schoof het latere Afrikaanse continent in de richting van Eurazië. In het Oligoceen werd de oceaan langzaam maar zeker omhoog gedrukt door de Afrikaanse plaat. Tijdens het midden-late Mioceen, ongeveer 8 tot 12 miljoen jaar geleden ontstond hierdoor een groot deel van Frankrijk en Noord Italië. De oceaانبodem waarop in miljoenen jaren een dikke kalklaag gevormd was door resten van schelpen, kwam hier droog te liggen. Deze kalklaag is van een zeer groot belang voor de wijnbouw. (1, 2, 15, 33)

afbeelding 3 (2)



Frankrijk en Noord Italië in het Oligoceen



Frankrijk en Noord Italië in het Mioceen

In de heuvels van de Langhe, de streek waarin Barolo zich bevindt, is de bodem meestal alkalisch. De basis wordt gevormd door kalk met diverse mixen van zand en klei. De onderliggende rotsen van de Langhe zijn kalkrijk met een mix van kalkzandsteen en mergel en hebben veel overeenkomsten met die van de beroemde Côte d'Or. Toch variëren de bodems zeer veel in de grillige valleien van Barolo en Barbaresco. De beroemde terra bianca ('witte aarde') van Barolo is een melkkleurige, kalkrijke mergel die weerkaatst en alkalisch is. (10, 11)

Steinberg schreef dat de structuur van de bodem het allerbelangrijkste is, maar het meest onderschat. De kwaliteit van de bodem is afhankelijk van de samenstelling en de juiste verhouding van zand, verzanding en klei. Klei zwelt op met water, terwijl de poriën sluiten. Het geeft geen drainage. Het water blijft om de wortels hangen en weerhoudt hem van de vitale zuurstof. Zand houdt geen water vast. In langere, droge periodes zal de druivenstok sterven van uitdroging. Balans is het toverwoord. Vooral de verzanding die men in Barolo aantreft geeft de juiste balans die nodig is om een grote wijn te maken. (5)

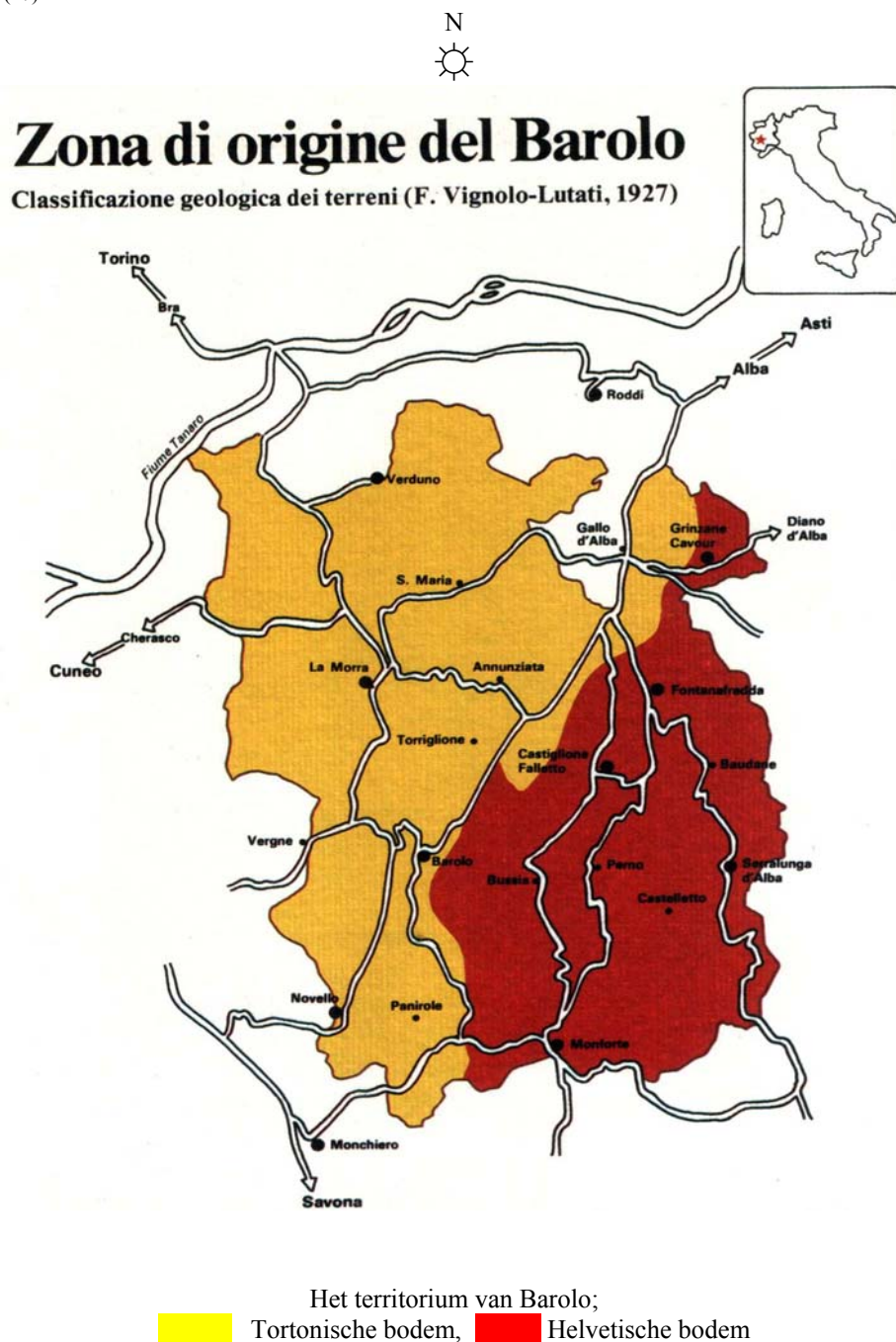
De natuurkundige en chemische structuur van de rotslagen vormt zeker de basis voor de eigenaardige karakteristieken (kleur, bouquet, houdbaarheid) van de 'koning der wijnen'. Er is nog een andere factor, die verklaart waarom dezelfde druiven binnen een straal van 10 kilometer rond Alba zoveel verschillende kwaliteiten vertonen. De druivenstok wortelt hier wel 10 meter diep, zodat de geologische kwaliteit van de bodem de overhand heeft op hetgeen de wijnboer met zijn wijngaard doet. (15)

In de Langhe heerst een landklimaat met lange koude winters, welke getemperd wordt door de luchtstromingen uit het Tánarodal. De locatie van de wijngaard is van groot belang. De wijngaarden van Barolo hebben voor de nebbiolo het volmaakte evenwicht van hoogte, bezonning en grondsoort. (10)

Dankzij de droge warme septembermaand kan de extreem laat rijpende nebbiolo zich optimaal ontwikkelen. Het belangrijkste aspect zijn de uniek gelegen wijngaarden die een uitmuntende ligging ten opzichte van de zon hebben. (9)

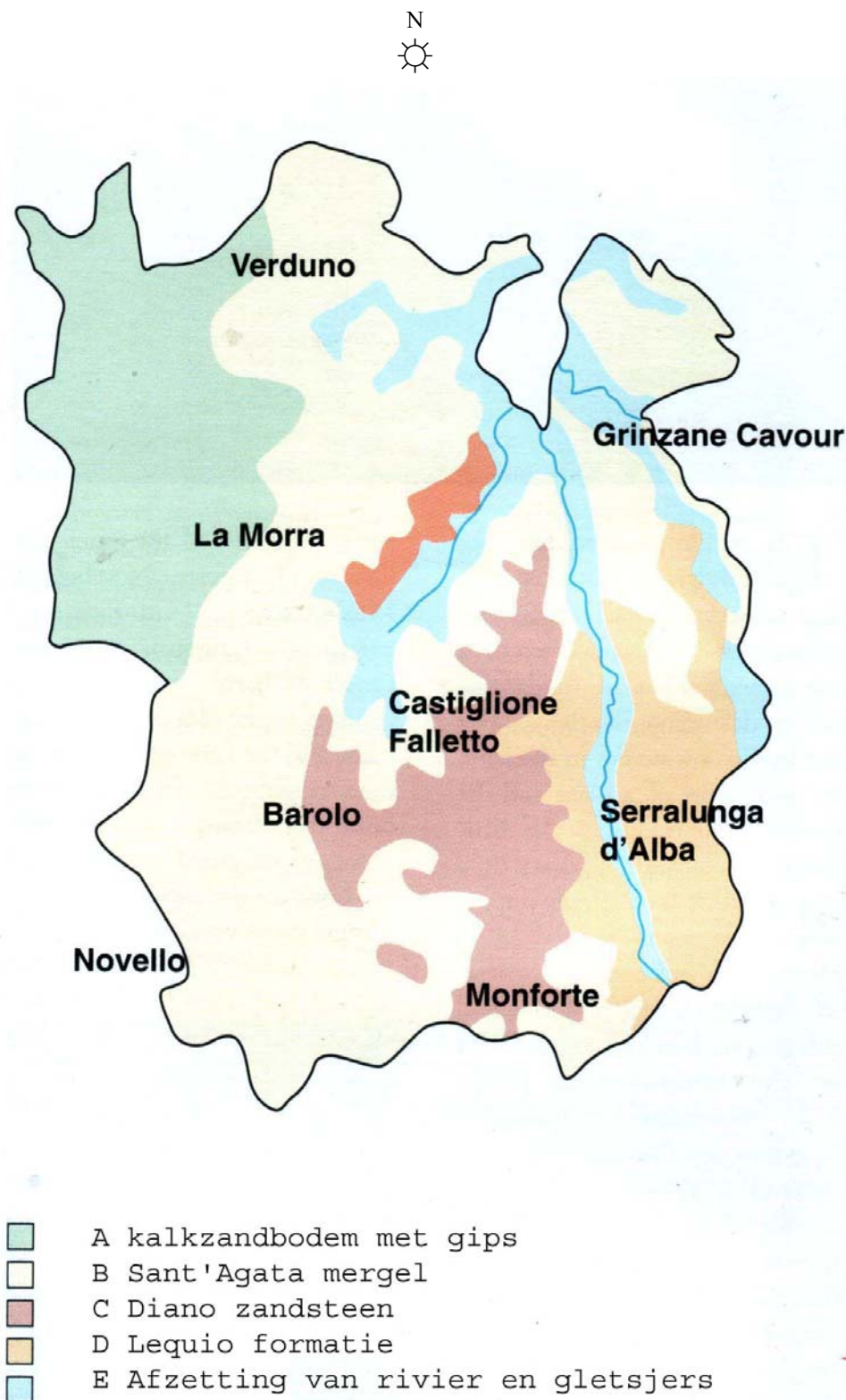
Ferdinando Vignolo-Lutati maakte in 1927 een kaart van het territorium van Barolo, waarbij hij de Tortonische en de Helvetische bodem onderscheidde. Hij gaf hiervoor een geologische grens aan, door een lijn te trekken door de centrale vallei langs het riviertje Rio Bussia ten zuiden van de stad Barolo en Rio Talloria in het noorden. (13)

afbeelding 4 (17)



Men kan dit profiel geologisch in vijf verschillende zones onderverdelen, omdat de diverse grondlagen van maritieme oorsprong in verschillende era zijn gevormd. De vijfde bodem die men op de rivierbedding aantreft, is gevormd door gletsjers en rivierafzetting. Omdat deze bodem niet van belang is voor Barolo wordt er niet op in gegaan. (3, 4, 11, 15)

afbeelding 5 (15)



Overzicht van bodemsoorten in Barolo

Ten westen van de Rio Bussio spreekt men over de Tortonische bodem, die uit het late Trias stamt. De ondergrond bestaat uit kalkrijke, blauwgrijze mergel met hier en daar stukken gletsjermorene. De bovenste grondlaag is ontstaan in het Serravaliano tijdperk en bestaat uit klei, zand en grind en kan zeer vruchtbaar zijn. De zanderige kleiachtige bodem heeft een beige bruine kleur met soms een blauwachtige tint. Dit wijst op de aanwezigheid van magnesium en mangaan, die groei en smaak bevorderen. Er worden twee Tortonische bodem aangetroffen

A De Messiniano is een kleiachtige kalkrijke zandbodem die naast magnesium en mangaan veel gips bevat. Men treft de jonge bodem aan ten westen van de lijn tussen Verduno en La Morra. (1, 9, 10, 11, 15, 33)

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. (1, 9, 10, 11, 15, 33)

Het oostelijke deel van de lijn langs Rio Bussio is van Alpine oorsprong en wordt Helvetische bodem genoemd. In de bodem vindt men een samenstel van ijzerrijk zand en kalksteen met calcium en ijzerverbindingen, waardoor de beige tot licht oranjebruine kleur is ontstaan. De bovenlaag bestaat uit kalkhoudende klei, zand en grind. Het Helvetische deel kan men ook in twee verschillende bodemzones verdelen.

C Het Diano zandsteen bestaat voornamelijk uit kalkrijke zandsteenbodem met zand, rijk aan ijzerverbindingen en silicium, maar met minder sedimenten. De bodem is van minder oude oorsprong en is ontstaan in het Serravalliano tijdperk. 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. (1, 9, 10, 11, 15, 33)

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. De bodem, die in het Langhiano tijdperk gevormd is, 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. (1, 9, 10, 11, 15, 33)

E. Alluviale bodem is gevormd door rivierafzetting en gletsjers. Deze grondsoort is van geen belang voor de wijnbouw en wordt daarom verder buiten beschouwing gelaten.

De karakteristieken van de verschillende bodems werden gestaafd met bevindingen uit diverse boeken. Volgens de literatuur zouden de bodemverschillen resulteren in de volgende karaktereigenschappen.

Zone A. Dit is het jongste gebied. De Barolo die hier vandaan komt heeft de zachtste tannine en het rijkste fruit.

Zone B. Hier vindt men een meer geurige, elegante, jong drinkbare Barolo met een goede kleur, een fluwelige structuur en een krachtige diepe smaak. Elementen van fruit en zachte tannines zorgen er voor dat de wijn veel directer is en eerder op dronk komt.

Zone C. De Barolo die hier verbouwd wordt is wat wranger, mannelijker en heeft veel body. Door zijn hardere tannines heeft hij veel tijd nodig om tot ontwikkeling te komen.

Zone D. De machtige Barolo die hier voortgebracht wordt is sterk geparfumeerd, kleurrijk, krachtig, tanninerijk en heeft een lange bewaarpotentie.

Zone E. De Barolo uit deze zone is vrij eenvoudig. Er zijn hier geen cru's geregistreerd. (3, 4, 9)

2.2.2 De druif

Aan nebbiolo worden bijzondere kwaliteiten toegeschreven. Hij behoort tot de nobelste druiven van de wereld en zeker van Italië. Het is een veeleisend ras, dat alleen verbouwd kan worden in een bijzonder terroir. De omstandigheden die slechts te vinden zijn in het unieke microklimaat van Piemonte, waar de wijngaarden een uitstekende ligging ten opzichte van de zon hebben, dragen bij aan de volledige rijpheid van de druif. (6, 19,)

De nobele eigenschappen van nebbiolo werden al onderschreven in 1606 aan het hof van Turijn, waar nebbiolo ‘de koningin der blauwe druiven’ genoemd werd. (3, 15)

Steinberg schreef over Thomas Jefferson dat hij tijdens een doorreis in Turijn onder de indruk was geraakt van de lokale wijn. Hij beschreef een wijn die gemaakt was van ‘nebiule’, zijn vertaling van nebbiolo, als: *“zoet als een zijdezachte Madeira, even astringent van smaak als Bordeaux en even levendig als Champagne.”* (5, pagina 54)

Jancis Robinson meende dat er geen andere druif bestond die zo hoog was in tannine, zuren en droge extractie. Robert Parker beschreef de woeste tannines die hun eigen weg gingen en daardoor de wijn in zijn jeugd haast verboden en verwilderd maakten. Maar ze realiseerden zich wel dat: *“...het juweeltjes waren, die onder de ruige deken een boeket vormden van viooltjes, drop, peper, kruiden, truffelachtig fruit, leer, teer en tabak.”* (5)

Jancis Robinson noemt nebbiolo: *“...een van de nobelste druiven ter wereld en zeker van Italië. De wijngaarden zijn uniek en sommige wijnmakers horen bij de beste ter wereld. (...)Ze smaken geweldig. Hierin vindt men altijd behoorlijke zuren, vaak met een stevige tanninestructuur zelfs in oudere jaargangen, maar in de beste flessen is er altijd fruit en de werkelijke allure van de nebbiolo, het meest wonderlijke geurenpalet.”* En: *“Hier zwaait de nebbiolodruif de scepter en over hun beroemdste wijn, de Barolo, zegt de plaatselijke bevolking dat hij ‘de koning der wijnen is en de wijn der koningen’.”* De smaak omschrijft ze als: *“...rozen, viooltjes, teer, truffels en drop zijn gebruikelijke termen voor de beoordeling van deze zeer droge, volle tanninerijke wijn. De structuur van een goede nebbiolo is als die van een jonge, goede syrah, maar hij heeft vaak veel meer fruit en geur.”* Tenslotte meldt ze: *“Van nebbiolo wordt een van ’s werelds grootste wijnen gemaakt en toch is deze druif nauwelijks elders in de wereld aangeplant dan in dit specifieke wijngebiedje in noordwest Italië. Het combineert op unieke wijze een top kwaliteit met een bijna totale isolatie”.* (6, 7)

Amerikaanse onderstokken ontplooiën zich beter in vruchtbare en minder droge bodem dan de Europese stok die men op de kalksteen bodem van de Langhe aantreft. De drie belangrijkste onderstokken zijn van de soorten Riparia, Rupestris en Berlandieri. De eerste is het minst krachtig en het meest gevoelig voor kalksteen. De laatste is het meest tolerant aan kalksteen en is erg krachtig maar schiet weinig wortel. Rupestris wortelt het diepst en is het meest resistent aan de droogte. De verschillen werden destijds niet opgemerkt wat leidde tot mislukkingen. In het algemeen was de kruising ‘SO4’ de beste oplossing. Momenteel worden ‘420A’ en ‘Kober 5BB’, beide kruisingen tussen Riparia en Berlandieri het meest toegepaste als onderstok voor nebbiolo. (5)

Eigenschappen van nebbiolo: (6)

Synoniemen:	Spanna, Spana, Picotener, Pugnet, Chiavenasca, Nebbiolo Canavesano
Beste bodem:	Voornamelijk kalkgrond in Piemonte
Potentie:	Krachtig groeiende variëteit. Het leiden van de uitlopers is noodzakelijk.
Snoeiwijze:	Meestal Guyot, de druivenstok wordt meestal relatief hoog opgekweekt
Gevoeligheid:	Ontvankelijk voor oïdium maar resistent tegen alle parasitische infecties
Onderstokken:	420A en Kober5BB worden het meest gebruikt in Piemonte
Rendement:	Alleen gematigd. Gemiddeld tussen 50 en 60 hl per ha.

2.2.3 Vinificatie, de hand van de wijnmaker

Vroeger werd de wijn in de Langhe volgens traditionele vinificatie met hand en voet gemaakt. Tot rond 1950 werden de druiven in grote rechtop staande houten vaten gestort, de zogenaamde 'tini', waarin ze met blote voeten gekneusd werden door de plukkers. De most giste in de open 'tini' twee tot vier weken. De 'hoed' werd regelmatig naar beneden gedrukt en de aanwezige steeltjes hielpen de most te beluchten. Nadat de uitgegiste wijn van zijn 'lie' werd overgestoken, werd hij overgebracht op grote oude vaten, meestal van het lokale walnotenhout of van Slavonisch eikenhout waarin hij vaak een jaar of vijf rijpte. In deze 'botte' werd de wijn regelmatig geklaard tot hij helder was. Vervolgens werd de wijn overgestoken en gebotteld in grote flessen. In deze 'damigiani' (van 45 liter) of 'brente' (van 50 liter) werd hij nog eens enkele jaren 'sotto portico' onder de dakgoot opgeslagen. In de winter van 1929 veroorzaakte de extreme vorst een tweevoudig dramatisch verlies. Meer dan de helft van de damigiani vror kapot waardoor veel wijn verloren ging. Bovendien bleek er geen glasproducent meer te bestaan die het ambacht nog beheerste om dit soort flessen te blazen. (3, 4)

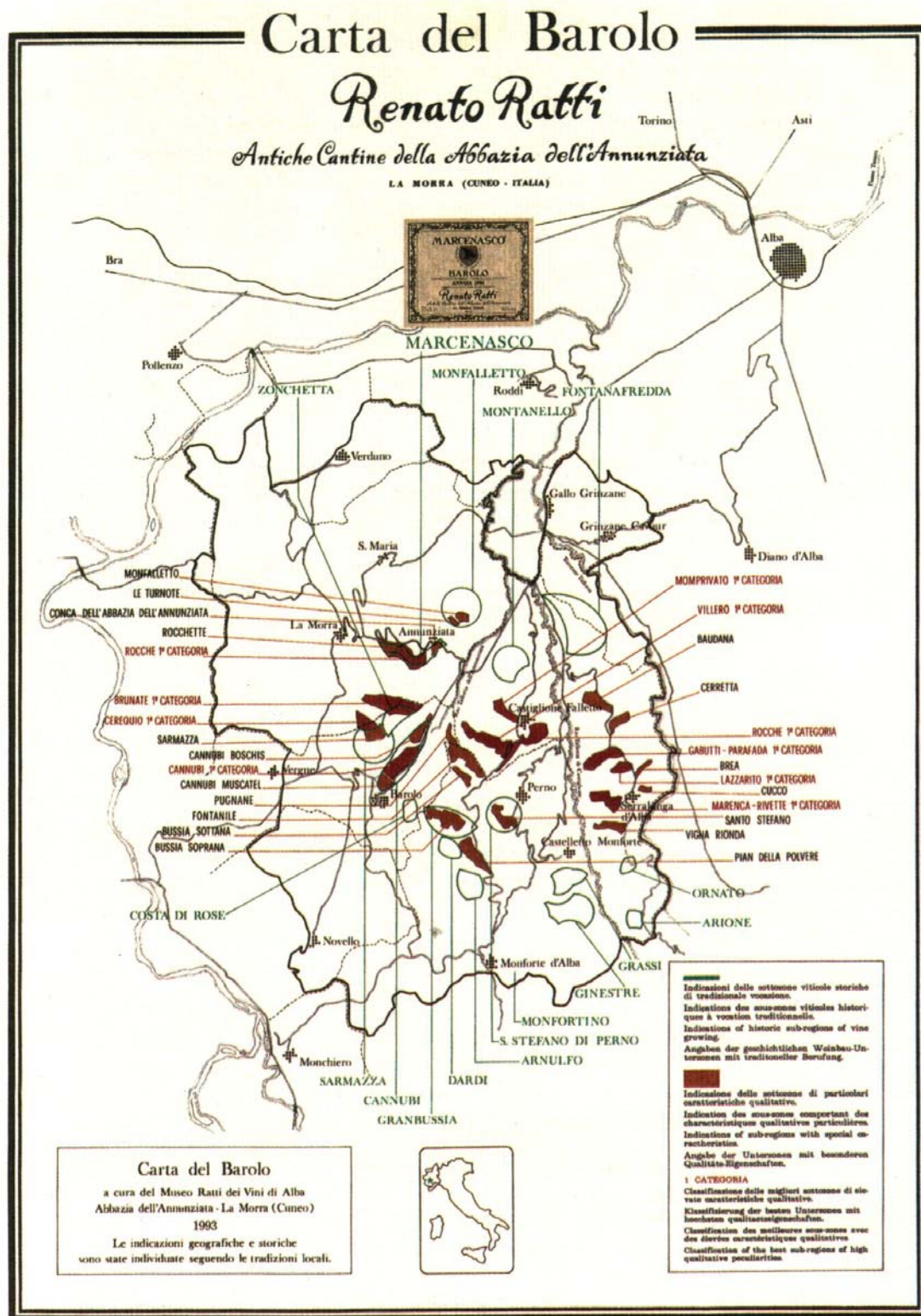
afbeelding 6 (R.A.)



Foto van collectie damigiani gemaakt bij Aldo Conterno

Rond 1930 deed de kneusmachine zijn intrede, maar de kleinere producenten bleven nog lang trouw aan de oude methode. Luigi Pira heeft tot zijn dood in 1979 volgehouden zijn gehele oogst met de voet te kneuzen. Met hem stierf ook deze traditie. Na de intrede van machines volgden snel aanpassingen in de vergistingmethoden. Machines die de druiven ontsteelden, voorkwamen dat de groene steeltjes een veelvoud van bitters en zuur aan de wijn gaven. De periode van inweking en gisting werd verlengd tot twee maanden. Met de techniek van 'cappello sommerso' probeerde men meer tannine en extract uit de druivenschil te halen. Hierbij werden de schillen met een soort houten deksel onder de oppervlakte gedrukt. Men probeerde de temperatuur van de wijn in de gisttanks te controleren door de ramen te openen om de verkoelende buitenlucht van het al ingezette najaar binnen te laten. In extreem hete zomers, zoals in 1961, was men genoodzaakt om grote blokken ijs bij de most te gooien. Door de snel stijgende temperatuur een halt toe te roepen, voorkwam men dat de opbrengst van een jaar hard werken in een keer verloren zou gaan. (3, 4)

Toen de wijnrevolutie op gang kwam in de late 60-er jaren van vorige eeuw, veranderde het beeld van Barolo. Toonaangevende wijnproducenten probeerden, in navolging van Renato Ratti een andere stijl Barolo te maken. Het moest een zachtere, fruitigere en minder tanninerijke wijn zijn, die sneller ontwikkelde en veel toegankelijker was.



Carta del Barolo, Renato Ratti

De fermentatietijd werd gekort en de most bleef korter in contact met de schillen. De gistingstemperatuur werd bewust lager gehouden met warmtewisselaars of door gebruik te maken van roestvrij stalen tanks. De malolactische gisting werd aangemoedigd en vaak zelfs gestimuleerd kort nadat de alcoholische gisting was beëindigd. De houtrijping werd aanzienlijk verkort en door middel van filters werd de wijn helder gemaakt. (3, 4, 24)

Momenteel worden er diverse vinificatietechnieken toegepast in de Langhe. Steeds minder producenten nemen het risico om met de natuurlijk aanwezige gistcellen te werken en gebruiken een eigen gekweekt natuurlijk gist. De grotere bedrijven werken inmiddels allemaal met cultuurgist. (3, 4)

De traditionele Barolo kreeg zijn houtrijping op ‘botte’. *Angelo Gaja* was een van de eerste producenten die met succes een rijping op nieuw eikenhouten barrique toepaste op zijn wijn. Zijn kwalitatieve inspanningen wierpen uiteindelijk vruchten af en vandaag de dag worden er astronomische bedragen betaald voor zijn wijnen. Hierdoor is een complete revolutie ontstaan en moet de traditionele botte steeds vaker plaats maken voor de barrique. (31)

2.2.4 Barolo en zijn cru's

De Italiaanse wijnwetgeving kent geen officiële Grand Cru classificatie zoals Frankrijk. Toch worden er zeker wijnen gemaakt van hetzelfde niveau. Al in 1516 werd er een aantal topwijnngaarden in de gemeentelijke verordeningen geregistreerd. (16)

Dit toont aan dat men in Piemonte, net als in de Bourgogne, het concept van microklimaat en terroir serieus neemt. Producenten zijn heel trots op hun perceeltjes die ze, hoe klein en verdeeld ze ook zijn, als cru op het label vermelden. Wijnschrijver Luigi Veronelli stimuleerde de producenten om de herkomst van hun wijn beter vast te leggen. (11, 20)

In Italië worden de wijnen afkomstig van unieke wijngaarden meestal aangeduid als ‘sottozona’. Het zo nauw mogelijk afbakenen van een bepaalde wijngaard binnen het door de DOCG vastgelegde gebied, geeft de mogelijkheid onderlinge verschillen met specifieke gewaardeerde eigenschappen vast te leggen. (13, 14, 16)

De nebbiolo is een veeleisend ras. Zijn unieke aroma's kunnen alleen worden opgebouwd als de druivenstok optimaal kan profiteren van de zon. Producenten onderscheiden de wijngaarden daarom vanwege hun ligging. Als men spreekt over een ‘sito’ bedoelt men de beste locatie. Een heuveltop noemt men ‘bricco’ en een komvormige enclave in het dal heet ‘conca’. De aanduiding ‘sori’ betekent dat de wijngaard gelegen is op een heuvel die door zijn zuidelijke ligging maximaal van de zon profiteert. De vroege ochtendzon zorgt in een ‘sori del mattino’ voor een snelle opwarming. De druiven in een ‘sori della sera’ rijpen onder invloed van de warme avondzon extra lang na. (13, 14, 16)

Renato Ratti heeft de cru's in 1984 in kaart gebracht met zijn ‘Carta del Barolo’. Hierin staan de historische subregio's vermeld. Hij sprak over subregio's met onderscheidende karakteristieken en subregio's waarin de wijn de meest voornamelijk kenmerken vertoonde. Door middel van sterren (maximaal ***) gaf hij aan welke cru's de hoogste reputatie genoten (zie bijlage III). Het overzicht van de cru-wijngaarden laat zien dat de beste wijngaarden gelegen zijn in de dorpen Castiglione Falletto, La Morra, Barolo, Montforte d'Alba en Serralunga d'Alba.

2.4 Oude Barolo

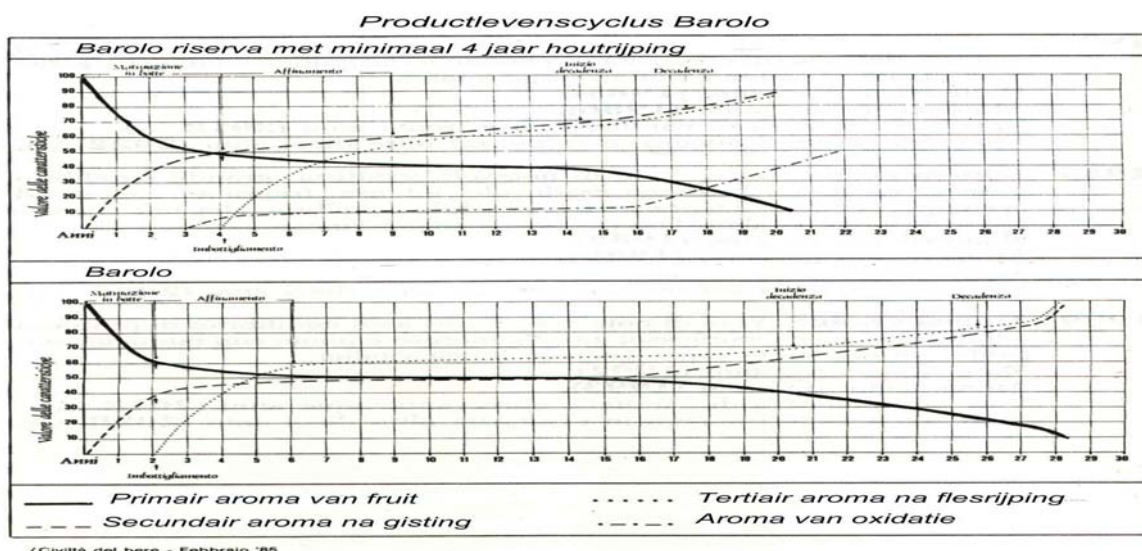
Een belangrijk element in de definitie van een grote wijn is zijn hoge levensverwachting. Buiten het feit dat de wijn lang houdbaar is, is het ontegenzeggelijk dat oudere Barolo alle karakteristieken van het terroir behouden heeft. Michael Broadbent heeft enkele van zijn proefervaringen gepubliceerd in zijn boek 'Vintage Wine'. Hij omschrijft een Barolo uit 1931 van Giacomo Borgogno als een grote klassieker, een verrukkelijk wijn en een zeldzame ervaring. Verder omschrijft hij Barolo's van 1945 en 1947 als uitzonderlijk. (21)

Ook Sheldon Wasserman omschrijft zijn unieke ervaringen met oude Barolo's in zijn 'Italy's Noble Red Wines'. Hij begint met een Barolo Brunate uit 1908 van Ceretto die hij grote klasse toeschrijft en 'bijna volmaakt' noemt. Verder noemt hij een Barolo van Giacomo Conterno uit 1931. De wijn wordt ook als zeer levendig en bijna perfect omschreven. Hij spreekt zelfs zijn dankwoord uit aan Aldo Conterno voor het gulle gebaar om een dergelijk wijn met hem te delen. De fantastische wijn bewijst hoe groot een oude Barolo kan zijn. (4)

Publicatie uit de twee toonaangevende Amerikaanse vakbladen 'The Wine Spectator' en 'The Wine Advocate' van Robert Parker geven ons een goed beeld van de toekomstverwachting van Barolo. Hierin zien we de voorspelling dat Barolo's van de goede producenten pas na 15 jaar op hun hoogtepunt zijn. Het Italiaanse blad 'Gambero Rosso' onthoudt zich van exacte indicaties, maar geeft wel steeds aan dat Barolo een zeer lange toekomst heeft. (19, 29, 30)

Massimo Martinello, de wijnmaker van Renato Ratti, heeft een boek gewijd geheel aan zijn proefbevindingen van Barolo. Met behulp van een tabel van Renato Ratti licht hij de levensduur van Barolo toe. Hierbij geeft hij de verwachte daling van fruitaroma's aan en nieuwe tertiaire aroma's die ontstaan na flesrijping. Het valt op dat deze curve na 14 jaar nog steeds verder stijgt en zelfs na 20 jaar zien we hierin geen daling. Opvallend genoeg wordt Barolo riserva minder levensverwachting toegeschreven dan de standaard Barolo. Hij beschrijft proefnotities van Renato Ratti die teruggaan tot het grote jaar 1868. De wijn wordt omschreven als 'volle wijn met een geweldige balans met de allerfijnste aroma's, compleet'. Over 1879 schrijft hij dat de wijn van dit uitzonderlijk grote jaar zelfs nog reserve heeft. Over 1931 schrijft hij dat de beste wijnen van dit grote jaar zelfs nog een tiental jaren opgelegd kunnen worden. (17)

afbeelding 8 (17)



productlevenscyclus Barolo volgens Renato Ratti

Hoofdstuk 3 De producent en zijn wijn

3.1 De producent aan het woord

Het ontbreekt ons aan goede Nederlandstalige naslagwerken en algemene kennis over Barolo. Dit was genoeg aanleiding om ter plaatse een onderzoek te verrichten ten behoeve van een studie over Barolo, een van 's werelds grootste wijnen. Uit de beschikbare, meestal Engelstalige literatuur, is een selectie gemaakt van toonaangevende producenten. Aan deze producenten werden steeds de zelfde vragen voorgelegd. Omdat het ging om hun visie zijn de commerciële aspecten zoveel mogelijk buiten beschouwing gelaten. In het kader van de stelling of Barolo werkelijk een grote wijn is, werden de volgende vraagstukken besproken.

Wat maakt Barolo een grote wijn?

Wat maakt de terroir van Barolo uniek?

Wat maakt nebbiolo tot een nobel ras?

Welke stappen zijn ondernomen om de kwaliteit van uw wijn te perfectioneren?

Waarin verschillen traditionele van moderne Barolo's?

Wat is de productlevenscyclus van uw Barolo?

De producenten die aan het woord komen zijn uniek en hebben een uitstekende naam. Ze vertegenwoordigen een bepaalde stroming vanwege hun eigen visie op de specifieke eigenschappen van Barolo;

Bartolo Mascarello is een van de meest traditionele wijnmakers die alle moderne hulpmiddelen consequent afwijst en met zijn werkwijze een van de fijnste Barolo's maakt.

Mario Fontana is een jonge wijnmaker die in de sporen wil treden van zijn oudoom Bartolo Mascarello. Hij probeert de oude traditie in stand te houden waarbij hij de finesse in Barolo nastreeft. Om het optimale resultaat te bereiken knipt hij in de zomermaanden gezonde druiven weg om het rendement te beperken, het zogenaamde 'vendemmia verde'.

Angelo Gaja is een van de grootste, meest innovatieve en vooruitstrevende wijnmakers van de wereld, wiens wijnen tot het allerhoogste goed behoren.

Aldo Conterno is een traditionele wijnmaker die aangetoond heeft dat sommige moderne keldertechnieken kwalitatieve verbeteringen betekenen zonder dat ten koste hoeft te gaan van traditie. Zijn wijnen worden internationaal tot de allerbeste Barolo's gerekend.

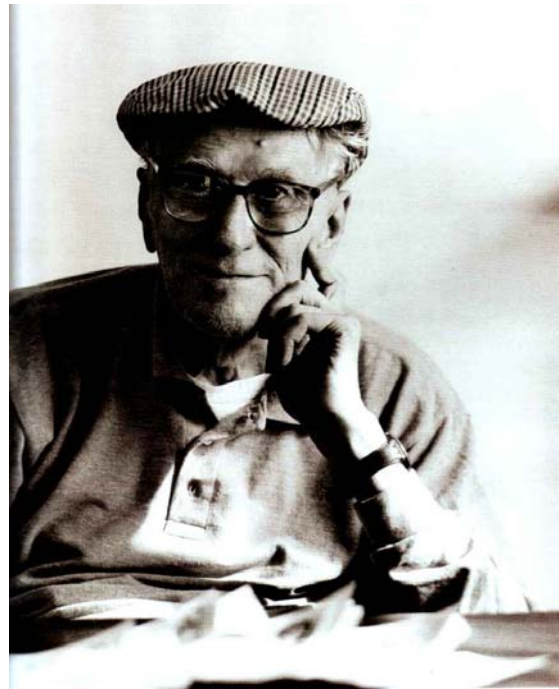
Elio Altare is een wijnmaker van de nieuwe school. Hij past diverse moderne technieken toe, terwijl hij de wijngaard met de grootste zorg omringt. De wijnen van Altare blinken altijd uit in elegantie en uitgebalanceerd fruit.

Er hebben nog meer gesprekken plaatsgevonden, onder andere met Claudio Icardi, Mauro Veglio en Carmen Pergola van Bersano. Aangezien deze gesprekken geen nieuwe inzichten gaven, zijn de notities hiervan achterwege gelaten.

Bartolo Mascarello

Bartolo Mascarello noemt zich de laatste der Mohikanen. Het uitstervende ras van wijnbouwers dat zich niet laat verleiden tot toepassing van moderne foefjes maar trouw blijft aan de traditie van hun voorouders.

Sinds enkele jaren zit Bartolo Mascarello aan zijn rolstoel gekluisterd. De medaille kent door de noeste arbeid een zware keerzijde. Maria-Teresa, zijn dochter en enig kind, heeft zich er op toegelegd het levenswerk van haar voorouders voort te zetten .



afbeelding 9 (16) Bartolo Mascarello

Wat maakt Barolo een grote wijn?

“Een grote wijn bestaat alleen als men fruit heeft van de beste bodem. Dit fruit kan men alleen verkrijgen als men de beste wijngaarden met respect bewerkt. In de kelder dient de wijnmaker er voor te zorgen dat zoveel mogelijk van deze kwaliteiten worden geconserveerd. De beste Barolo's hebben een duidelijk eigen karakter. Hoewel ze zeer goed kunnen ouderen, tonen ze vaak in hun jeugd al persoonlijkheid. De grote wijnmakers hebben zich onderscheiden met hun steeds herkenbare eigen stijl. Een duidelijk voorbeeld hiervan is onze klassieke Barolo die uitblinkt in elegantie en toegankelijkheid. Er bestaat bij de consument een misvatting over traditionele Barolo. Men verwacht dat dit harde, stugge, tanninerijke wijnen zijn die uitzonderlijk lang moeten liggen voordat ze maar enigszins op dronk komen. Onze Barolo wordt niet gemaakt om tijdens proeverijen boven de internationale blockbusters uit te stijgen maar gewoon om gedronken te worden. Daarom zie je op de proeftafel altijd lege flessen van onze wijn staan, of het nu een jonge of oudere wijn is. Daarom zijn dit grote wijnen.”

Wat maakt de terroir van Barolo uniek?

“Ik maak slechts een enkele Barolo die geheel afkomstig is van eigen wijngaarden, allen perfect gelegen in vier van de beroemdste cru's; Cannubi, San Lorenzo, Ruò en Rocche. De nebbiolo die hier aangeplant is heeft inmiddels een zeer respectabele leeftijd. De hedendaagse wijnmaker realiseert zich niet dat aanplant van de wijngaard een investering is waarvan pas de volgende generatie vruchten plukt. Men probeert al binnen enkele jaren wijn te produceren. Wat er niet in zit, kan er ook niet uitgehaald worden. Omdat het onmogelijk is om kwaliteit toe te voegen worden er allerlei foefjes uitgehaald. Men probeert de aandacht af te leiden van de ware essentie. Ik doel hier op de toepassing van nieuw eikenhouten barriques en ongehoorde technieken om meer concentratie in de wijn te krijgen. Sommige producenten proberen bekendheid te krijgen door de wijn van de allerbeste wijngaard apart te verkopen. De naam van de specifieke cru wordt steeds prominent vermeld. Zelfs als er werkelijk sprake is van een kwalitatief betere wijngaard, zit er vaak een commerciële gedachte achter. De producent probeert hiermee de hoogste ogen te gooien bij de vakpers. Dat zijn overige wijn van 'mindere' afkomst de nodige klasse tekort komt is voor hem van ondergeschikt belang. Hij neemt hiermee het risico zijn basisproduct uit te melken voor de productie van één wijn

die de pers misschien goed bevalt. Mijn grootmoeder zei dat de beste melk altijd van de coöperatie kwam. Hierin zat namelijk altijd een mix van al het goede. De aparte producten waren op zich correct, maar tevens enkelvoudig. Met wijn is dit niet anders.”

Wat maakt nebbiolo tot een nobel ras?

“Het is een van de oudste rassen. Door de eeuwen heen heeft de nebbiolo zich in Barolo altijd gehandhaafd als het meest aangeplante ras omdat men weet dat de beste wijnen hieruit voortkomen. De opbrengst is laag. Toch zijn er weinig andere wijnstreken waar men zich zoveel concentreert op het verbouwen van de hoogste kwaliteit van de regio. Omdat nebbiolo gewoon de beste druif is.”

Welke stappen zijn ondernomen om de kwaliteit van uw wijn te perfectioneren?

“Eigenlijk heb ik dit al aangegeven. Als je de wijngaard goed verzorgt, doet de natuur de rest. De wortels van onze wijnstokken groeien tot wel 10 meter diep in de bodem. Van de kwalitatieve inspanningen die ik gedaan heb, zal mijn dochter pas het resultaat ervaren. In de kelder zijn we zeer alert, want we moeten vorming van vluchtige zuren proberen te voorkomen. We vullen onze ‘botte’ regelmatig bij, waarbij we goed letten op hygiëne.”

Waarin verschillen traditionele en moderne Barolo?

“Voor mij is er maar een type Barolo. Dit is de wijn die met respect voor de traditie gemaakt wordt. Toen mijn neef Luigi Pira in 1980 kwam te overlijden betekende zijn dood misschien wel het einde voor de echte traditionele Barolo. Na zijn dood werd zijn bedrijf overgenomen door Giacomo Borgogno die vervolgens alle wijngaarden rooide om productiever materiaal aan te planten. Wijnmaakster Chiara Boschis kreeg vervolgens de bijna onmogelijke taak om de wijn weer op zijn oorspronkelijke niveau te brengen. Het belangrijkste aspect van kwaliteit was de wijngaard zelf maar die was grotendeels vernietigd. Er zijn nog maar enkele producenten die volgens de ouderwetse normen werken en goede resultaten boeken. Ik noem Giacomo Conterno, Guiseppe (Beppe) Colla, Elivio Cogno (Marcarini), Rinaldi, Brezzo en mijn achterneef Mario Fontana. Er zijn moderne wijnmakers die best goede wijnen maken, alleen wijken de karaktereigenschappen van hun wijn af van de ware Barolo. Ik denk aan de gebroeders Ceretto, Roberto Voerzio, Luciano Sandrone en Paolo Cordero di Montezemolo.”

Wat is de productlevenscyclus van uw Barolo?

“Ik maak alleen Barolo als het oogstjaar voldoende kwaliteiten biedt. Daarom heeft mijn wijn een hoge levensverwachting. Na een jaar of twintig heeft mijn wijn zijn unieke complexe boeket ontwikkeld waaraan Barolo zijn faam te danken heeft. Zelfs dan kan mijn wijn nog bewaard worden, omdat er altijd voldoende fruit aanwezig is. Toch is het niet noodzakelijk om zo lang te wachten, want ik maak wijn om te drinken.”

Mario Fontana

Mario Fontana is het voorbeeld van een jonge wijnmaker die in traditie gelooft, terwijl hij ook op een intelligente wijze het product wijn probeert te benaderen. Dankzij de wijze levenslessen van zijn grote voorbeeld, zijn oudoom Bartolo Mascarello, heeft hij veel kennis over traditioneel wijnmaken.



afbeelding 10 (R.A.) Mario Fontana

Wat maakt Barolo een grote wijn?

“Barolo is zeker een grote wijn. Hij heeft een nobele en historische afkomst die sinds het begin van de negentiende eeuw door de adel werd gewaardeerd.”

Wat maakt de terroir van Barolo uniek?

“Om een grote wijn te maken gaat het om drie factoren. Ten eerste heb je een goede wijngaard nodig, waarop de nobele druivenstok zich optimaal thuis voelt. Wij behoren tot de gelukkige eigenaars van enkele fraaie perceeltjes. De twee cru's Villero en Valletti liggen beiden in het hart van het belangrijkste deel van Castiglione Falletto. Ten tweede is de toegepaste keldertechniek van belang. Door zijn kennis en ervaring kan de wijnmaker het beste uit zijn fruit halen en fatale vergissingen voorkomen. Op de derde plaats komt de intuïtie van de wijnmaker. Hij moet in alle fasen, zowel in de wijngaard als in de kelder cruciale beslissingen nemen die het uiteindelijke resultaat bepalen. Het grote aantal stijlen van wijnbereiding in Barolo is hier een bewijs van.”

Wat maakt nebbiolo tot een nobel ras?

“De waardering die Barolo sinds eeuwen heeft gekregen is terug te leiden tot de basis, de nobele nebbiolodruif.”

Welke stappen zijn ondernomen om de kwaliteit van uw wijn te perfectioneren?

“De beste Barolo maken betekent concessies doen. Alleen in grote jaren produceren we onze eigen Barolo. Ik pas twee maal een groene oogst toe. Een keer in juli en de volgende begin september. De resterende druiven kunnen dan de laatste weken optimaal narijpen. Tijdens de oogst wordt een rigoureuze selectie van de best rijpe druiven gemaakt. Vergisting geschiedt zonder enige manipulatie. Dat houdt in dat er bijvoorbeeld nooit gist toegevoegd wordt aan de most. Rijping geschiedt traditiegetrouw in botte van Slavonisch eikenhout, Daarna krijgt de wijn nog een jaar flesrijping in de kelder van Cascina Fontana.”

Waarin verschillen traditionele en moderne Barolo's?

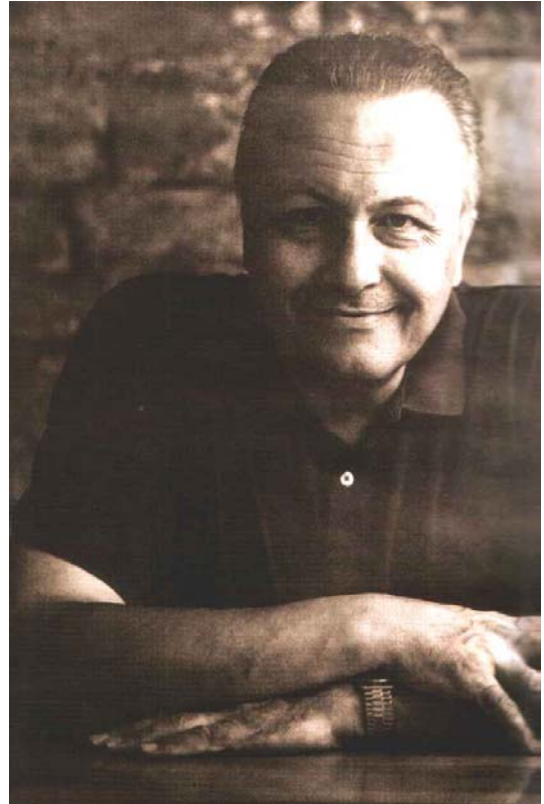
“Ik spreek me niet graag uit over mijn collega wijnproducenten. Er zijn in ieder geval zowel onder de traditionele 'Barolisten' als de 'nieuwe school' wijnmakers veel uitstekende producenten.”

Wat is de productlevenscyclus van uw Barolo?

“Onze Barolo is een complexe strenge wijn die zelfs in zijn jeugd toegankelijk is en zeker genietbaar. Aangezien al onze wijn van nobele cru's afkomstig is en alleen in goede jaren geproduceerd wordt, spreek ik over een grote Barolo. Het is geen enkel probleem om een grote Barolo decennia op te leggen.”

Angelo Gaja

Angelo Gaja is een van de beroemdste wijnproducenten van Italië. Hij is een perfectionist die door zijn intelligente benadering bijna volmaakte wijnen weet te creëren, welke bij de allerbeste van de wereld behoren.



afbeelding 11 (16) Angelo Gaja

Wat maakt Barolo een grote wijn?

“Een grote wijn is uniek en moet een eigen persoonlijkheid hebben. Een grote wijn herkent men, net als mensen aan de speciale karaktereigenschappen. Als je meteen druivenras, terroir, oogstjaar en de hand van de wijnmaker kunt herkennen, spreek je over een echte grote wijn. Grote wijnen brengen in al hun levensfasen diverse spannende geur- en smaaksensaties teweeg. Ze hebben altijd een zeer hoge levensverwachting. 10 tot 15 jaar is minimaal, de echte grote wijnen gaan een leven lang mee. Bij de grootste wijnen wordt altijd houtrijping toegepast. Al deze eigenschappen zijn van toepassing op Barolo.”

Wat maakt de terroir van Barolo uniek?

“Een bodem moet altijd een goede structuur bezitten waarin alle ingrediënten in harmonie aanwezig zijn. De bodem bezit de nodige mineraliteit, bacteriën en micro-organismen en is dus zeker niet arm, anders zou iedereen voor een zandgrond kiezen. Bovendien moet hij de juiste eigenschappen bezitten om bij droogte het vocht op de juiste manier vast te houden en bij overvloedige regenval dit af te voeren (drainage). De beste terroirs liggen op de hellingen. Dit heeft voornamelijk te maken met de invalshoek van de zon en de eigenschap overtollig vocht snel af te voeren, waardoor veel minder risico ontstaat voor schimmelvorming. Dit soort terroirs vindt men in de Bourgogne, in de Moezel en in de steile amfitheaterachtige heuvels rond Barolo. Verder wordt Barolo gemaakt van nebbiolo, een nobel maar veeleisend druivenras dat hier de ideale habitat heeft. De maximale som van deze eigenschappen vindt men slechts in enkele wijngaarden van de wereld. Dit is hooguit twee procent van alle aanplant. Barolo valt hier zeker onder.”

Wat maakt nebbiolo tot een nobel ras?

“Met deze druif ben ik opgegroeid en in dit extreme klimaat brengt hij uitzonderlijke resultaten voort. De nebbiolo is een laat rijpende druif die in onze lange nazomer de ideale condities vindt. Hedendaagse inzichten hebben echter wel bewezen dat het vaak veel

verstandiger is ongeveer vier weken eerder dan gebruikelijk te oogsten. In de periode van rond 1900 wilde men de wijndruiven van deze streek in kaart brengen. Men trof drie verschillende varianten aan van nebbiolo: Lampia, michet (michette) en rosè. Uiteraard waren er veel meer varianten. Lampia was het meest aangeplant en wordt wel het 'enotype' nebbiolo genoemd. De nebbiolo is een oud druivenras dat eeuwenlang genetische veranderingen heeft ondergaan, onder invloed van de verschillende terroirs, waar vooral de bodem en het klimaat steeds een sterke invloed hebben gespeeld. Zo kon het zijn dat men in een specifieke wijngaard lampia had geregistreerd, maar dat deze spontaan in michet was gemuteerd. Dit noemt men een 'metamorfose di variazione'. In de streek rond Barbaresco komen de pure subvariëteiten michet en rosè haast niet meer voor, wel vindt men nog kruisingen van deze twee rassen. Op dit moment is men veel verder met het onderzoek naar genetische varianten. Men spreekt nu over een 70-tal verschillende soorten, die meestal een naam en nummer dragen van de onderzoeker. In de 90-er jaren is er bovendien veel gedaan aan onderzoek, met tot gevolg de ontwikkeling van nieuwe kwalitatieve klonen. De terroir bepaalt uiteindelijk welke soort er het beste verbouwd kan worden, kwalitatief of kwantitatief. Men heeft gelukkig geleerd van de grootste fout uit de historie van de Bourgogne. Men dacht daar in de zestiger jaren juist die ene super pinot noir kloon geselecteerd te hebben en verving hiermee haast het ganse arsenaal. Achteraf bleek dit een misser, waarbij veel van het originele materiaal verloren ging”.

Welke stappen zijn ondernomen om de kwaliteit van uw wijn te perfectioneren?

“Mijn eerste grote stap tot kwaliteitsverbetering was het nastreven van een lager rendement. Toen ik in 1961 het wijnbedrijf van mijn vader overnam, begon ik geleidelijk aan met het terugbrengen van het aantal knoppen aan de druivenstok. Omdat de plant moest wennen aan de nieuwe situatie, werd dit afhankelijk van de leeftijd van de stok in de loop van vier tot vijf jaar gerealiseerd. Nu worden de stokken ongeveer tot ongeveer 50% van de oude situatie teruggesnoeid. De tweede belangrijke stap was de groene oogst. Ik introduceerde deze methode van oogstbeperking in Barbaresco. Net als met mijn radicale snoeiwijze werd ik gezien als een ketter. Nu ben ik de grote man met een visie die door velen gevolgd wordt. Anderen proberen hun kritiek te onderbouwen waarbij ze mij constant nauwlettend in de gaten gehouden om mijn ongelijk te bewijzen. De derde stap was de wijze van aanplant, de densiteit van de wijngaard te verhogen. Door de stokken dichter op elkaar te planten, wordt er meer kwaliteit verkregen uit hetzelfde rendement per hectare. Op steile heuvels is het gebruikelijk om horizontaal aan te planten. Belangrijkste reden hiervoor is het tegengaan van erosie. Door het overgegaan op een verticale aanplant, gaat minder ruimte verloren tussen de rijen. Het is absoluut noodzakelijk dat men de wijngaarden met een tractor kan bewerken. Omdat de tractor bij horizontale wijngaarden altijd schuin moet werken ligt de afstand tussen de rijen daar traditioneel tussen 2,50 en 2,80 meter. Bij een verticale aanplant hoeft men daar geen rekening mee te houden en kan men de rijen dichter op elkaar planten; tussen 1,80 en 2.0 meter. Meer is ook niet nodig voor nebbiolo. Wel is het erg belangrijk, vooral bij jonge aanplant, te zorgen voor voldoende groei van andere grassen, zodat bij zware regenval niet alles wegspoelt.”

Waarin verschillen traditionele en moderne Barolo?

“Vroeger oogstte men pas vanaf half oktober en het duurde lang voordat in het koude seizoen de alcoholische gisting inzette. Nu wordt er ruim een maand eerder geoogst! Daarbij was men in het verleden afhankelijk van de aanwezigheid van gistcellen. Er bestond geen mogelijkheid om geselecteerd gist toe te voegen. Regelmatig werd de gisting afgebroken, doordat de temperatuur boven de 40 graden kwam. Er bleef onvergiste restsuiker achter in de gebottelde wijn die wanneer het wat warmer werd soms spontaan begon na te gisten op fles. Dat is de eigenlijke reden dat de wijn vroeger regelmatig een zoetje met wat restkoolzuur had. Markiezin Falletti bracht nieuwe kennis van wijnbereiding in Piemonte waardoor er een omslag volgde. Inmiddels is Barolo een droge rode wijn. Ook ik heb verbeteringen in de

wijnbouwtechnieken in Piemonte geïntroduceerd die nu gemeengoed zijn. Het is niet belangrijk om te weten hoe een producent werkt, maar wel wat zijn motivatie is dit te doen. Natuurlijk zijn er veel verschillen tussen producenten onderling, maar uiteindelijk telt alleen het resultaat. De meeste van de moderne technieken worden alleen gehanteerd om klassieke fouten te vermijden. Neem nou hygiëne. Men roept steeds hoe mooi de traditie is, maar als men zelf ziek is kiest men toch het liefst voor het modernste ziekenhuis.”

Wat is de productlevenscyclus van uw Barolo?

“Zoals het een grote wijn betaamt, gaan Barolo en Barbaresco zeer lang mee. Ik heb zeer oude wijnen geproefd die nog vitaal waren. Ik herinner me een oude wijn van een middelmatig jaar die nog steeds in redelijke conditie was. Men had de wijn destijds omschreven als kort houdbaar, omdat hij tannines leek te ontbreken. Achteraf bleek de wijn hiervan wel voldoende te bezitten, maar het bleken mooie tannines van een ronde kwaliteit. In mijn wijn streef ik ook naar zachte ronde tannines, omdat de wijn dan veel eerder drinkbaar is. Toonaangevende wijnschrijvers bevestigen daarbij dat mijn Barbaresco en Barolo tevens zeer lang houdbaar zijn.”

afbeelding 12 (5)

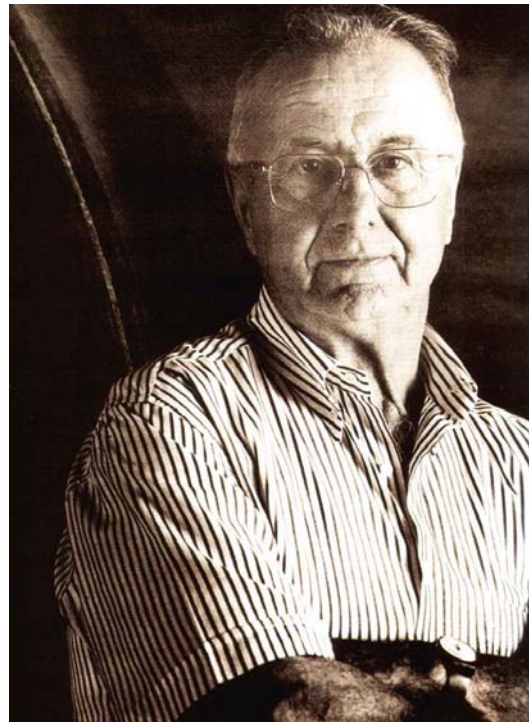


*Label welke sinds 1937 gebruikt werd
toen het wijnbedrijf nog Barolo maakte*

Aldo Conterno

De familie Conterno ziet zich op de eerste plaats als wijnboeren. Ze maken alleen wijn van zelfverbouwde druiven. Sinds 1969 wordt de wijn hier gemaakt met het maximum respect voor de wijngaard en de stokken. Zij hebben een hechte band met hun bodem, terwijl men toch is blijven openstaan voor moderne aspecten waardoor uiteindelijk een aangename product kon ontstaan. Aldo Conterno is door het maken van de juiste keuzes uitgegroeid tot een van de topwijnmakers van de regio.

afbeelding 13 (16)



Aldo Conterno

Wat maakt Barolo een grote wijn?

“Een grote wijn heeft net als sommige mensen een grote persoonlijkheid, is uniek en dus zeker niet uniform. Er zijn weinig wijnen die een persoonlijkheid hebben zoals Barolo. De Nieuwe Wereldwijnen worden meestal gemaakt van een handjevol populaire druivenrassen, zoals cabernet sauvignon en shiraz. Door hieraan een dosis nieuw eikenhout toe te voegen hoopt de producent een wijn te maken die zich kan meten met de klassieke grote wijnen. Het unieke eigen karakter wordt als ondergeschikt beschouwd. Barolo wordt gemaakt van nebbiolo, een druivenras dat nergens anders ter wereld zijn kwaliteiten toont. Wij hoeven niet op andere wijnen te lijken en er is geen andere wijn ter wereld met Barolo vergelijkbaar.”

Wat maakt de terroir van Barolo uniek?

“Nebbiolo is een zorgeisend ras. In Piemonte worden de beste resultaten bereikt omdat in dit klimaat de druif langzaam kan rijpen. Door de grote verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur worden mooie zuren en unieke aroma's gevormd. De wijngaarden van Barolo vindt men alleen op hellingen waar de druivenstok een maximale blootstelling aan de zon krijgt.”

Wat maakt nebbiolo tot een nobel ras?

“Er zijn weinig andere druiven waarvan wijn gemaakt wordt met de klasse van Barolo. Ik noem naast het unieke boeket ook de houdbaarheid.”

Welke stappen zijn ondernomen om de kwaliteit van uw wijn te perfectioneren?

“Wij zijn er trots op dat al onze wijn van eigen wijngaard komt. Alleen op deze manier hebben we grip op de kwaliteit. Onze wijngaarden liggen in de cru Bussia. ‘Cicala en Colonello’ zijn twee wijngaarden met unieke eigenschappen die als subcru van Bussia verkocht worden. Ons uitgangspunt is dat de wijn voor 80% in de wijngaard gemaakt wordt en voor 20% in de kelder. Traditiegetrouw worden jaarlijks een klein percentage oude stokken vervangen door nieuwe, zodat de stokken altijd een goede gemiddelde hogere leeftijd hebben. Als we zouden wachten tot de druivenstok echt aan vervanging toe is, zou dit betekenen dat we een lange tijd geen echte Barolo met de klasse die ons beroemd heeft

gemaakt kunnen maken. De gemiddelde leeftijd van onze stokken ligt rond 40 jaar. We hebben het uitgangspunt dat de minimale leeftijd van de stokken op 20 jaar moet liggen. Daarom maken we van de jonge aanplant een nebbiolo d'Alba. Als we de minimale rijpingstijd op hout zouden hanteren, voldoet de wijn theoretisch gezien aan alle eisen om als Barolo verkocht te mogen worden. Onze familie maakt echter al sinds vele generaties wijn van jonge aanplant en geeft de wijn een kleine houttoon. Wij vinden dat de wijn op deze manier precies goed is. Hout is een hulpmiddel, geen ingrediënt."

Waarin verschillen traditionele en moderne Barolo?

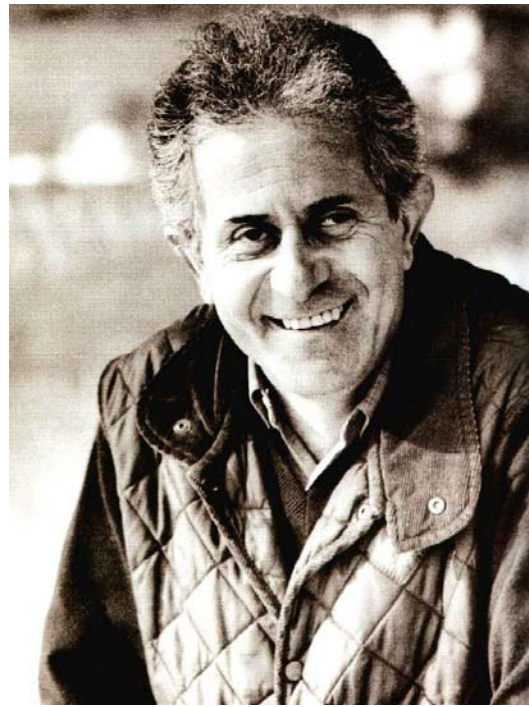
"Het verschil komt voort uit onwetendheid over de rol van de tannines. Er bestaan grote misvattingen over welke tannines een wijn nodig heeft. Vroeger ging men ervan uit dat er alleen maar veel tannines nodig waren om een wijn bewaarpotentie te geven. Men realiseerde zich toen niet welke soort tannine men nodig had en welke men juist beter kon vermijden. Hoewel ik een grote aanhanger ben van traditie, hanteer ik wel sommige methoden waarmee ik dit proces beter in de hand heb. Ik wil graag het proces zelf kunnen beheersen. Hiervoor gebruik ik een speciaal ontwikkelde gistingstank waarin de schillen en de most in beweging gehouden kunnen worden. Zo bereik ik uiteindelijk mijn beoogde resultaat. Daarnaast speelt een stukje geschiedenis mee. Veel wijnproducenten waren eigenlijk alleen maar boeren. In plaats van druiven konden zij net zo goed andere gewassen verbouwen. In het verleden was gemengde wijnbouw een doodgewone zaak en de ene oogst volgde de andere op. Dus wanneer de druiven binnenkwamen was het voor de boeren gebruikelijk om alles in grote gistkuipen te storten, waarna het fruit aan hun lot werd overgelaten. Men kon zich in de tussentijd gewoon bezighouden met andere gewassen. Dit was dus puur een praktische overweging. Bovendien speelde de beschikbare ruimte mee. Volgens de wet moet Barolo minimaal twee jaar rijping ondergaan op hout. Dat betekent dat er vaak drie opeenvolgende jaargangen wijn op hout moest worden opgeslagen. Bij rijping op barrique betekent dit dat de producent de beschikking moest hebben over een grotere en dus kostbare opslagplaats. De traditionele botte namen veel minder ruimte in beslag. De barriques kunnen slechts enkele jaren gebruikt worden. Ze zijn erg kostbaar en de wijnbereiding wordt hierdoor veel arbeidsintensiever. Dit soort argumenten maakten het voor veel boeren niet erg aantrekkelijk de overstap te wagen. Sommige producenten probeerden deze investering te vermijden en zochten naar een excuus. Zij predikten daarom dat de moderne barriques niets toevoegden aan hun wijn en dat alle vernieuwingen taboe waren. Zij verscholen zich onder een noemer van traditioneel terwijl hun keuze niets te maken had met een ideologie. Dit gaat natuurlijk niet voor alle traditionele producenten op. Net zo min dat de moderne stroming wel altijd bereid is tot het doen van concessies en investeringen, want dát is wat de uiteindelijke kwaliteit van de producent bepaalt."

Wat is de productlevenscyclus van uw Barolo?

"Ik geef mijn gewone Barolo minimaal vijftien tot twintig jaar. Mijn riserva Gran Bussia gaat minstens vijfentwintig jaar mee."

Elio Altare

Elio Altare is een warme innemende persoonlijkheid, een filosoof. Zijn wijnen weerspiegelen het karakter van deze grote wijnmaker. Elio Altare is een voorstander van 'la libertà per interpretazione', de vrijheid van interpretatie. *"Geef vier gelijke stukken vlees aan vier verschillende topkoks. Iedere kok zal dit volgens zijn eigen interpretatie bereiden. Met wijn is het eigenlijk niet anders. Wie heeft het recht om te bepalen wat de enige juiste handelswijze zou zijn en hoe men zou moeten werken? Het is immers het resultaat dat telt. Waarom zouden we de voorgeschreven minimum regels moeten toepassen terwijl wij als wijnmaker ons realiseren dat niet ieder oogstjaar gelijk is. Neem het houtgebruik. Een wijn heeft net zoveel hout nodig als hij kan verdragen. Hout is onmisbaar als hulpmiddel, maar storend als ingrediënt en dan zeker overbodig."*



afbeelding 14 (16) Elio Altare

Wat maakt Barolo een grote wijn?

"Onder de noemer grote wijn vallen helaas niet alle Barolo's. Mijn Barolo wel. Ik zal het je laten proeven. Dan mag je het zelf zeggen."

Wat maakt de terroir van Barolo uniek?

"Dankzij het heuvelachtige landschap liggen de meeste wijngaarden van Barolo op percelen die optimaal profiteren van de zon. Doordat de wijngaarden op de juiste hoogte zijn aangeplant, is er voldoende verschil tussen de dag- en nachttemperatuur waardoor de nebbiolo langzaam rijpt. Daardoor worden de fijnste aroma's gevormd. Dit ontbreekt in de meeste zonovergoten wijngaarden van de nieuwe wereldlanden en maakt onze terroir uniek."

Wat maakt nebbiolo tot een nobel ras?

"Al eeuwen geleden werd nebbiolo om zijn kwalitatieve eigenschappen gewaardeerd. Het grootste onderscheid zag men in Barolo. In tegenstelling tot andere gebieden waar men vaak koos voor productievere rassen die minder eisen stelden aan het klimaat, bleven de wijnboeren in Piemonte trouw aan hun nebbiolo, vanwege zijn nobele eigenschappen."

Welke stappen zijn ondernomen om de kwaliteit van uw wijn te perfectioneren?

"Ik heb niet voor de eenvoudigste weg gekozen. Mijn eerste belangrijke beslissing was het compleet omgooien van het mestbeleid. Mijn vader had net als alle andere boeren de wijngaarden tot 1960 bewerkt met kalium, waardoor het natuurlijk evenwicht in de wijngaard volledig werd ontwricht. De planten raakten zo gewend aan deze bijvoeding dat ze tot wel vier maal zoveel gingen produceren. Als er niet werd ingegrepen zou men in een gunstig jaar dus 200 hectoliter per hectare kunnen voortbrengen. Ik kon niet abrupt stoppen met deze bijvoeding omdat de druivenstok eerst opnieuw moest leren de juiste stoffen uit de bodem op te nemen. Het kostte mij jaren om geheel terug te stappen naar het organische koemest. Vanaf begin van de tachtiger jaren, dus twintig jaar later was ik pas overtuigd dat mijn druivenstokken de natuurlijke balans hadden teruggevonden die door mijn vader was verstoord."

Mijn tweede belangrijke stap was de rationele oogstbeperking. Door de druivenstokken op de juiste manier terug te snoeien, is het oogstvolume redelijk inschatbaar. De ‘vendemmia verde’ die Gaja introduceerde in Barbaresco werd door mij naar Barolo gebracht. Het wegnippen van gezonde, volgroeide druiven riep veel weerstand op bij de lokale bevolking, die mij zag als ketter. Vroeger waren er drie belangrijke redenen van deze weerstand; honger, armoede en de kerk. De druif was een gewas en gold dus als voeding. Daarnaast was de verkoop van druiven een bron van inkomsten in deze arme streek. De kerk sprak tenslotte van schande. Het gewas was een hemels geschenk tegen de armoede en dat mocht men niet weigeren. Mijn vader werd door de dorpsbewoners als medeplichtig beticht en was razend. De derde belangrijke stap was de introductie van de Franse barrique van nieuw eikenhout. Sinds Gaja in 1964 mij en enkele vrienden naar enkele beroemde Franse wijnstreken had geleid, begreep ik de toegevoegde waarde van het barrique, als onderdeel van het rijpingsproces. Toen ik terugkwam, besloot ik radicaal afstand te doen van de traditionele oude houten vaten. Met de motorzaag ging ik de ‘botte’ te lijf. Dit deed zo veel ‘stof’ opwaaien dat mijn vader om verder gezichtsverlies bij de ‘locali’ te voorkomen mij het huis uitzette en ontferde. Enkele jaren later stierf mijn vader en kreeg mijn zus het hele wijnbedrijf in handen. Gelukkig maakten wij een overeenkomst op en inmiddels ben ik eigenaar van het bedrijf. Mijn wijngaarden worden traditioneel en voor meer dan 90% biologisch bewerkt. Ik hanteer moderne meetapparatuur om het juiste tijdstip van rijpheid van de druiven te bepalen. In de kelder gebruik ik een moderne pers en temperatuurcontrole. Ik heb enkele giststammen geselecteerd, waaruit ik mijn eigen gistcultuur heb gekweekt. Hierdoor krijgt de wijn mijn persoonlijke stempel. Gist is de inkt van de wijn waarmee de wijnmaker zijn eigen handtekening zet. Verder pas ik zelden klaring of filtering toe want hiermee worden ook andere substantiële delen weggenomen.”

Waarin verschillen traditionele en moderne Barolo?

“Ik onderscheid drie verschillende typen wijnproducenten. Fruittelers, die gewoon van het land halen wat het voortbrengt. Marketeers, die proberen geld te verdienen en bereid zijn daarvoor concessies doen. En tenslotte artiesten, die soms geld verdienen, maar vooral hun hart volgen. De eerste groep is het grootst. Dit zijn boeren die gewoontegetrouw handelingen uitvoeren zonder zich af te vragen of het ook werkelijk nodig is. Denk hier aan bemesten, snoeien, ploegen, spuiten, oogsten, enzovoorts. In principe behandelen zij druiven niet anders dan ze zouden doen met andere gewassen. Ze werken volgens een kalender die door hun voorouders is opgemaakt. In de tweede groep vindt men de meeste bekende wijnproducenten. Deze generatie wijnmakers heeft naast wijnbouw ook nog ander vakken gestudeerd. Zij beseffen hoe belangrijk marketing voor hun wijnbedrijf kan zijn. Bepaalde items doen het internationaal erg goed, denk maar aan het gebruik van nieuwe eikenhouten vaten en de vermelding van de wijngaard. Om deze reden wordt vaak het roer drastisch omgegooid. Er wordt zo nodig geld geïnvesteerd in apparatuur en men is zelfs eventueel bereid om een externe wijnmaker in te huren. Vervolgens trekt men een budget uit voor reclame en publiciteit. Men gaat ervan uit dat als de topwijn van het huis een extra opvoeding op ‘barrica’ heeft gehad, de Amerikaanse pers er vaker lovend over gaat schrijven. De overige wijn van deze producent wordt dan gemakkelijker verkocht. De derde groep betreft eigenlijk maar een handjevol producenten. Dit zijn artiesten die slechts één doel voor ogen hebben; ieder jaar opnieuw de perfecte Barolo te maken. Een grote wijn die de karaktereigenschappen van het oogstjaar, de wijngaard en de wijnmaker weerspiegelt. Wijn is het paspoort van de wijnmaker. Het gebruik van pesticiden, bijmesting, enzovoorts wordt hier alleen toegepast als het echt nodig is. Alleen als je ziek bent gebruik je het juiste medicijn om te genezen. Je neemt niet zomaar om de bepaalde tijd antibiotica of andere medicijnen in. Dat geldt hetzelfde voor planten.”

Wat is de productlevenscyclus van uw Barolo?

“Mijn Barolo kan met gemak vijftien tot twintig jaar oud worden maar de wijn heeft in zijn jeugd ook erg veel te bieden.”

3.2 Twee stromingen

Er zijn duidelijke verschillen in de manier waarop producenten omgaan met de wijnbereiding van Barolo. Toch hebben ze allen een gemeenschappelijke doelstelling. Ze trachten op hun ‘eigen’ wijze de allerbeste wijn te maken. Hierdoor zijn er veel onderlinge verschillen, maar ook veel unieke karakters. Een grote wijn moet zijn eigen persoonlijkheid hebben, de terroir en de wijnmaker weerspiegelen. Dit gaat zeker op in Barolo. (14)

De Duitse wijnschrijver Jens Priewe schreef in 1987 in zijn boek ‘Italiens Grosse Weine’ *“Hoe meer Barolo de laatste jaren ontdekt is, des te duidelijker het wordt dat er niet over één Barolo op zich moet worden gesproken. Er bestaan alleen diverse wijnen met deze naam maar deze hebben allen zeer verschillende karakteristieken. Deze verschillen uiten zich zonder twijfel ook in kwalitatieve componenten. (...) Toch is het onderlinge verschil meer te herleiden naar de opvattingen van wijnbereiding. Voor de een is de Barolo een wijn met een barokke structuur, die nooit groot genoeg kan uitvallen. Voor een ander moet Barolo gewoon een volle wijn zijn waarvan men snel kan genieten. Daarnaast zijn er weer producenten die bepaalde soorttypische eigenschappen proberen te benadrukken terwijl ze het hoge tanninegehalte proberen terug te brengen. Tenslotte zijn er nog wijnbouwers die menen dat hierbij het Franse barrique ingezet moet worden om de wijn een fijnere elegantie mee te geven en hem wat sneller te laten rijpen.”* (14)

Vervolgens spreekt hij over drie groepen. Hij benoemt traditionalisten, conservatieven en modernisten. De traditionalisten, wijnmakers zoals Bruno Giacosa, Bartolo Mascarello en Valentino Migliorini (Rocche dei Manzoni) bemoeien zich alleen met het natuurlijke proces als het de wijn maximale verfijning oplevert. Door het regelmatig bijvullen van de botte voorkomt men dat de wijn vluchtige zuren kan ontwikkelen. Onder de conservatieven vindt men producenten, zoals Giacomo Conterno, die zich compromisloos overgeven aan de kunst van wijnbereiding zoals ze die van hun vaders hebben mee gekregen om wijn te maken zoals de natuur deze heeft voortgebracht. Modernisten, zoals Renato Ratti en Ceretto streven er naar van Barolo een gastronomische wijn te maken die jong gedronken kan worden en voor een breed publiek toegankelijk is, zonder echter soorttypische karakteristieken op te geven. Verder zijn er ook veel producenten die specifieke opvattingen van beide kampen gebruiken en daarom niet zomaar te rangschikken zijn. Deze boeren werken op zich traditioneel, maar ze zijn meegegroeid met de algemene ontwikkelingen in de wijnbouw. Als deze traditioneel werkende wijnmakers rijping op barrique toepassen krijgen ze vaak meteen het stempel van modernist. Traditionalisten zijn geen producenten die alleen met antieke middelen werken, terwijl modernisten niet alle traditionele methoden hebben uitgesloten. (14)

Jancis Robinson schreef in haar ‘Wijnproef werkboek’: *“Nieuwe productiemethoden en de smaak. Producenten die traditionele productiemethoden van Barolo en Barbaresco wat hebben aangepast, zijn onder meer Ceretto (op wiens wijnen vaak de wijngaard wordt vermeld – wat zeldzaam is in Italië – zoals Bricco Rocche of Bricco Asili), Gaja (die zeer sappige wijnen maakt) Prunotto en Luciano Sandrone. Vergelijk een van die wijnen uit een recent jaar met een traditioneler gemaakte wijn, zoals die van Aldo Conterno. U zult proeven dat er veel meer fruit zit in de ‘nieuwe’ wijnen en dat in de ‘oude’ de tannine veel meer opvalt.”* (7)

Er zijn opvallende verschillen tussen Barolisten en modernisten, zowel in de wijngaard als in de kelder. De traditionalist geeft de voorkeur aan een medium densiteit met een relatief hoge opbrengst per plant. De modernist kiest voor een hogere densiteit met een relatief lagere opbrengst per plant. De traditionalist zou de opbrengst volledig aan de natuur overlaten, heel streng snoeien tijdens de wintermaanden en alleen overtollig gebladerte tijdens de zomer verwijderen. Modernisten passen indien nodig een ‘groene oogst’ toe waarmee ze het volume

kunnen beperken. Traditionalisten passen nooit een voorbehandeling toe aan de most. Ze beweren dat hierdoor het natuurlijke karakter van de wijn negatief wordt beïnvloed. Modernisten gebruiken vaak een mostconcentrator die het water aan het sap onttrekt met de bedoeling een diepere kleur te verkrijgen en de concentratie te verhogen. Ook maken modernisten tijdens de gisting gebruik van een roto-fermentator om de most en de schillen heel voorzichtig te vermengen. Op deze wijze wordt er een maximum uit de most geëxtraheerd en oxidatierisico voorkomen. De beweging houdt 24 uur aan. Paolo Scavino is van oordeel dat dit de belangrijkste factor is van de verbeterde Barolo. Traditionalisten kunnen alleen gebruik maken van een meer agressieve overheveling die twee of drie maal per dag plaatsvindt. (13, 38)

Over het algemeen houden de wat meer traditionele producenten een langere gisting aan met schilcontact. Vaak van 30 tot 60 dagen, waarbij ‘cappello sommerso’ wordt toegepast om het maximale fruit, de optimale kleur en het meest geconcentreerde extract uit de druif te verkrijgen. (3, 4) Volgens de modernisten onttrekt dit zowel de slechte als de goede tannines, waardoor de wijn jaren op vat zal moeten rijpen om de tannines af te bouwen. (32, 38)

Marcello Ceretto laat zijn wijn slechts zeven tot tien dagen gisten in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Dit is een gebruikelijke cuvaison voor de meeste moderne wijnmakers. Renato Ratti, de pionier van de nieuwe methoden, houdt een gisting aan tussen acht en twintig dagen, afhankelijk van de kwaliteit van de oogst. Ratti was ook een van de eerste die de temperatuurgecontroleerde gisting introduceerde. Guiseppe Colla, de wijnmaker van Prunotto wordt gerekend bij de harde kern van traditionalisten. Hij laat zijn druiven voor zijn Barolo in betonnen tanks slechts tien tot twintig dagen gisten, waarbij de temperatuur rond 25° Celsius wordt gehouden. Paolo Cordero di Montezemolo, een wijnmaker van de moderne garde, laat zijn Barolo ongeveer 25 tot 30 dagen in roestvrij staal vergisten met een gecontroleerde temperatuur, waarbij de wijn twee maal per dag over de hoed wordt gepompt (rimontaggio) Hij hanteert tevens cappello sommerso. Giovanni Conterno, een van de puurste traditionalisten, laat zijn druiven voordat ze gekneusd worden, eerst inweken om zo meer kleur en fruit te krijgen. Hij past capello sommerso toe en houdt een gistingstijd aan van tussen 28 en 35 dagen, waarbij hij dag en nacht waakt dat de temperatuur de 30° Celsius niet overschrijdt. Alfredo Currado (Vietti) hangt redelijk aan de traditionele stijl, hoewel hij toch gebruikt maakt van enkele moderne snuffjes. Zelf noemt hij zich een ‘Barolist’. Hij laat zijn Barolo tussen 35 en 60 dagen gisten in betonnen en roestvrijstalen tanks, waarbij hij geselecteerd gist gebruikt. Vanaf het moment dat de gisting goed is ingezet, wat soms wel drie weken kan duren, wordt de hoed onder de wijn gehouden en wordt de wijn twee maal per dag omgeroerd. Elvio Cagno (Marcarini) is een aanhanger van de klassieke stijl. Hij houdt soms wel een gisting aan van twee maanden, waarbij de schillen in contact blijven met de most. Het minimum dat hij hanteert is 35 dagen, waarbij in de tweede fase ‘cappello sommerso’ wordt toegepast. Vaak voeg hij hele druiven en steeltjes toe aan de gistende massa. Mauro Mascarello, een andere traditionalist laat zijn wijn wel 65 dagen gisten met schilcontact. (3, 4)

Traditionele wijnmakers als Bartolo Mascarello en Aldo Conterno laten de malolactische gisting in het voorjaar spontaan op gang komen. De nieuwe garde onder leiding van Renato Ratti, Ceretto en Luciano Sandrone verzekeren zich er juist van dat dit binnen een maand na de alcoholische gisting plaatsvindt. Om dit proces op gang te brengen wordt de temperatuur van de kelder omhoog gebracht, de wijn wordt verwarmd of men voegt een ‘starter’ toe aan de wijn. Iedere producent erkent het essentiële belang van de ‘malo’. Het enige discussiepunt is het tijdstip wanneer dit plaats zou moeten vinden. (zie bijlage I) (3, 4, 32)

Het grootste verschil tussen de traditionele ‘Barolisten’ en de moderne producenten is waarschijnlijk de duur van de houtrijping. De ‘modernisten’ geloven dat dit zo kort mogelijk moet zijn om zo een beter uitgebalanceerde wijn te krijgen met meer fruit en stijl. (3, 4) Ook Jancis Robinson haalt de grote discussie over houtgebruik aan: *“De grote discussie over houtgebruik gaat nebbiolo meer aan dan welke andere druivensoort ook. Het actuele uitgangspunt is niet alleen de leeftijd en de oorsprong van het hout, maar ook de tijd die de wijn in het vat zou moeten lageren en welk formaat het optimale vat zou moeten hebben”*. (6)

De traditionele botte waren vaak vele jaren oud en door de jaren heen waren de houttannines en smaakcomponenten geheel verdwenen. De dichtgeslibde poriën van het verzadigde hout belemmerden de inwerking van zuurstof waardoor de wijn slechts een minimale oxidatie kreeg. Het oppervlakte wijn dat in deze grote botte in contact kwam met het hout is verhoudingsgewijs met de totale inhoud veel kleiner dan bij een barrique van 225 liter. De wijnen die op de traditionele wijze in de botte rijpten konden veel langer bewaard blijven. Wanneer er gebruik gemaakt wordt van barriques van nieuw eikenhout krijgen we te maken met een compleet andere situatie. Het hout voegt hier tannines toe aan de wijn. Daarnaast speelt het karakter van het hout een rol. Doordat er vanilletonen in de wijn worden verweven, kan er nog meer complexiteit ontstaan. (zie bijlage II) (6)

Traditionalist Bartolo Mascarello laat zijn wijn minstens drie tot vier jaar rijpen in oude walnoten en eikenhouten vaten. Deze ‘botte’ zijn meer dan 50 jaar oud en hebben een inhoud van 2.500 tot 3.500 liter. In topjaren laat hij een gedeelte van zijn wijn verder rijpen in ‘bottiglione’, grote flessen van twee tot drie liter. Giovanni Conterno houdt minimaal 6 jaar aan voor zijn standaard Barolo en voor zijn cru Monfortino minstens acht jaar. (3, 4)

Sommige traditionalisten, zoals Giacomo Conterno maken monumentale wijnen die in hun jeugd zeer hard zijn. Andere traditionele wijnmakers, waaronder Bartolo Mascarello, maken wijnen die in hun jeugd minder imposante tannines bezitten maar uitblinken in ras. Door flesrijping ontwikkelen deze wijnen een extra dimensie van een uitzonderlijke kwaliteit. Het is niet eenvoudig om de basisstijlen te definiëren. Er zijn talrijke variaties en verschillen binnen de categorieën, met weer gradatieverschillen onderling. We hebben te maken met individuen; koppige boeren, college opgeleide techneuten, marktgevoelige zakenmensen en in sommige gevallen ware artiesten. (14)

Parker vindt de strijd tussen Barolisten en modernisten onzinnig en spreekt over de Barolo oorlogen: *“...het is bijvoorbeeld niet waar dat de traditionele Barolo’s een onzuivere neus hadden noch wrang en droog op de tong waren. Met zo min als de moderne Barolo onoverkomelijke nieuwe houttonen hadden, waarin de nebbiolo geheel onherkenbaar was geworden. Toch hebben er wel grote veranderingen plaatsgevonden rond Alba. Men heeft afgezien van de extreem korte gistingstijd – vier tot vijf dagen - en zelfs de fervente aanhangers van de kleine ‘barriques’ zijn nu voorzichtiger geworden met het toepassen van nieuw eikenhout. Zij geven eerder de voorkeur het unieke aromatische karakter van de nebbiolodruif naar voren te laten komen. Traditionalisten vervangen van hun kant vaker de grote vaten uit hun kelders en verkorten de lageringstijd. Zij proberen meer rondheid en fruit in hun wijnen te krijgen. Als alles goed gaat, zullen al deze zinloze en oeverloze discussies van de afgelopen jaren vanzelf verdwijnen en zullen we uiteindelijk in staat zijn weer op een intelligente manier over wijn te praten.”* (29)

3.3.1 Wetgeving

Als gevolg van de totstandkoming van de Europese Economische Gemeenschap in 1958, registreerde Italië in 1963 haar eerste officiële regelgeving met betrekking tot wijnproductie. Men hanteerde hiervoor het Franse A.O.C.-model als voorbeeld. De E.G. stelde centraal richtlijnen op waarnaar lidstaten hun nationale wetgeving moesten aanpassen. Er werden de twee kwaliteitstrappen benoemd; V.Q.P.R.D. en tafelwijn uit lidstaten van de E.G.

De eerste groep staat voor 'Vino di Qualità Prodotto in Regioni Determinate'. Dit zijn kwaliteitswijnen die geproduceerd worden in een vast omschreven herkomstgebied. Hieronder vallen de in het volgende alinea besproken D.O.C.- en D.O.C.G.-wijnen.

De 'Vino da Tavolo' is de tweede groep en omvat driekwart van de totale productie. Het zijn eenvoudige tafelwijnen die geen specifieke aanduiding van herkomst hebben. De wet heeft geen limiterende regels met betrekking tot herkomst, rendement, wijnbouw en vinificatie. Ook zijn er geen voorschriften over de kenmerken of samenstelling van de wijn.

Binnen de categorie van Vino da Tavola trof men ook topwijnen aan. Vooruitstrevende wijnmakers wisten de strenge regels te omzeilen door hun wijn vrijwillig te declasseren tot 'tafelwijn'. Echter, volgens de Europese wetgeving mag een 'tafelwijn' geen oogstjaar vermelden. Daarom werd er onder minister Gorla in 1992 de nieuwe categorie I.G.T. ingevoerd. De herkomst van de wijn werd hierin exact geregeld en deze nieuwe wettelijke bepalingen zijn nog steeds van kracht.

De belangrijkste classificaties die de Italiaanse wet momenteel erkent, zijn:

I.G.T.: Indicazione Geografica Tipica, vergelijkbaar met Franse streekwijn (Vin de Pays). Hierin vallen wijnen, veelal eenvoudig, uit een omschreven herkomstgebied. Op dit moment telt Italië ongeveer 130 I.G.T.'s.

D.O.C.: Denominazione di Origine Controllata: kwaliteitswijn met een gecontroleerde herkomstbenaming. Net als bij zijn Franse equivalent 'AOC', zijn er duidelijk regels opgesteld ten aanzien van de druiventeelt, de te gebruiken druivensoorten, de maximale opbrengst per hectare, het alcoholpercentage en de lagering (rijping) van de wijn. De herkomstgebieden van de wijn zijn exact afgebakend.

D.O.C.G.: Denominazione di Origine Controllata e Garantita. De categorie D.O.C.G. geldt voor de hoogste kwaliteit wijnwijngebieden. Het geeft niet alleen een gecontroleerde herkomst aan, zoals bij de D.O.C. maar het is tevens een garantie dat de wijn voldoet aan de kenmerken van de wijn. De wijnproducent heeft te maken met strengere regels met betrekking tot de opbrengst per hectare en kwaliteit van de wijn. Iedere DOCG wijn is herkenbaar aan het banderol om de hals van de fles, welk de wijnproducent pas krijgt als de wijn organoleptisch is goedgekeurd.

Na de invoering van de wijnwetgeving in 1963, werd Barolo in 1966 vermeld als DOC wijn. De grenzen voor de herkomstbenaming werden in 1927 al vastgesteld. In 1980 kreeg Barolo bovendien zijn DOCG status.

Wettelijke bepalingen van Barolo: (zie bijlage IV) (17, 40, 41)

Toegestane druivensoorten:	Nebbiolo met de subvariëteiten michet, lampia en rosè.
Opbrengst per hectare	80 quintali = 52 hectoliter (=6.933 flessen van 75 cl.)
Minimum effectief alcoholgehalte	13%
Minimum zuurgehalte	0,5%
Minimum droogextracten	23 gr/l.
Rijpingsperiode	verplicht minimaal 3 jaar*, waarvan 2 jaar op hout bij rijping van minimaal 5 jaar 'Riserva'
Houtgebruik	kastanje- of eikenhout

* berekend vanaf 1 januari volgend op de oogst.

3.3.2 Vino da Tavola

Vanaf het moment dat Italië haar EG lidmaatschap kreeg moesten haar wijnen voldoen aan de internationale regelgeving. In 1963, het jaar waarin de Italiaanse wijnwetgeving tot stand kwam, was er weinig oog voor kwaliteit en het ontbrak aan kennis om duidelijke regels voor te kunnen schrijven. Producenten die zich aan de basisregels hielden konden een wijn op de markt brengen die wettelijk wel Barolo heette, maar in werkelijkheid alle allure van deze grote wijn miste. Dit zette serieuze wijnboeren aan het denken. Ze vroegen zich af hoe zij zich konden onderscheiden. Met de invoering van het DOCG werd er zelfs een officieel panel in het leven geroepen dat de aangeboden wijn organoleptisch moest testen. De proevers beoordeelden hiermee of de wijn representatief was voor zijn nobele afkomst. Dit hield enerzijds veel middelmatige en slechte producten uit de markt maar het gebeurde ook dat sommige serieuze producenten te horen kregen dat hun mooiste product was afgekeurd omdat hij niet aan de karakteristieken voldeed. De wijn werd dan gedeclasseerd tot eenvoudige tafelwijn, ‘Vino da Tavola’.

In Toscane begon in 1970 een ware wijnrevolutie. Producenten zagen welk succes Piero Antinori boekte met zijn Tignanello. Sassicaia was binnen enkele jaren al legendarisch. Het waren wijnen van de allerfijnste kwaliteit maar omdat ze niet exact voldeden aan de wettelijke voorgeschreven bepalingen, werden beide wijnen gedeclasseerd tot de categorie van tafelwijnen. De pioniers onder de producenten zaten daar niet mee. Hun wijn werd wel tegen de hoogste prijs verkocht. Daarom besloten ook anderen producenten het heft in eigen hand te nemen. Ze gingen ook zelf bepalen welke druiven, houtrijping en werkwijze zij het beste achtten. Hierna volgden vele experimenten met andere druivenrassen en met rijping op nieuw eikenhouten barrique. De traditionele wijnproducenten werden hierdoor aan het denken gezet. Er werd steeds meer kennis opgedaan hetgeen leidde tot innovatie, met als gevolg dat er een complete kwaliteitsverbetering tot stand kwam.

Toch was dit niet helemaal nieuw. ‘Penfolds Grange Hermitage’, een van de grote wijnen uit de Nieuwe Wereld werd al in 1950 ontwikkeld met shiraz (syrah), een druivenras dat destijds in Australië nog schaars was. Door gebruik te maken van vinificatietechnieken uit Bordeaux kon wijnmaker Max Schubert een wijn maken die in verschillende facetten leek op een grote Franse wijn. Ook in Italië waren er producenten die met uitheemse druiven experimenteerden. Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta legde al in 1869 een indrukwekkende ampelografische collectie aan. In zijn catalogus omschreef hij de 376 druivenrassen die hij ten zuiden van Asti cultiveerde. Cabernet sauvignon omschreef hij als een van de beste rassen. In 1903 publiceerde Salvatore Mondini een boek over uitheemse druivenrassen. Hij schreef dat zelfs de beste Toscaanse wijnen nog konden verbeteren door toevoeging van een kleine hoeveelheid cabernet sauvignon. Driekwart eeuw later waren de nieuwe Toscaanse blends Sassicaia en Tignanello de leiders geworden in de Italiaanse wijnrevolutie. Sassicaia maakte zijn debuut op de internationale scene in 1978, nadat ‘Decanter’ een blindproeverij georganiseerd had van cabernet sauvignon uit de hele wereld. De wijn was gemaakt door de Piemonteser Marchese Mario Incisa della Rocchetta, bloedverwant van Marchese Leopoldo. Tignanello, een creatie van Antinori, werd geschapen door een andere Piemonteser, Giacomo Tachis, die de oude technieken van Salvatore Mondini, het versnijden van cabernet met sangiovese, opnieuw toepaste.

Ook Angelo Gaja beseftte dat er in Piemonte met de cabernet sauvignon grote wijnen konden worden gemaakt. Snel werd de druif op een geschikt gedeelte van de wijngaard aangeplant. Enerzijds als uitdaging om zichzelf te meten met de hoogste internationale standaard, anderzijds als onderdeel van zijn marketingstrategie. Zelfs het eerste oogstjaar dat Angelo Gaja van deze wijn op de markt bracht, scoorde zeer hoog bij het Amerikaanse vakblad 'The Wine Spectator'. 'Darmagi' werd steeds ingezet om de buitenwereld te laten zien hoe goed de wijnen van Angelo Gaja waren. Zijn Barbaresco cru's moesten het vlaggenschip van de wijngaard blijven en daarom werden deze wijnen structureel duurder aangeboden. De Frans georiënteerde wijncritici waren wel in staat een wijn als Darmagi op te merken. De cabernet sauvignon gaf de wijn karakteristieken die voor hen herkenbaar waren. Dit daagde hen uit om zich eens extra te buigen over Angelo Gaja's duurste wijn. Voor hen speelde nu de vraag hoe groot een echte Barbaresco werkelijk was. (5)

Angelo Gaja zette een volgende logische stap met het overgaan tot 'Langhe D.O.C.' Voor 1961 werden de wijnen uit Barolo en Barbaresco steeds samengesteld uit druiven van meerdere wijngaarden om zo tot een uniforme kwaliteit te komen. Bij Gaja kwamen de druiven uit 14 verschillende percelen. In navolging van Angelo Gaja zag men rond 1985 steeds vaker aparte cru's op markt verschijnen. Gaja besloot in 1996 zijn specialiteiten als Langhe op de markt te brengen. Zijn standaard Barbaresco behoorde immers al tot de top die hier geproduceerd werd. De specifieke cru's hebben allemaal een geheel eigen karakter dat afwijkt van het algemene beeld van Barolo en Barbaresco. Door zijn wijnen als Langhe DOC uit te brengen, hield hij alle opties en mogelijkheden in de hand een eigen minder gecontroleerde weg in te slaan.

afbeelding 15 (R.A)



Foto van Barbaresco en twee tot Langhe gedeclasserde 'Barolo's' van Gaja

3.4 Barolo op de proeftafel

Teneinde proefondervindelijk vast te stellen of de terroir en de stijl herkenbaar zijn in de wijn en of de wijn een hoge levensverwachting heeft, is een veertigtal Barolo's naast elkaar geproefd. De geproefde wijnen waren afkomstig van de hand van gerenommeerde en toonaangevende producenten. Het proefpanel bestond uit een gevarieerd gezelschap van professionele wijnproevers, waarin wijnkopers, toprestaurateurs, wijnschrijvers, wijnproducenten en Italiaanse wijnkenners. (bijlage IV)

In de opzet van de proeverij is rekening gehouden met de te vergelijken verschillen tussen oogstjaar, bodem en stijl. Een complete lijst van geproefde wijnen is te vinden in het 'overzicht van alle proefsessies'. (bijlage V)

Na de referentiewijn werd de tweede sessie gehouden met twee identieke wijnen waarvan een 48 uur eerder was geopend en gedecanteerd. De wijn die 48 uur openstond had veel van zijn fijne fruit verloren, waarna alleen pruimachtig oxidatief fruit overbleef. Bovendien begonnen de zuren op te spelen. Een van de aanwezige proevers was wijnmaker Mario Fontana. Hij gaf het advies een Barolo niet te lang vooraf te openen. Een Barolo manifesteert zich het best als hij gedronken wordt binnen 5 uur nadat hij is geopend. Hieruit bleek dat het een algemene misvatting was een Barolo ruim vooraf te moeten openen.

In een andere sessie werd bekeken of de karakteristieken van de onderlinge oogstjaren waarneembaar waren. Daarbij moest de hand van de wijnmaker herkenbaar blijven. De kenmerken van de oogstjaren werden uitstekend gereflecteerd in de wijn, waarbij duidelijk te herleiden was wie de producent is geweest van de drie wijnen.

In de volgende sessies werd geanalyseerd of de kenmerkende verschillen tussen de traditionele en moderne wijnproducent zichtbaar zouden zijn. In sessie 4 werden wijnen vergeleken die afkomstig waren van een gelijke bodem van Castiglione Falletto. In sessie 5 werd dezelfde opzet herhaald waarbij het verschil was dat de wijnen van Montforte d'Alba kwamen. Door steeds een vergelijking te maken tussen stijlen van wijnbereiding op een gelijke bodem is duidelijkheid ontstaan over het belang en de invloed van de wijnmaker. Beide stromingen, zowel traditioneel als modern, zijn er volledig in geslaagd om alle belangrijke kenmerken te vertalen in hun wijn.

In sessie 6 werden onderlinge karakters vergeleken van drie uiteenlopende moderne stijlen van de zelfde bodem van La Morra. Duidelijk viel het houtgebruik op in de wijn van Gaja die tevens de meeste mineraliteit toonde. In de andere twee wijnen domineerde het fruit, hetgeen karakteristiek is voor de wijnen afkomstig van La Morra. Achteraf bleek de wijn van Gaja hier duidelijk niet op zijn plaats. Sperrs is afkomstig van Serralunga. Dankzij deze sessie werd duidelijk hoe goed de bodem herkenbaar was in de wijn.

In sessie 7 werd dit herhaald met drie zeer vergelijkbare moderne stijlen, tevens van de zelfde bodem van La Morra. Zelfs bij de producenten die praktisch dezelfde werkwijze hanteren op de zelfde bodem bleek de unieke stijl herkenbaar. De stijl van wijnmaker Corino werd zelfs onmiddellijk herkend omdat een andere wijn van hem in een vorige sessie had gestaan. Die wijn was zelfs afkomstig van een andere bodem. Wijnmaker Elio Altare had voorspeld dat bij een vergelijking tussen de drie wijnen de onderscheidende stijl waarneembaar zou zijn. De reden hiervoor was het unieke eigen gekweekt gist waarmee de producenten werken. Uit de proefsessie komt duidelijk naar voren dat volgens de moderne stijl uitstekende wijnen gemaakt worden. Zowel de bijzondere eigenschappen van de toegepaste druif als de typische kenmerken van de bodem worden weerspiegeld. Zelfs bij een vergelijkende sessie tussen drie

vergelijkbare moderne stijlen viel op dat de wijnmaker steeds is terug te vinden in zijn wijn, terwijl de eigenschappen van de bodem goed worden weergegeven.

afbeelding 16 (R.A.)



Foto van proeverij

Sessie 8 verviel wegens een kurkprobleem.

In sessie 9 werd gezocht naar verschillen tussen de bodemsoorten bij moderne producenten. De sessie toonde op openbare wijze aan hoe goed de producenten in staat waren het onderscheid tussen de verschillende terroirs te bewaren.

Hetzelfde item werd herhaald in sessie 10 waarbij de resultaten van traditionele producenten belicht werden. Ook de Barolisten bleken hierin volledig geslaagd. Alle eigenschappen die de bodems uniek maken werden feilloos weergegeven in de wijn.

In sessie 11 werden weer verschillende stijlen afkomstig van dezelfde bodem rond Barolo vergeleken. Ook hier waren de verschillende stijlen overduidelijk, waarbij de bodemeigenschappen terug te herleiden waren naar die van Barolo.

In sessie 12 werd de drinkbaarheid besproken van zeer jonge Barolo. Er is gekozen voor Barolo's uit drie verschillende prijsklassen. De wijnen toonden alledrie een zeer goede drinkbaarheid. Barolo blijkt in zijn jongste levensfase al prima te benaderen waarbij hij al een eigen persoonlijkheid toont. Daarnaast bezaten de wijnen voldoende reserve om nog vele jaren te kunnen worden opgelegd.

Sessie 13 en 14 moesten inzicht geven in de ontwikkeling en duurzaamheid van Barolo. De laatste sessies gaven een enorme opheldering over het vraagstuk levensverwachting van Barolo. Het is gebleken dat een goede Barolo zonder probleem kan worden opgelegd. De oudere wijnen toonden een perfecte ontwikkeling, waarbij die bijzondere complexiteit werd gevormd waar Barolo bekend om staat.

Voorafgaand aan de proefsessies werd een wijn geproefd die niet uit Barolo, maar uit Barbaresco kwam. Aan het einde van de proeverij werd gevraagd of het onderscheid van herkomst tussen de twee grote nebbiolowijnen van Gaja herkenbaar was. Barbaresco bleek overduidelijk een andere wijn dan Barolo te zijn. Toch toonden de wijnen een enorme gelijkenis. De hand van producent Angelo Gaja was onmiddellijk terug te vinden in zijn wijn.

Hoofdstuk 4 Perspectieven

In deze scriptie is een aantal onderwerpen ter sprake gekomen die van belang zijn voor de onderbouwing van de stelling dat Barolo een grote wijn is. Alle elementen hebben betrekking op de pijlers van een grote wijn, namelijk: het unieke karakter, de terroir (waaronder de habitat, druivenras en vinificatie) en de hoge levensverwachting. Op weg naar bewijsvoering kwamen vaak tegenstrijdigheden, onvolkomenheden maar ook waarheden en onwaarheden aan het licht. In dit hoofdstuk worden een aantal beweringen ter sprake gebracht en subjectief onder de loep genomen.

4.1 Kwaliteit van de informatie

De Nederlandstalige literatuur bleek mijns inziens niet toereikend om de stelling op alle punten te onderbouwen. Er wordt wel steeds de nadruk gelegd op het unieke historische karakter en de hoge levensverwachting van Barolo, maar het ontbreekt aan actuele achtergrond informatie over de producent en hun werkwijze. De Nederlandse wijnbladen geven een sterk eenzijdig beeld van de huidige situatie, doordat ze meestal alleen de producenten die in ons land adverteren bespreken. In het cursusboek van ‘Vinoloog van de Wijnacademie’ worden de beroemde subregio’s La Morra en Serralunga zelfs foutief toegeschreven aan Barbaresco. De Nederlandse afdeling van het I.C.E., het Italiaans instituut voor buitenlandse handel, beantwoordde niet eens mijn verzoek om informatie. Met de informatie uit de Italiaanse literatuur kunnen wel alle specifieke punten worden gestaafd. Opvallend is dat de Italiaanse literatuur het unieke karakter van Barolo eerder verbindt met de wijnmaker dan met de historie. Voor de cultuurrijke Italiaan is de geschiedenis gewoon een vanzelfsprekende opsomming van feiten waaruit men een lering heeft getrokken. Aan de mens achter de wijn wordt veel meer aandacht geschonken. Iedere grote wijnmaker weet immers zijn handtekening in de wijn te zetten, wat iedere grote wijn uniek maakt. In de Franstalige literatuur is de terroir is een veelbesproken onderwerp. Er wordt veel nuttige informatie verschaft op dit gebied. Opvallend detail is dat de Fransen erg protectionistisch zijn ingesteld. Alle belangrijke kenmerken worden steeds ondergeschikt gemaakt aan hun eigen grote wijnen. Steeds wordt vermeld dat Italië alles te danken heeft aan de grote kennis van wijnbereiding van de Fransen. Vreemd genoeg hebben zelfs de grote Franse wijnkenners zich nauwelijks verdiept in de unieke bodemverschillen die men in Barolo aantreft. Philippe Faure-Brac, ‘de beste sommelier van de wereld’ spreekt slechts over klei, terwijl de encyclopedie Larousse het over kleiachtige leem heeft. Toch kunnen ze niet ontkennen dat de allerbeste wijnen van Italië uit Barolo komen. Verder viel op dat in de Angelsaksische landen veel meer aandacht wordt besteed aan grote wijnen. Wijnschrijfster Jancis Robinson heeft zich in de loop der jaren weten te profileren als een van de meest kundige wijnpublicisten van de wereld. Haar analyse van grote wijnen heeft veel nuttige argumentatie opgeleverd. Ook de Amerikaanse wijnschrijver Robert Parker heeft veel helderheid verschaft over de houdbaarheid van Barolo. Meerdere malen per jaar heeft hij in zijn publicaties zijn mening gegeven over de lange levensverwachting van Barolo. Parker merkt terecht op dat er een volstrekt vertekend beeld wordt geschetst over de resultaten van de verschillende vinificatiestijlen. Traditionele Barolo’s zijn helemaal niet de opdrogende, zure en wrange wijnen die minstens tien jaar nodig zouden hebben om drinkbaar te worden. Dit punt wordt in de laatste Wine Spectator bevestigd waarin het grote jaar 2000 wordt beschreven. Het is ook niet juist te stellen dat deze traditionele Barolo’s gemaakt worden voor een kleine markt die aan het verdwijnen was. Men spreekt hier gewoon over een minder kwalitatief product, zoals de Barolo die mij een vertekend beeld gaf. Wie een grote Barolo proeft van Barolist pur sang Bartolo Mascarello zal nooit teleurgesteld zijn. Hetzelfde gaat op voor het beeld van

modernisten waarvan men vaak stelt dat hun wijn niet lang houdbaar zou zijn. De wijn laat zich sneller drinken, maar beschikt over voldoende bewaarpotentieel.

Een belangrijk item waar mijns inziens in de literatuur te weinig aandacht aan wordt gegeven is het uitzonderlijk fijne boeket van Barolo. Alleen Jancis Robinson, Sheldon Wasserman en Massimo Martinelli beschrijven het intensieve, rijke boeket van Barolo. Slechts de hoogste kwaliteitswijnen van de wereld kunnen uit het (primaire en secundaire) aroma een boeket ontwikkelen. Uitsluitend de allerhoogste wijnen uit de beroemde wijnregio's bereiken een stadium, waarin ze hun extra dimensie ontsluiten om hun ware ras te tonen. Pas na jaren toont een Barolo zijn nuancerijkdom, die opgebouwd lijkt uit op elkaar volgende lagen. Dit zijn de grote wijnen waar beroemde wijnschrijvers gepassioneerd over verhaalden. De afgelopen 50 jaar hebben zij veel grote wijnen beschreven. Echter, van geen enkele grote wijn zijn beschrijvingen bewaard gebleven die zover teruggaan in het verleden, dan die van de wijn uit de regio van Barolo. (1.3.1, 1.3.2)

4.2 De rol van de producenten

De informatieve gesprekken met de producenten verschaften vanuit een andere invalshoek een verhelderend beeld. De traditionele producent heeft een andere interpretatie dan de moderne school van de manier waarop de ideale Barolo gemaakt zou moeten worden. Toch delen ze de mening dat Barolo een grote wijn is. Dit werd duidelijk toen de criteria voor het maken van een grote wijn werd besproken. Men bevestigt steeds het belang van de unieke terroir van Barolo, het nobele karakter van de nebbiolo en de invloed van de hand van de wijnmaker. Steeds viel mij een aspect op. De traditionele wijnmaker leek in de eerste instantie weinig mededeelzaam. De belangrijkste factoren lagen voor hem in de habitat van de druivenstok. De natuur speelt hierbij de belangrijkste rol. De producent wacht geduldig af en gaat geheel op zijn intuïtie af. De moderne producent weet welk resultaat hij zoekt. Hij gaat wel op zijn gevoel af maar toch beredeneert hij de mogelijke resultaten die hij aan het proces zou kunnen verbeteren. Italië is niet alleen het land waar La dolce far niente is uitgevonden, maar tevens een van de jongste Europese lidstaten, waar met de grootste gedrevenheid wordt gewerkt. Daarom is het goed dat er producenten zijn, die zich durven te onderscheiden van de grijze massa en nu bij de elite van 's werelds beste wijnmakers horen. Ik vond het heel interessant te zien hoe producenten tot hun eindproduct zijn gekomen. Sommige wijnmakers claimen dat ze een traditionele Barolo produceren, ondanks de innovatie die ze toepassen op de gangbare methode. Wanneer zij bepaalde moderne technieken toepassen, omdat zij hiermee het vinificatieproces beter onder controle kunnen houden, wil dat niet zeggen dat zij meteen een moderne wijn produceren. Traditie heeft veel goede kanten, maar ook zijn beperkingen. Door zelfkritiek kan een producent veel leren en verbeteren. Innovatie moet de constante drive zijn voor de producent waar balans het uitgangspunt is. Als dit gedaan wordt om klassieke fouten te vermijden, is dat alleen maar een goede ontwikkeling. Houtgebruik is een goed voorbeeld. Het is onmisbaar als hulpmiddel, maar storend als ingrediënt en dan zeker overbodig. Sommige moderne producenten maken grote Barolo's die iedere vergelijking aan kunnen met de allerbeste van de oude traditie. Anderen maken een internationale wijn die meer vergelijkbaar is met een 'Nieuwe Wereldstijl'. Mijns inziens is het zinloos basisstijlen te definiëren. Er zijn teveel variaties en onderlinge gradatieverschillen binnen de definitie van traditioneel en modern. Het doet er niet toe in welke categorie de producent geklasseerd wordt. Het enige dat telt is zijn betrouwbaarheid. Pas dan weten we dat we van zijn wijn het beste mogen verwachten! Het maakt niet uit welk stempel een producent krijgt. Ik onderschrijf de stelling van Angelo Gaja, die eigenlijk aangaf dat traditioneel en modern eigenlijk misleidende termen zijn. De beste traditionele producenten van deze tijd zouden twee eeuwen geleden ook gezien worden als modernisten. Zij volgen immers de nieuwe weg van Markiezin Falletti die van Barolo de droge rode wijn maakte zoals wij die nu kennen. De wijn werd niet gewoon minder zoet, maar de kennis van wijnbereiding werd

verbeterd waardoor fouten konden worden vermeden. Nieuwe inzichten, technieken en toepassingen die Gaja en Altare nog maar 35 jaar geleden introduceerden, worden inmiddels als juist en vanzelfsprekend ervaren. De bedenkers waren geen ketters of modernisten, maar perfectionisten, die naast hun intuïtieve benadering ook alle facetten van de wijnbouw en vinificatie intelligent trachten te verbeteren. Deze geniale wijnmakers introduceerden belangrijke vormen van innovatie en stonden aan de wieg van de grootste wijnrevolutie van de vorige eeuw. Dankzij deze pioniers is Barolo niet alleen een klassieke grote wijn, maar tevens een klassieker voor morgen.

Van alle wijnstreken ter wereld zijn er twee die echt tot mijn verbeelding spreken. Dit zijn Bourgogne en Barolo. Het belang van de terroir staat zeer hoog in het vaandel. Bij Bourgogne is zelfs de gehele Grand Cru Classificatie hiervan afgeleid. In beide streken blijken de wijnbouwers veel belangrijker te zijn dan de nobele herkomst van hun wijn. Beide regio's werken met één unieke druif, terwijl niet één wijn hetzelfde is. Nergens vindt men zo'n betrokkenheid met het land, de wijngaard, de wijnstok en zeker niet te vergeten de gastronomie. In onze jachtige maatschappij wordt te vaak voorbij gegaan aan de kern waar het eigenlijk allemaal om draait. Vroeger was wijn een vanzelfsprekend onderdeel van de maaltijd. De renaissance bracht de mensen een bewustwording bij van de schoonheid van het leven. Welvaart maakte van wijn een luxeartikel. Wijn is niet alleen een onderdeel van de voeding. Gastronomie verheft eten en drinken tot kunst. Genieten van eten en drinken is een van de belangrijkste geneugten des levens. Wie, net als ik, de ware grootheid van Barolo heeft ontdekt, beseft dat hij de 'koning der wijnen' heeft leren kennen.

4.3 De gevolgen van de wetgeving

Een kritische blik leerde mij dat de wetgeving voor producenten die het allerhoogste goed nastreven, een belemmerende factor is. De overheid tracht een basis te leggen voor de kwaliteit van de wijn uit een regio. De belangrijkste reden is dat wetgevers in de eerste plaats de consument proberen te beschermen. Wijn valt onder voeding en moet daarom voldoen aan bepaalde eisen. Er zijn richtlijnen opgesteld, die de controle op de oorsprong en de samenstelling van de wijn mogelijk maken. Ik vraag mij stellig af of het juist is om vast te stellen hoeveel men jaarlijks mag oogsten. Sommige jaren zijn zo mager dat er nauwelijks wijn gemaakt kan worden. Productiebeperkende maatregelen worden genomen om de Europese wijnplas te verkleinen, maar niet ten behoeven van kwaliteitsverbeteringen. In sommige jaren is er sprake van een hoger oogstvolume. Volgens de wet mag 15% van het overschot versneden worden met een ander jaar. Het overtollig deel wordt verplicht gedeclasseerd. Dit vind ik een slechte zaak. Indien de producenten hun volume wat verder zouden beperken dan de wet dit doet, zou het de kwaliteit zeker ten goede komen. Ook bij het verplichte alcoholpercentage zet ik mijn vraagtekens. Een Barolo moet minimaal 13% alcohol bevatten. De hoogte van het percentage alcohol heeft op zich geen invloed op de kwaliteit van de wijn, maar belangrijker is de balans met de overige componenten. Hetzelfde geldt voor de verplichte rijpingsduur op hout. Hoewel ik de mening van Elio Altare deel, dat alle grote rode wijnen houtrijping moeten krijgen, vind ik dat dit niet wettelijk vast kan worden vastgelegd. Ieder jaar is immers anders. De regels kan men helaas niet aanpassen aan de jaarlijks wisselende omstandigheden, waarmee topjaren en magere jaren zich van elkaar onderscheiden. Iedere wijnbouwer zou zelf moeten kunnen bepalen hoeveel hout hij nodig acht. Helaas, een producent die voor kwaliteit gaat wordt het vaak erg moeilijk gemaakt.

Een grote wijn is net zo uniek als een kunstwerk en nimmer een reproductie. Hij is tijdloos en zeker geen modetrend. De mooi gepolijste nieuwe wereldwijnen kunnen mij zelden van hun grootheid overtuigen. Hun voorspelbare aroma's zijn voor velen herkenbaar, waardoor ze haast verleidelijk lijken, maar het gebrek aan eigen karakter doet ze snel vervelen. Angelo Gaja bracht niet voor niets een cabernet sauvignon uit, terwijl hij zelf overtuigd was van de superioriteit van zijn nebbiolo. Men had een kapstok nodig met een herkenbaar druivenras zoals chardonnay, cabernet en shiraz. In de handen van een Michel Rolland, de beroemde Franse 'flying winemaker', zou Barolo zijn unieke karakter verspelen. Gelukkig blijft nebbiolo wel uniek in de wereld. Een grote wijnmaker is een artiest. Wie het werk van grote meesters bekijkt vindt hierin steeds het unieke karakter terug, de hand van de meester. Hetzelfde kan gezegd worden van een grote meesterkok. Al zijn creaties hebben duidelijk een overeenkomst, waarbij het beste van de ingrediënten naar voren wordt gehaald. Wie luistert naar meesterwerken in de muziek, zal steeds de artiest en zijn stijl herkennen. Of dit nu klassiek of modern is. Hij weet namelijk het maximum van zijn instrument te benutten, net als een wijnmaker zijn terroir.

Hoofdstuk 5 Aanbevelingen

5.1 Marktwaaarde

De marktwaaarde van wijn wordt bepaald door vraag en aanbod. Indien men kijkt naar de grote wijnen van de Haut-Médoc kan men constateren dat de classificatie volledig gebaseerd is op de gemiddelde prijs die destijds voor een bepaald ‘château’ betaald werd. Dit toonde namelijk het vertrouwen aan van de wijnhandel in de specifieke wijn. De prijzen van Bordeauxwijnen zijn door invloed van economische ontwikkelingen aan schommelingen onderhevig. Men kan stellen dat dit patroon voor alle grote wijnen van de wereld van toepassing is. Gelet op de constant toenemende vraag naar goede wijnen, zien we dat de gemiddelde prijs van een fles Barolo met een gelijke trend is meegestegen. De wijnhandel is constant op zoek naar kwaliteitswijn en de daarbij horende parels. De prijs van een Barolo ligt op hetzelfde niveau als zijn Franse equivalent. De Italianen hebben veel kennis van het wijnbereiden te danken aan de Fransen. Ik zou willen aanbevelen eenzelfde classificatie op te stellen voor Italië als Bordeaux. Barolo zou dan zeker meerdere Premier Grands Cru’s kennen.

5.2 Drinkbaarheid

Aldo Conterno hekelde de onjuiste mening van wijnadviseurs dat een Barolo minstens 10 jaar oud moet zijn om drinkbaar te worden. De wijn zou bovendien ruim vooraf moeten worden geopend. Men spreekt van ‘minimaal 24 tot 48 uur’. Uit onze proeverij bleek dat Aldo Conterno een zeer belangrijk punt had belicht. We hebben zelf kunnen constateren dat een jonge Barolo helemaal niet zoveel weerstand biedt. Toch bezaten de wijnen allemaal voldoende capaciteit om voor een langere periode opgelegd te worden. Een grote wijn biedt in alle fasen van zijn leven een verschillend maar altijd spannend samenspel. In zijn jeugd wordt hij veelal gedomineerd door primaire fruitaroma’s terwijl hij na meerdere jaren flesrijping vooral complexiteit ontwikkelt. De verschillende nuances van een net geopende grote wijn leiden tot een bijzondere sensatie. Iedere keer dat de wijn in het glas gewalst wordt, geeft hij weer andere impressies vrij. Men noemt dit een pauwenstaart. Deze waaier van geur en smaak verandert constant in het glas. Wanneer men de wijn te lang vooraf zou openen, zou men veel nuances van het smaakpallet moeten missen. De wijn verliest dus niet alleen kostbaar fruit. Een restaurateur zou door zijn verkeerde beeldvorming geneigd zijn Barolo van zijn wijnkaart te houden terwijl de wijn met zijn unieke karakter een grote aanvulling kan betekenen. Als tweede zou ik iedere wijnliefhebber willen aanbevelen de sommelier in het restaurant te vragen de Barolo direct bij het voorgerecht te openen én in te schenken. Men kan meteen bij aanvang van het diner genieten van het overweldigende parfum van de wijn. Op het moment dat men aan het hoofdgerecht begint, heeft de wijn in het glas voldoende beluchting gehad. Ook de wijn in de fles profiteert hiervan. Doordat er al wijn uit de fles is geschonken, komt er een groter oppervlakte van de wijn in contact met de buitenlucht. Ik adviseer een nobele Barolo te schenken bij adellijk wild, lamsvlees en kaas. Volgens mij zijn er weinig andere wijnen die zo’n fantastisch tegenspel kunnen bieden.

5.3 Slow Food

Alles draait uiteindelijk om smaak. Om deze reden ben ik erg onder de indruk van het werk dat de in 1989 in Parijs opgerichte 'Slow Food' beweging verricht. De Slow Food beweging verzet zich sterk tegen iedere vorm van smaakvervlakking en wijst daarom de consument steeds op originele smaak. De beweging verzet zich tegen de tendens van standaardisering van voeding. De waarde die het milieu bijdraagt aan het product staat voorop. Ze stelt zich tot doel de eetcultuur te behouden door betere educatie te geven aan de consument en de regionale, ambachtelijke bedrijven te promoten. Wijn vormt een zeer belangrijk onderdeel van dit geheel. Het is geen toeval dat de coördinatie van Slow Food plaatsvindt vanuit het plaatsje Bra in Piemonte. Er zijn schillende stadia waarin de smaakcomponenten worden gevormd. Ze zijn allemaal te herleiden in de terroir. Hierbij spelen bodem, ligging van de wijngaard, microklimaat, druivensoort en de snoeiwijze de voornaamste rol. De wijnmaker moet de elementen van smaak zien om te zetten in aroma's. Het staat in schril contrast met de industriële benadering van wijnbereiding. In dit stadium wordt door middel van manipulatie de definitieve smaak tot stand gebracht. Men bespaart zo veel mogelijk kosten waardoor overproductie, overbemesting, aanplant van productief materiaal in de hand wordt gewerkt. Omdat iedereen in Barolo bewust is van deze factoren, ziet men hier vooral grote wijnen vandaan komen. Jaarlijks brengt de organisatie de zeer kritische wijngids 'Gambero Rosso' uit. De jaarlijkse presentatie waarin de beste wijnen worden gepresenteerd, vindt plaats in Turijn. Barolo heeft hier altijd een prominente plaats. De beweging verricht goed werk door het onderscheid aan te tonen tussen de onderlinge kwaliteit van de producenten. Bij Barolo valt het op dat de producenten voor kwaliteit gaan. Wie door de wijnstreek Barolo reist, wordt niet meteen geconfronteerd met overal aangeplante wijnstokken, zoals in andere wijngebieden. De Baroloproducent heeft alleen die perceeltjes aangeplant waar een grote wijn gemaakt kan worden. De totale productie van Barolo komt overeen met dat van het dorpje Pauillac. Er is niet eens ruimte om slechte wijn te maken. Barolo dankt zijn unieke eigen karakter aan het respect voor de terroir. Wie de waarde begrijpt van alle verschillende stukjes van de puzzel, ziet dat de puzzel bij Barolo volmaakt in elkaar past. Over smaak valt niet te twisten, over kwaliteit wel.

5.4 De consument

Als iemand een Barolo koopt, moet hij goed opletten wat hij koopt. Een Barolo is niet altijd een Barolo. Een goede Barolo is een echte terroirwijn. Een topproducent weet hoe hij het beste van zijn terroir kan benutten. Men dient daarom goed te overwegen van welke producent men wijn gaat betrekken. Wie een goede of grote wijn zoekt moet zich niet laten afleiden door beroemde herkomstnamen. Dit is slechts een basisgarantie dat de wijn afkomstig is uit een afgebakend gebied waarin men een bepaalde bodem aantreft, waar bepaald is welke druif toegepast mag worden. Het enige houvast lijken de tabellen met oogstjaren. Tot mijn spijt wordt er te weinig aandacht gegeven aan kwaliteitsaspecten van de producent. Over alle schakels wordt uitgebreid gesproken, terwijl er aan de producenten nauwelijks aandacht wordt besteed. De ketting is net zo sterk als zijn zwakste schakel. Ik zou nadrukkelijk adviseren een wijn met een eenvoudige herkomstnaam van een topproducent te betrekken in plaats van een beroemde cru van een nietszeggende wijnmaker. Hetzelfde geldt voor de oogstjaren. Een groot wijnjaar garandeert bij een matige producent niet dat zijn wijn ook groot is. Een topproducent brengt zijn wijn alleen uit als hij achter het product staat, ongeacht wat men van het jaar heeft geschreven. Hij staat zelf voor kwaliteit.

Samenvatting

Samengevat kan men concluderen, aan de hand van diverse invalshoeken, dat de wijnen van Barolo bij de groten der aarde behoren.

Het is gebleken uit de geraadpleegde literatuur dat Barolo hoog in aanzien staat. Toonaangevende wijnpublicisten hebben de unieke eigenschappen bevestigd die Barolo tot een grote wijn maakt. Aan de hand van citaten van de invloedrijkste schrijvers van de 20^e eeuw, zoals Jancis Robinson, Michael Broadbent, Robert Parker, Oz Clark en Burton Anderson worden de kernpunten vanuit verschillende oogpunten weergegeven. Informatieve gesprekken met producenten hebben aangetoond dat men altijd probeert een grote wijn te maken. Men is zich bewust van de bevoorrechte positie die men dankt aan de unieke terroir van Barolo. Welke methoden de wijnmaker verkiest, traditioneel of modern, de uitkomst is gelijk gebleken. Er werd gesteld dat de habitat en wijnmaker volledig in de wijnen herkenbaar moesten zijn. Dankzij de proefsessies is dit keer op keer geconstateerd. De proeverij bevestigde ook de voorspelde lange levensverwachting.

De rijke geschiedenis, die een chronologische opeenstapeling van kwalitatieve verbeteringen toont, maakt het gebied uniek. De nebbiolodruif is een zeer nobele druif, die exclusief in Barolo wordt gebruikt en daar kleine wonderen verricht. Zij is zonder meer herkenbaar in de wijn, zonder te overheersen. Hoewel er sprake is van meerdere bodemsamenstellingen worden de karakteristieken in de wijn terug gevonden. Ook de steeds wisselende invloeden van ieder oogstjaar zijn terug te vinden in de wijn, waardoor iedere jaargang Barolo uniek is. Barolo is dankzij de inspanningen van de producenten een grote wijn met een eigen persoonlijkheid.

Zoals in de literatuur staat geschreven, bestaat er geen vergelijkbaar gebied op aarde met een zodanig diversiteit aan stijlen. De grondslag hiervoor ligt bij de wijnmakers. Barolo dankt zijn unieke karakter aan de zeldzame combinatie van ideale omstandigheden.

De levensverwachting van Barolo is zeer hoog. Diverse schrijvers hebben hele studies gemaakt over de levenscyclus van Barolo. Michael Broadbent sprak lovend over een Barolo uit 1931 die hij geproefd had. Sheldon Wasserman was lyrisch over een 1908 Barolo van Ceretto. Massimo Martinello heeft in zijn gepubliceerde proefbevindingen aantekeningen aangehaald van Renato Ratti. Zelfs een Barolo uit 1868 werd positief omschreven, terwijl een andere Barolo uit eind 19^{de} eeuw nog behoorlijk wat kracht vertoonde. Barolo's gemaakt na de omslag van 1970 hebben deze kwalitatieve eigenschap behouden. Zoals ook in de proefsessies werd geconstateerd kan een goed gemaakte Barolo, zowel traditioneel of modern, 20 jaar of langer meegaan.

Emile Peynaud heeft eens gezegd dat om de beste wijn ter wereld te maken alleen de beste druiven nodig waren. Deze druiven zijn voorhanden in Barolo, afkomstig van één druivenras. En zoals met zo vele dingen in het leven geldt ook hier: in de beperking herkent men de meester. De wijnmakers hebben veel ervaring en ze bezitten over een gedegen kennis van de vinificatie. Naast hun eeuwenoude traditie beschikken zij over een bijzonder intuïtie. Alle ingrediënten zijn aanwezig. Zoals Angelo Gaja al zei dat er in hooguit twee procent van de wijngaard van de wereld grote wijnen gemaakt worden. Barolo hoort daar zeker bij.

Bijlagen:

- I Invloed van tijdstip van malo**
- II Invloed van hout op wijn**
- III Wetgeving, DOCG Barolo**
- IV Lijst van deelnemers aan proeverij**
- V Overzicht van alle proefsessies**
- VI Proeflijsten**
- VII De cru's van Barolo**
- V Begrippenlijst**

Bijlage 1 Invloed van tijdstip waarop de malolactische gisting plaatsvindt.

Malolactische gisting, ook wel tweede gisting genoemd, is het proces waarbij het harde appelzuur omgezet wordt in het mildere melkzuur. Het proces wordt veroorzaakt door bacteriën (*Lactobacillus* en *Leuconostoc*) in de wijn. Een producent bespaart zich veel werk door de malolactische gisting direct na de alcoholische gisting op cuve te laten plaatsvinden. In Bordeaux is dit de meest gebruikelijke werkwijze. Men hoeft maar een paar grote cuves (met vele hl) te controleren om te kunnen constateren dat de cuve in kwestie zijn ‘malo’ heeft afgerond. Als de ‘malo’ plaatsvindt in het voorjaar is de wijn inmiddels overgestoken op hout. De melkzuurbacteriën zouden volgens Max Leglise (een oenoloog uit Beaune) afhankelijk van de oorsprong van het hout het vanilline uit het nieuwe eikenhout fixeren. Hierdoor worden de wijnen minder door de vanilline gedomineerd. Bovendien zou de wijn wat vetter en ronder worden. Voor fragiele druivenrassen als bijvoorbeeld pinot noir is dit behoorlijk belangrijk omdat deze druif een minder krachtige tanninestructuur heeft dan bijvoorbeeld de cabernet sauvignon. Daarom is het dit aspect ook voor de nebbiolo van minder belang.

Bijlage II De invloed van hout op de wijn

Om het rijpingsproces van wijn positief te beïnvloeden kan men kleine fusten gebruiken, ook wel barriques genoemd of grotere houten vaten. Doordat de wijn via de poriën van het hout een minimaal contact met de zuurstof van de buitenomgeving krijgt, ondergaat de wijn een belangrijke verandering. Dit is een gewenste vorm van oxidatie. Het hout voegt aan de wijn, naast tannines belangrijke smaakaccenten toe. Het bekendste is het vanillearoma dat houten fusten van de Amerikaans eik achterlaat. Ook nootachtige aroma's (hazelnoot, amandel, walnoot) in de wijn blijken vaak afkomstig te zijn van de houten vaten waarin de wijn is gerijpt.

Het allerbelangrijkste is de beheersing van de invloed van het eiken. Houtgebruik kan het karakter van de wijn dermate beïnvloeden door er rondheid en soepelheid aan toe te voegen waardoor de uiteindelijke smaak van de wijn verandert. De producent moet oppassen voor de negatieve kant van dit aspect. Hij moet zich constant blijven afvragen of er niet teveel atypische afleidende aroma's aan de wijn worden toegevoegd. Dit gaat vaak ten koste van aroma's die ontnomen worden aan de wijn en wat dus het oorspronkelijk karakter van de wijn aantast. Het vergt van een producent veel ervaring om de houtinvloeden met de tanninerijke nebbiolo te verweven. Volgens Angelo Gaja draait alles slechts om de juiste balans. Hij was één van de eerste producenten die dit echt goed onder de knie kreeg.

Leeftijd: het eerste jaar geven de houten vaten het meeste aroma af. Om deze reden gebruiken sommige producenten slechts een percentage nieuw hout omdat ze bang zijn dat anders het hout de fruitaroma's van de wijn gaat domineren. De kleine fusten worden slechts enkele jaren gebruikt, omdat ze continu aan functionaliteit verliezen. Bij de oudere vaten zijn de poriën minder geopend dan bij nieuw hout, waarin de rijping sneller gaat. Bovendien zijn de meeste houtaroma's al verdwenen. Daarentegen vindt men in sommige grote oude vaten een microbacterieel leven. Er zijn producenten die dit zeer belangrijk vinden omdat het de smaak van de wijn positief kan beïnvloeden, terwijl anderen hiervoor bang zijn omdat ze dit proces niet kunnen volgen en het daarom juist proberen tegen te gaan door middel van zwaveling. Verder speelt de wijze van behandeling van de fusten een belangrijke rol. Soms worden fusten 'gestoomd' om te voorkomen dat de sterke vanille smaak gaat overheersen, maar meestal worden de vaten gebrand om nieuwe (karamelachtige) aroma's aan de wijn toe te voegen. Er zijn diverse gradaties van 'toasting' in gebruik. Het zwaarst getoaste fust wordt aangeduid met '+++'.

Oorsprong: Men onderscheidt verschillende soorten hout, zoals het fijne Tronçais, het grovere Limousin, het meer aromatische Alliers, het milde Vosges, het licht aromatische Nevers, het naar vanille geurende Amerikaans eiken en het redelijk neutrale Russisch eiken. Al deze houtsoorten hebben een verschillende fijnheid van poriestructuur, waardoor de mate van luchtinwerking verschilt. De traditionele botte die men in Barolo vindt werden oorspronkelijk gemaakt van het zachte kastanjehout, maar tegenwoordig vooral van het harde Sloveense eiken.

Verblijfsduur: Zoals we weten dat de fijnheid van het hout de mate bepaalt waarop de inwerking van zuurstof op de wijn plaatsvindt, kan de producent kiezen voor een snellere methode of een langzamer. Aangezien Barolo minimaal drie jaar moet rijpen, waarvan twee op hout, ligt het voor de hand dat de meeste producenten die met barriques werken, kiezen voor het meest fijne hout zoals dat uit de Tronçais.

De traditionele producenten die hun wijn laten rijpen in grote oude botte, waarvan hooguit enkele duigen worden vervangen, bewaren traditiegetrouw de wijn vele jaren in deze ruimtebesparende houten tanks. In de klassieke botte die men in Barolo aantreft, worden de wijnen vaak zeer lang bewaard; Periodes van 4 tot 5 jaar vormen daarop geen uitzondering.

Formaat: Ook de inhoud speelt een belangrijke rol. Naast het traditionele fust van 225 liter, kan een producent gebruik maken van een groter vat, waarvan de inhoud meestal tussen 700 en 4.800 liter ligt. Hier is verhoudingsgewijs het percentage van de wijn dat in contact komt met het houtoppervlakte kleiner dan bij een normaal fust. Een producent kan hierdoor een langere houtrijping toepassen zonder dat dit te snel domineert. Tenslotte speelt de plaats waar de wijn op hout is opgeslagen een belangrijke rol. Piemonte is beroemd om zijn fraaie, koele kelders waar de wijn in alle rust kan narijpen.

afbeelding 17 (R.A.)



foto van oude kelder van Aldo Conterno

Bijlage III Wetgeving, DOCG Barolo

Art. 1. – De DOCG (denominazione di origine controllata e garantita) Barolo is gereserveerd voor de rode wijn Barolo, welk sinds 23 april 1966 reeds erkend werd als DOC. De wijn moet voldoen aan de in 1963 omschreven condities en productieregels en afkomstig zijn uit de productiezone van Barolo, omschreven in artikel 3.

Art. 2. – Barolo mag alleen gemaakt worden van druiven afkomstig van het ras nebbiolo met de subvariëteiten michet, lampia en rosè, afkomstig uit de productiezone, omschreven in artikel 3

Art. 3. – De toegestane productiezone van druiven voor productie van Barolo omvat het territorium welke reeds op 31 augustus 1933 is gepubliceerd in het staatsblad (la Gazzetta Ufficiale, n. 238) op 12 oktober 1933, alsmede welke genoemd zijn als de condities op wetsartikel 1 lid 1 van het D.P.R. van 12 augustus 1963, n. 930. Dit is het gehele territorium van de gemeente Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba en 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.

Art. 4. – De wijngaarden waarop druiven worden verbouwd bestemd voor de productie van Barolo, moeten zodanig traditioneel bewerkt worden dat de handelingen die verricht worden, bijdragen tot de normale ontwikkeling van de specifieke kwalitatieve karaktereigenschappen van de druif. Slechts wijngaarden op flanken van heuvels met een zuidelijke ligging en met een bodem, die voornamelijk gevormd wordt door kalkhoudende klei, komen in aanmerking voor productie van druiven voor Barolo. De inrichting van de wijngaard, alsmede de groei- en snoeiwijze van de druivenstok moeten zijn volgens de algemene gebruiken, waarmee dus de karakteristieken van de druif niet kunnen worden aangetast. Het jaarlijks insnijden van de planten is niet toegestaan. De maximum productie per hectare mag nooit hoger zijn dan 80 quintale (8000kg) aan druiven. Een zekere marge is echter toegestaan; in uitzonderlijk goede jaren is het geoorloofd een extra productie van 20% (16 quintale) te verwezenlijken. Het maximum rendement aan druiven dat bestemd is voor de productie van Barolo mag niet boven 70% (56 hl/ha) van de overheveling uitkomen en mag niet meer zijn dan 65% (52 hl/ha) na de periode van verplichte rijping.

Art. 5. – In het gebied waarop het maximum rendement van toepassing is, zoals voorzien is in artikel 4, zullen bevoegde, regionale instanties de mening toetsen van de professionele organisatie, rechtspersonen en professioneel geïnteresseerden. Vervolgens wordt er jaarlijks vóór 20 september een advies gegeven voor de gemiddelde productie van druiven en richtlijnen voor de verwachte aanvangsdatum van de oogst. Het advies, waarin de maximum te behalen oogst wordt afgegeven en dat gerespecteerd dient te worden, moet tijdig worden afgegeven. In ieder geval moet het tot doel gestelde rendement minimaal 5 dagen voor aanvang van de oogst worden bevestigd door het bevoegde orgaan van de Regio Piemonte. Dit gemiddeld verwachte rendement is een schatting, welk afhankelijk is van weersomstandigheden en de uiteindelijke situatie voorafgaand en tijdens de oogst. Het kan worden bijgesteld wanneer blijkt dat de exacte cijfers die verwerkt zijn in het definitieve rapport over de effectieve productie, erg afwijken van de eerste ramingen.

Art. 6. – De handelingen die betrekking hebben op de wijnbereiding en verplichte rijping dienen uitgevoerd te worden in de afgebakende zone, wel omschreven is in artikel 3. Het ministerie van land- en bosbouw behoudt zich het recht om hierop uitzonderingen te verlenen, wanneer er sprake is van door de kamer van koophandel geregistreerde wijnbedrijven uit de provincie Cuneo, Asti en Alessandria, die historisch succesvol met wijnen uit de regio hebben gewerkt.

Art. 7. – Druiven bestemd voor de wijnbereiding dienen minimaal een natuurlijk potentieel alcoholgehalte te hebben van 12,5%. Tijdens de vinificatie mogen alleen pure handelingen worden toegepast welke de bijzondere karakteristieken van de wijn niet beïnvloeden. De conservering en de rijping van de wijn dient te geschieden volgens de traditionele methoden. Dit houdt in dat de wijn voor een periode van minimaal drie jaar moet worden opgeslagen in vaten van kastanje- of eikenhout. De rijpingsperiode wordt gerekend vanaf 10 januari volgend op de oogst van de druiven. 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. De DOCG Barolo moet ter keuring worden aangeboden, zoals beschreven staat in het D.P.R. art. 4, lid 5 van 12 juli 1963. n. 930. Verschillende onderzoeken en organoleptische test moeten worden uitgevoerd door een passende commissie, bestaande uit personen met een agrarisch technische achtergrond met een specialisatie van wijnbouw van Alba, waar ook de commissie is gezeteld, volgens vaste normen die zijn opgesteld door het ministerie van land- en bosbouw.

Art. 8. – Barolo moet uit oogpunt van de consument voldoen aan de volgende eigenschappen. Kleur: granaatrood met oranje. Geur: karakteristiek aroma, etherisch, aangenaam, intens. Smaak: droog, vol, krachtig, streng maar fluwelig, harmonisch. Minimum alcoholgehalte 13%, minimum zuurgraad 0,5 %, Minimum droogextractie 23 gram per liter. Het ministerie van land- en bosbouw kan beschikken over een decreet, waarin het minimum gehalte aan zuren en droogextractstof kan worden aangepast.

Art. 9. – Een Barolo die een rijping heeft ondergaan van tenminste vijf jaar, mag de toevoeging ‘riserva’ vermelden. De fles die gebruikt wordt voor Barolo moet zijn van het model ‘Albeisa’ of corresponderen met oudere, traditionele modellen die wettelijk werden erkend. De inhoud van de fles moet minimaal 0,35 liter zijn, van een donkere glasoort en de fles moet afgesloten zijn met een natuurkurk. Het is verboden de fles te presenteren met versierselen die de consument zouden kunnen verwarren of de prestige van de nobele wijn zouden beledigen.

Art. 10. – Barolo chinato is voorbehouden aan de geregistreerde gearomatiseerde wijn, waarbij de basis wordt gevormd door wijn uit Barolo, zonder toevoeging van most of wijn van een andere herkomst, met een dusdanige aromatisering, volgens de normen van de van kracht zijnde wet, refererend aan de wettelijke bepaling aangaande ‘China’.

Art. 11. – Het is verboden naast de vermelding van Barolo andere aanduidingen te gebruiken, zoals ‘extra’, ‘fine’, ‘scelto’, ‘selezionato’ en dergelijke. Niettemin is het geoorloofd om vermeldingen te gebruiken die refereren aan de familienaam, firmanaam, eigen merken, namen van verenigingen, mits deze de koper redelijkerwijze niet kunnen misleiden. Ook zijn vermeldingen toegestaan, die wijzen op een meer gespecificeerde herkomst, zoals dorp, gehucht, boerderij, landgoed, wijnkelder en dergelijk. Verder zijn toegestaan gespecificeerde aanduidingen van geografische aard, zoals een ‘sottozona’, bricco, costa, vigna en andere locale synoniemen, die wijzen op een terrein en andere plaatsen binnen de in art.3 aangegeven zone, mits de druiven daar ook werkelijk zijn verbouwd. De autoriteiten staan tevens toe dat er vermeldingen worden gehanteerd die betrekking hebben op een gespecificeerde plaats waar het wijnbedrijf de desbetreffende wijn betreft. Men hanteert hiervoor vaak de naam ‘cascina’. Dezelfde naam moet wel wettelijk geregistreerd staan bij de ‘Kamer van koophandel, industrie, ambacht en landbouw’ van Cuneo, die deze bekrachtigen. Tevens moet de exacte locatie beschreven zijn in het speciale wijngaardenkadaster, waarbij de bijzondere eigenschappen van de betreffende wijngaarden uitvoerig omschreven staan en de productie jaarlijks geregistreerd is.

Art. 12. – De producent is verplicht bij controle, documenten te kunnen overleggen waarmee hij kan aantonen dat zijn Barolo, werkelijk afkomstig is van de op het etiket van de aangeboden fles aangegeven zone en oogstjaar. De vermelding van DOCG moet altijd duidelijk vermeld worden op het etiket, waarbij dit niet kleiner mag zijn dan 2/5 van het formaat van de grootste andere op het etiket vermeld staande basisaanduidingen.

Art. 13. – Degene die een wijn onder de naam ‘DOCG Barolo’ produceert, verkoopt, in de handel brengt, distribueert of ter consumptie aanbiedt, die niet blijkt te voldoen aan de condities of verplichte productie-eisen, zal vervolgd en gestraft worden, zoals beschreven in art. 28 van het D.P.R. van 12 juli 1963, n 930. ⁽⁴⁰⁾

Vertaling uit: Barolo, disciplinare di produzione (<http://www.agraria.org/vini/disciplinarebarolo.htm>) ⁽⁴¹⁾

Bijlage IV Deelnemers aan Barolo wijnproeverij, 29 juni 2004

Proevers	bedrijf	functie
Ron Andes	VEN Groothandelcentrum	Wijninkoper
Karin van Son	Jean Arnaud	Wijninkoper
Corné Konings	De Waal, Zey en Engels	Wijninkoper
Anton Silletti	Silletti wijnimport	Italiaanse Wijnimporteur, wijnadviseur
Maarten Boonants	Enoteca Nederland	Agentuur, kenner van de Italiaanse wijnmarkt
Irene Rijpstra	Particulier	Bijzondere kennis van grote Franse wijn
Hans Jorissen	Riedel glazen, klassieke wijn	Wijntaxateur, docent Wijnacademie
Fred Neyhuis	Proefschrift	Wijnschrijver, specialisme van Italiaanse wijn
Bernard Tesink	Restaurant de Burgemeester	Toprestaurateur, affiniteit voor Italiaanse wijn
Renzo Mela	Ristorante Danieli Il Divino	Toprestaurateur, 'W.S.' onderscheiden wijnkaart
Mario Fontana	Cascina Fontana	Wijnproducent uit Barolo
Carmela Jacometti	Alter Ego	Studente op het gebied van wijn-marketing
Colette Krans	C.K.Media Promotions	PR en mediapromotions op het gebied van wijn
Karel de Graaf *	Bourgogne Agenturen	Wijnproducent Meursault, docent

* helaas verhinderd

Bijlage V Overzicht van alle proefsessies

	Producent	Wijngaard	herkomst	jaar	stijl				
					Traditioneel	Modern	Middengroep	Tortoniano	Elveziano
1	Angelo Gaja	Barbaresco	Barbaresco	1999		x			
	Vergelijking van verschillende momenten van opening								
2a	Fontana	Barolo (Villero ** en Falletti)	Castiglione Falletto	1999	x				x
2b	Fontana	Barolo, zelfde fles 48 uur eerder geopend	Castiglione Falletto	1999	x				x
	verschillende jaargangen, zelfde producent								
3a	Scavino	Barolo Carobric	Castiglione Falletto	1996		x	x		x
3b	Scavino	Barolo Carobric	Castiglione Falletto	1997		x	x		x
3c	Scavino	Barolo Carobric	Castiglione Falletto	1998		x	x		x
	verschillende stijlen, zelfde bodem, Castiglione Falletto								
4a	Ceretto	Barolo Zonchera	Castiglione Falletto	1999		x			x
4b	Fontana	Barolo (Villero ** en Falletti)	Castiglione Falletto	1999	x				x
4c	Scavino	Barolo Bric del Fiasco	Castiglione Falletto	1998		x	x		x
	verschillende stijlen, zelfde bodem, Monforte d'Alba								
5a	Mauro Veglio	Barolo Castelletto	Monforte d'Alba	1998		x			x
5b	Prunotto	Barolo	Monforte d'Alba	1999	x		x		x
5c	Poderi Colla	Barolo Dardi le Rose Bussia	Monforte d'Alba	1998	x				x
	moderne stijl, zelfde bodem, La Morra								
6a	Montezemolo	Barolo Monfalletto	La Morra	1998		x		x	
6b	Angelo Gaja	Barolo Sperrs (Cerequio **, Serralunga)	La Morra (en Serralunga)	1999		x		x	
6c	Renato Ratti	Barolo Marcanaso	Annunziata La Morra	1999		x		x	
	moderne stijl, zelfde bodem, La Morra, jaargang wisselt								
7a	Mauro Veglio	Barolo Vigneto Arborina (*)	Annunziata La Morra	1998		x		x	
7b	Corino	Barolo Vigna Rocche (**)	Annunziata La Morra	1998		x		x	
7c	Elio Altare	Barolo Vigneto Arborina (*)	Annunziata La Morra	2000		x		x	
	Verschillende stijl en verschillende bodem								
8a	Bersano	Barolo Cascina Baderina	Serralunga en La Morra	1998	x		x		x
8b	Corino	Barolo Giachini	Annunziata La Morra	1998		x		x	
8c	Fontanafredda	Barolo Fontanafredda	Serralunga d'Alba	1999		x	x	x	x
	Moderne stijl, verschillende bodem								
9a	Icardi	Barolo Parej	La Morra, Serralunga, Barolo	1999		x		x	x
9b	Luciano Sandrone	Barolo Cannubi (***)	Barolo	1999		x			x
9c	Corino	Barolo	Annunziata La Morra	1998		x		x	
	Traditionele stijl, verschillende bodem								
10a	Mascarello	Barolo (Canubbi, S Lorenzo, Rué, Rocche)	Barolo	1999	x				x
10b	Bersano	Barolo Cascina Baderina	Serralunga en La Morra	1999	x		x	x	x
10c	Aldo Conterno	Barolo Bussia (**)	Monforte d'Alba	2000	x				x
	Verschillende stijlen, zelfde bodem								
11a	Prunotto	Barolo Bussia	Monforte d'Alba	1998	x		x		x
11b	Azelia	Barolo	Castiglione Falletto	1998		x			x
11c	Scavino	Barolo	Castiglione Falletto	1998		x	x		x
	Jonge Barolo								
12a	Valfieri	Barolo	Serralunga en Barolo	2000		x			x
12b	Rivetti	Barolo Campe	Serralunga d'Alba	2000		x			x
12c	Fontana	Barolo (Villero ** en Falletti)	Castiglione Falletto	2000	x				x
	Wat oudere jaargangen								
13a	Angelo Gaja	Barolo Sperrs (Cerequio **, Serralunga)	La Morra en Serralunga	1996		x		x	
13b	Corino	Barolo Giachini	Annunziata La Morra	1996		x		x	
13c	Aldo Conterno	Barolo Cicala (Bussia **)	Monforte d'Alba	1997	x				x
	Nog oudere jaargangen								
14a	Corino	Barolo Vigna Rocche (**)	Annunziata La Morra	1997		x		x	
14b	Mascarello	Barolo (Canubbi, S Lorenzo, Rué, Rocche)	Barolo	1991	x				x
14c	Giacomo Conterno	Monfortino	Serralunga d'Alba	1978	x				x

Bijlage VI Proeflijsten

1	Naam	Angelo Gaja	Barbaresco	1999
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	pruimen, wat teer, klein rijp zoetje perfect afgeronde tannines, elegant Zeer complexe wijn. Voor sommige proevers domineert het hout		
2a	Naam	Fontana	Barolo (Villero ** en Falletti)	1999
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	klein rood fruit, aardbeien, rozen Soepele aanzet, mooie ronde tannines, goede zuren wijn is goed in balans		
2b	Naam	Fontana	Barolo (Villero ** en Falletti)	1999
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	er rest nog wat pruimachtig oxidatief fruit en indrukken van azijn. De zuren van de wijn beginnen erg te domineren Door te vroeg openen heeft de wijn te veel fruit verloren.		
	Vergelijking Conclusie	2a is reeds 3 dagen geopend en in karaf gedaan. 2b is net geopend Het is zeker niet verstandig om een traditionele Barolo vooraf te openen. Fontana vertelde dat een gedecanteerde wijn het best binnen 5 uur kan worden gedronken		
3a	Naam	Paolo Scavino	Barolo Carobric	1996
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	veel fruit, volume en rondeur, anijs, mineralen klein zoetje, veel lengte 1996 was een groot jaar met een kleine productie. Karakteristiek zijn de lage zuren.		
3b	Naam	Paolo Scavino	Barolo Carobric	1997
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	in het begin neus met gekuild gras, paddestoelen, rozemarijn. Later mineralen, pruimen, drop krachtige, een tikje drogende tannines 1997 was een extreem heet jaar. Veel druiven verschroeiiden aan de stok en wijn is tanninerijk		
3c	Naam	Paolo Scavino	Barolo Carobric	1998
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Jam, karamel, teer Rond en krachtig, goede balans 1998 was het 4 grote jaar op een rij. De wijnen van dit zijn goed uitgebalanceerd		
	Vergelijking Conclusie	verschillende jaargangen, zelfde producent Paolo Scavino is een grote wijnmaker. In de wijn van verschillen jaargangen heeft hij naast zijn eigen zeer duidelijke stijl, de karakteristieken van het jaar weten te gebruiken		
4a	Naam	Ceretto	Barolo Zonchera	1999
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	zuivere nebbioloneus, pruim, teer, anijs, sommige aroma's zijn wat etherisch mooie fijne aanzet, rijp en prettig, veel smaak vrij lichte stijl		
4b	Naam	Fontana	Barolo (Villero ** en Falletti)	1999
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	teer fijn delicaat fruit veel smaak, rijkdom en diepte. Lange afdronk zeer harmonieus!		
4c	Naam	Scavino	Barolo Bric del Fiasco	1998
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	mokka, droppig, tabak, gedroogde rozen. verder iets plantaardigs veel smaak, iets krachtiger dan 4a en 4b. De wijn heeft veel overeenkomsten met 3C, stijl van Scavino is dus herkenbaar		
	Vergelijking Conclusie	verschillende stijlen, zelfde bodem, Castiglione Falletto Er is duidelijk een verschil waar te nemen in stijl. De moderne stijl van 4a geeft n fijne lichte wijn. De redelijk moderne stijl van Scavino toont veel overeenkomst met de traditionele		
5a	Naam	Mauro Veglio	Barolo Castelletto	1998
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	teer, rozen, gedroogde pruimen zeer evenwichtig met mooie zuren. De tannines zijn redelijk soepel Evenwichtige wijn		
5b	Naam	Prunotto	Barolo	1999
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	kurk		
5c	Naam	Poderi Colla	Barolo Dardi le Rose Bussia	1999
	kleur geur smaak & afdronk totale indruk	weinig neus, verder wat plantaardig en animaal drogende tannines, weinig klasse, erg kort Vrij eenvoudig		
	Vergelijking Conclusie	verschillende stijlen, zelfde bodem, Monforte d'Alba De eerste indruk is dat Montforte d'Alba wat krachtiger is		

6a	Naam	Montezemolo	Barolo Monfalletto	1998	
	kleur				
	geur	plantaardig. Tabak, maggi, Vrij enkelvoudig			
	smaak & afdronk	te soepele tannines met vrij harde zuren.			
6b	Naam	Angelo Gaja	Barolo Sperrs (Cerequio **)	1999	
	kleur				
	geur	teer, drop chocolade, hout, mokka, karamel, truffel, kersenbonbons, mineralen			
	smaak & afdronk	Fraaie afgeronde tannines zijn ruimschoots aanwezig, mondvullend fruit			
6c	Naam	Renato Ratti	Barolo Marcnaso	1999	
	kleur				
	geur	teer, rozen, leer, maggi, voldoende jammy fruit			
	smaak & afdronk	soepele aanzet, zachte tannines			
	Naam	Renato Ratti	Barolo Marcnaso	1999	
	kleur				
	geur	teer, rozen, leer, maggi, voldoende jammy fruit			
	smaak & afdronk	soepele aanzet, zachte tannines			
	Vergelijking	moderne stijl, zelfde bodem, La Morra			
	Conclusie	Hoewel de producenten alledrie modern genoemd worden springt Gaja er uit. door zijn wijze van houtgebruik. Mineraliteit bij Gaja valt op. Duidt opeen aandeel uit Serralunga De karakteristieken van La Morra; fruit en soepel, komen er bij 6a en 6c goed uit			
	7a	Naam	Mauro Veglo	Barolo Vigneto Arborina (*)	1998
		kleur			
geur		zwoel, rijp fruit, rozen, teer, kers, chocola, pruimen			
smaak & afdronk		soepele stijl			
7b	Naam	Corino	Barolo Vigna Rocche (**)	1998	
	kleur				
	geur	Veel fruit, droppig, teer			
	smaak & afdronk	Redelijk soepel, droppig, mondvullend			
7c	Naam	Elio Altare	Barolo Vigneto Arborina (*)	2000	
	kleur				
	geur	teer, anijs, redelijk fruit, bessen aardbei			
	smaak & afdronk	vrij soepele tannines, behoorlijke lengte			
	Naam	Elio Altare	Barolo Vigneto Arborina (*)	2000	
	kleur				
	geur	teer, anijs, redelijk fruit, bessen aardbei			
	smaak & afdronk	vrij soepele tannines, behoorlijke lengte			
	Vergelijking	moderne stijl, zelfde bodem, La Morra, jaargang wisselt			
	Conclusie	La Morra's kenmerken komen bij deze moderne producenten goed tot uiting. Hoewel de klacht vaak is dat men in La Morra teveel hout gebruikt, is dat hier zeker niet van toepassing. De wijnen zijn allen zeer goed uitgebalanceerd			
	9a	Naam	Icardi	Barolo Parej	1998
		kleur		(la Morra en Serralunga)	
geur		rijp rood fruit, kruidig, rozen			
smaak & afdronk		soepele aanzet met een klein zoetje, zeer gastronomisch, breed			
9b	Naam	Luciano Sandrone	Barolo Cannubi (***)	1999	
	kleur				
	geur	cacao, rozen, kaneel, aardbeien, kersen, truffel, mokka, zeer breed geschakeerd boeket			
	smaak & afdronk	Dit komt in de smaak terug. Verder fijne soepele tannines en veel kracht			
9c	Naam	Corino	Barolo	1998	
	kleur				
	geur	karamel, chocola, iets animaals			
	smaak & afdronk	Stevige wijn met veel kracht en zuren			
	Naam	Corino	Barolo	1998	
	kleur				
	geur	karamel, chocola, iets animaals			
	smaak & afdronk	Stevige wijn met veel kracht en zuren			
	Vergelijking	Moderne stijl, verschillende bodem			
	Conclusie	Er is duidelijke sprake van een moderne drinkbare en fruitige stijl De verschillende eigenschappen van de bodem zijn herkenbaar			
	10a	Naam	Mascarello	Barolo (Canubbi, S Lorenzo, Rué, Rocche)	1999
		kleur			
geur		zeer breed rijp fruit van kersen, aardbei, frambozen			
smaak & afdronk		soepele aanzet, breed van smaak met veel lengte			
10b	Naam	Bersano	Barolo Cascina Baderina	1999	
	kleur				
	geur	vervallen			
	geur				
10c	Naam	Aldo Conterno	Barolo Bussia (**)	1998	
	kleur				
	geur	breed fruit, kers, hout, tabak, rokerig			
	smaak & afdronk	vrij stevig, veel diepgang en complexiteit			
	Naam	Aldo Conterno	Barolo Bussia (**)	1998	
	kleur				
	geur	breed fruit, kers, hout, tabak, rokerig			
	smaak & afdronk	vrij stevig, veel diepgang en complexiteit			
	Vergelijking	Traditionele stijl, verschillende bodem			
	Conclusie	twee totaal verschillende stijlen en bodems			

11a	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Prunotto kersen, bessen, venkel, kaneel behoorlijk veel zuren, verder voldoende reserve	Barolo Bussia	1998
11b	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Azelia iets groen, tikje vegetaal, chocolade, pels krachtige vrij harde tannines Typisch Baroloteroir	Barolo	1998
11c	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Scavino wat gekuilde gras, paddestoelen, later truffel, krenten en tutti frutti drogende tannines Stijl van Scavino valt steeds weer op. wijn heeft wat meer tijd nodig om zich te openen	Barolo	1998
	Vergelijking	Verschillende stijlen, zelfde bodem		
12a	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Valfieri opvallend licht jammy fruit, rozenbottel, alcohol rijke complexe wijn met een klein zoetje moderne drinkbare stijl	Barolo	2000
12b	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Rivetti enorme rijkdom, bessen, kersen, chocola en veel vanille van het hout, noten Zeer breed, mondvullend en complex. Zeer grote wijn	Barolo Campe	2000
12c	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Fontana delicaat teer rood fruit, nutty Soepele aanzet Een erg mooie fijne wijn	Barolo (Villero ** en Falletti)	2000
	Vergelijking Conclusie	Jonge Barolo Hoewel er duidelijk wijnen uit verschillende prijsklassen geproefd zijn, tonen ze allen een goede drinkbaarheid. Het is dus niet nodig om eerst 10 jaar te wachten		
13a	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Angelo Gaja Hout, karamel, kers, zwarte bes, rozen, chocola, mokka, iets animaals Krachtige wijn, met veel hout. Teveel? Volgens het panel is deze wijn perfect om nu te drinken, langer wachten levert niets op. De wijn riskeert op te drogen	Barolo Sperss (Cerequio ** en Serralunga)	1996
13b	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Corino een animale toon met wat rozijnen en pruimen, leer en teer er is duidelijk een toon van rijping waarneembaar grote wijn. Gaat nog jaren mee	Barolo Giachini	1996
13c	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Aldo Conterno teer, drop, kersenjam iets van vluchtige zuren vrij hoge zuren Klassieke smaak met pittige zuren, die aanhouden	Barolo Cicala (Bussia **)	1997
	Vergelijking	Wat oudere jaargangen		
14a	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Corino Chocola, pruim, noten een zeer complexe smaak met veel lengte Nog jong, gaat nog jaren mee	Barolo Vigna Rocche (**)	1997
14b	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Mascarello rijp, zoet fruit. Toont erg jeugdig De wijn heeft een zeer fijne tanninestructuur met een uitstekende balans van zuren Deze wijn gaat nog veel jaren mee	Barolo (Canubbi, S Lorenzo, Rué, Rocche)	1991
14c	Naam kleur geur smaak & afdronk totale indruk	Giacomo Conterno duidelijke oranje rand complexe oude neus, boenwas, teer, mokka, tutti-frutti, noten De wijn heeft ondanks de 8 jaar houtrijping een uitstekende balans. De zuren zijn prominent aanwezig maar zijn van goede kwaliteit. Perfect voorbeeld van een goed gemaakte oude Barolo. De wijn kan volgens panel nog jaren mee	Monfortino	1982
	Vergelijking Conclusie	Nog oudere jaargangen Barolo van goede komaf kan uitstekend ouderen		

Bijlage VII De cru's van Barolo

Tortonisch. Zone A Kalk en gips
B Sant'Agata mergel

Helvetisch. Zone C Diano zandsteen
D Lequio formatie
E Door gletsjers en rivierafzetting gevormde bodem

Zone	Gemeente	belangrijke Crus	Opmerkingen
A	Cherasco Verduno	<i>Montetetto</i>	
		<i>Brandini</i>	
		<i>Bricco Fava</i>	
		<i>Marzio</i>	
		<i>Massera</i>	
		<i>Monvigliero</i>	
		<i>Mosca Brevi</i>	
		<i>Annunziata (**)</i>	veel aroma van tabak
	La Morra	<i>Arborina (*)</i>	
		<i>Baiolo</i>	
		<i>Bartu</i>	
		<i>Batasiolo</i>	
		<i>Bettolotti Para</i>	
		<i>Bricco Plaustra</i>	
		<i>Bricco San Biago</i>	
		<i>Brunate (**)</i>	aroma van drop, kersen, truffel In zijn jeugd gesloten maar toegankelijk aroma van tabak en kersen
		<i>Cerequio (**)</i>	
		<i>Capalot</i>	
		<i>Capelotti</i>	
		<i>Casenere</i>	
		<i>Caudane</i>	
		<i>Ciocchini</i>	
		<i>Conca dell'Abbazia dell'Annunziata (**)</i>	Aroma van tabak, lichtere stijl Barolo
		<i>Contessa</i>	
		<i>Convento di S Maria di Plaustra</i>	
		<i>Le Corte</i>	
		<i>Croera (Croesa)</i>	
		<i>Crovera</i>	
		<i>Fontana di Croera</i>	
		<i>Fontanazza</i>	
		<i>Formica</i>	
		<i>Fossati</i>	
		<i>Francesco dell'Annunziata (*)</i>	
		<i>Gattera dell'Annunziata (*)</i>	
		<i>Marcenasco dell'Annunziata</i>	
		<i>La Serra (**)</i>	subcru van Brunate
		<i>Mantoetto</i>	
		<i>Ornata</i>	
		<i>Plicotti (*)</i>	
		<i>Riccardo dell'Annunziata (*)</i>	
		<i>Rocche di la Morra (**)</i>	aroma van truffel, krachtig, tanninerijk
		<i>Rochechette dell'Annunziata (*)</i>	
		<i>Rochettevino</i>	
		<i>Roncaglia</i>	
		<i>San Giacomo</i>	
		<i>Santa Maria</i>	
		<i>Specola</i>	
		<i>Tetti</i>	
		<i>Torriglione</i>	
		<i>Zonchetta (Zonchera) (**)</i>	

Zone	Gemeente	belangrijke Crus	Opmerkingen
C	Barolo (vervolg)	<i>Liste</i>	
		<i>Paigallo</i>	
		<i>Pascolo</i>	
		<i>Perias</i>	
		<i>Prea</i>	
		<i>Preda</i>	
		<i>Rabera</i>	
		<i>Rivassi-Boschetti</i>	
		<i>Roero</i>	
		<i>Ruè</i>	
		<i>San Lorenzo</i>	
		<i>San Pietro</i>	
		<i>Terlo</i>	
		<i>Terra Hera</i>	
		<i>Vezza</i>	
		<i>Via Nuova</i>	
		<i>Vignane</i>	
		<i>Zonchetta</i>	
	Montforte	<i>Arnulfo (*)</i>	
		<i>Bonfani</i>	
		<i>Bricco Cigala (**)</i>	subcru van Bussia Soprana
		<i>Bricco Bussia e Ciabot</i>	
		<i>Bussia (**)</i>	veel structuur, oudert goed
		<i>Castelletto</i>	
		<i>Ciabot</i>	
		<i>Ciabot Mentin Ginestra</i>	
		<i>Ciabot del Preive</i>	
		<i>La Cormaretta</i>	
		<i>Le Coste</i>	
		<i>Dardi</i>	
		<i>'dla Roul</i>	
		<i>Fontanile</i>	
		<i>Gavirini</i>	
		<i>Granbussia</i>	
		<i>Grassi</i>	
		<i>Ginestra (**)</i>	
		<i>Mentin Ginestra</i>	
		<i>Le Turnote</i>	
		<i>Perno</i>	
		<i>Pian della Polvere (*)</i>	
		<i>Santo Stefano</i>	
D	Serralunga d'Alba:	<i>Arione</i>	
		<i>Baudana (**)</i>	
		<i>Bianca</i>	
		<i>Borgato di Sorano</i>	
		<i>Boscareto</i>	
		<i>Brea (*)</i>	
		<i>Briccolina</i>	
		<i>Bruni</i>	
		<i>Camia</i>	
		<i>Carpegna</i>	
		<i>Cerretta</i>	
		<i>Cucco</i>	
		<i>La Delizia</i>	
		<i>Fontanafredda</i>	
		<i>Galarei (Galleretto)</i>	
		<i>Garil</i>	
		<i>Garombo</i>	
		<i>Gattinera</i>	

Zone	Gemeente	belangrijke Crus	Opmerkingen
D	Serralunga d'Alba	<i>Grignone</i> <i>Marenco</i> <i>Marenca e Rivetti</i> <i>Margaria</i> <i>Maria Luigia</i> <i>Monfortino</i> <i>Nirane-Sorano Bricco</i> <i>Ornato</i> <i>Parafada (*)</i> <i>Pilone</i> <i>Prapò (*)</i> <i>Rivette (*)</i> <i>Rotonda</i> <i>Riccardo I im Prapò</i> <i>Rivassa</i> <i>La Rosa</i> <i>San Pietro</i> <i>Santa Caterina</i> <i>Sirionato</i> <i>Sorano</i> <i>Sori</i> <i>Lazairasco</i> <i>San Bernardo</i> <i>Vigna Rionda (**)</i>	
E	Grinzane Cavour:	<i>Castello</i> <i>Case Giuli</i>	
	Diano d'Alba	géén aparte cru's	

VIII Begrippenlijst

alcoholische gisting	het proces waarin suiker omgezet wordt in alcohol en koolzuur
alkalisch	bodem met een zuurgraad hoger dan 7 pH
allobrogica	naam die Romeinse schrijver Plinio gebruikte voor de nebbiolo
Alpine	uit het Tertiaire tijdperk toen de Alpen werden gevormd
alluviaal	afkomstig van afzetting van sedimenten door rivieren gevormd
amfora	stenen kruik waarin de Grieken hun wijn in bewaarden
ampelografie	druivenkunde
Barolist	bijnaam voor een Baroloproducent van de 'oude garde'
barrica	Italiaans voor barrique, een eikenhouten fust van 225 liter
barrique	een eikenhouten fust van 225 liter
batonnage	het omroeren van de lie in de barrique
bottiglione	groot model fles
brente	zeer grote fles met een inhoud van 50 liter
bricco	een wijngaard op de top van een heuvel
cappello sommerso	methode waarbij de schillen onder 't oppervlak wordt gedrukt
carra	een langwerpig afgeplat houten wijnvat van ongeveer 500 liter
carre	meervoud van carra
Carta del Barolo	de overzichtskaart van de cru's van Barolo
chaptaliseren	het toevoegen van suiker aan de most
conca	een komvormige enclave in het dal
conservatieven	traditionele wijnmakers die de natuur haar beloop laten gaan
cultuurgist	kant-en-klaar wijngist
cuvaison	periode waarin most in de cuve verblijft tijdens maceratie en alcoholische gisting
damigiani	grote mandfles van ongeveer 45 liter
densiteit	plantdichtheid van wijngaard, aantal stokken per m ²
DOC	Denominazione di Origine Controllata, geregistreerde herkomst
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.
drainage	mogelijkheid van bodem om water te verwerken en af te voeren
Eurazië	term voor het werelddeel waaruit Europa en Azie zijn ontstaan
fysieke rijping	rijpheid bepaald door factoren van polyfenolen en zuren
gekweekt natuurlijk gist	een gistcultuur gekweekt uit eigen gist
geofysische eigenschap	minerale samenstelling in de bodem
gletsjermorene	ophoping van neerslag langs de rand van het schuivende ijs
groene oogst	oogstbeperking door middel van wegnippen van gezonde druiven in de zomer
habitat	woonomgeving
Helvetisch	naam voor het oostelijk deel van het Barologegebied
hoed	massa van schillen en pitjes die bij de gisting boven komt drijven
Jura	tijdperk tussen het Trias en het Krijt
klaring	helder maken van de wijn
kneuzing	het pletten van de druiven
Langhe	regio in Piemonte waar Barolo een onderdeel van is
Langhiamo	tijdperk uit het Mioceen
libertà per interpretazione	vrijheid van interpretatie
locali	de autochtone bevolking
malolactische gisting	bacteriële gisting waarbij appelzuur wordt omgezet in melkzuur
maritiem	afkomstig van zee of oceaan
messiniano	jonge kleiachtige kalkrijke zandbodem van Alpine oorsprong
metamorfose di variazione	gedaantewisseling van het ras
microklimaat	Klimaatverschil binnen het klimaat, veroorzaakt door omgeving (bergen, water)
Mioceen	tijdperk, laatste gedeelte van het Tertiair
modernist	bijnaam voor Baroloproducent van de 'nieuwe school'
most	onvergist druivensap
mostconcentrator	apparaat dat door middel van omgekeerde osmose, water uit de most onttrekt
natuurlijk gist	gist dat men in de natuurlijke omgeving aantreft
nebbia	Italiaans voor mist
nebiule	Amerikaanse verbastering voor nebbiolo

nibiol	13e eeuw's dialect voor nebbiolo
nubiolum	verbastering van de Latijnse naam voor mist
oenoloog	wijnmaker
oïdium	schimmelziekte van de wijnplant
Oligoceen	tijdperk, middelste deel van het Tertiair
omgekeerde osmose	het ontdoen van water door middel van een omgekeerde osmotische druk
ontsteling	het weghalen van steeltjes van de druiventros voor de gisting
organoleptisch	het waarnemen met het proef- en reukorgaan, door middel van proeven en ruiken
ouillage	het regelmatig bijvullen van de vaten
oversteken	het overhevelen van wijn van een vat naar het ander
product-levenscyclus	curve waarin de houdbaarheid is omschreven
prohibition	periode waarin men in de VS alcohol verbood
rationele oogstbeperking	het verstandelijk terugbrengen van volume ten gunste v kwaliteit
rimontaggio	het pompen van gistende wijn over hoed tbv kleur & concentratie
Risorgimento	de periode van opbloei
roto-fermentator	draaiende horizontale gisttank
sedimenten	neerslag op de bodem
Serravaliano	periode uit het late Trias
sito	een wijngaard op een toplocatie
sori	een wijngaard op een toplocatie, meestal met zuidelijke ligging
sori del mattino	wijngaard met profijt van de ochtendzon
sori della sera	wijngaard met profijt van de avondzon
sotto portico	onder de dakgoot
sottozona	zone binnen de DOC
starter	een mix van wijn met gist of melkzuurbacteriën tbv gisting
subcru	een apart deel van een cru
subregio	een apart deel van de regio
terroir	eenheid van bodem, microklimaat, druif en wijnmaker
Tertiair	tijdperk
tini	open gisttank van hout
Tortonisch	naam voor het westelijk deel van het Barologegebied
traditionalist	traditionele wijnmaker
Trias	geologisch tijdperk
vendanges vertes	zie: groene oogst
vendemmia verde	zie: groene oogst
vinificatie	het proces van wijnmaken
vitis vinifera pedemontana	Wijndruif, letterlijk de 'wijndragende stok uit Piemonte'
vluchtige zuren	zuur dat met gewone temperatuur kan worden waargenomen, veroorzaakt door wilde gistcellen, bacteriën en oxidatie van alcohol
waterhuishouding	de balans van vocht in de bodem

Bibliografie

Overzicht van geraadpleegde literatuur

1	Wilson	James	<i>Terroir</i>	Londen	Mitchel Beazley	1998
2	Fanet	Jacques	<i>Les Terroirs du Vin</i>	Parijs	Hachette	2001
3	Wasserman	Sheldon& Pauline	<i>Italy's noble red wines, 1e edition</i>	New York	Sterling	1985
4	Wasserman	Sheldon& Pauline	<i>Italy's noble red wines, 2e edition</i>	New York	Macmillan Publ.	1991
5	Steinberg	Edward	<i>The making of a Great Wine</i>	Hopewell	Ecco Press	1992
6	Robinson	Jancis	<i>Vines, Grapes and Wines</i>	Londen	Mitchel Beazly	1992
7	Robinson	Jancis	<i>Wijnproef Werkboek</i>	Baarn	Tirion	2001
8	Robinson	Jancis	<i>Vintage Timecharts</i>	Londen	Michel Beazley	1889
9	Anderson	Burton	<i>The Wine Atlas</i>	Londen	Mitchel Beazley	1990
10	Clarke	Oz	<i>Oz Clarke's Wine Atlas</i>	Utrecht	Kosmos-Z&K	1995
11	Foulkes	Christopher	<i>Larousse Encyclopedia of Wine</i>	Londen	Hamlyn	1994
12	Johnson	Hugh	<i>Vintage</i>	Londen	Mitchel Beazley	1974
13	Belfrage	Nicolas	<i>Barolo to Valpolicella</i>	New York	Faber & Faber	1999
14	Priewe	Jens	<i>Italiens Grosse Weine</i>	Munchen	Busse + Seewald	1987
15	Bertello & Molino	Luciano & Baldassarre	<i>Barolo, 11 boroughs for the king of wines</i>	Alba	Sori Edizione	2002
16	Rosso & Meier	Maurizio & Chris	<i>Barolo, personaggi e mito</i>	Torino	Omega	2000
17	Martinelli	Massimo	<i>Barolo, come lo sento io</i>	Verolengo	Sagittario	1993
18	Cernilli & Piumatti	Daniel & Gigi	<i>Gambero Rosso</i>	Torino	Slow Food edit.	2003
19	Woutaz	Ferdinand	<i>Cépages d'Europe</i>	Parijs	M.A.Editions	1993
20	Veronelli	Luigi	<i>il guido dei vini Italiani</i>	Milaan	Mondadori Edit.	1991
21	Broadbent	Michael	<i>Vintage Wine</i>	Londen	Brown Webster	2002
22	Faure-Brac	Philippe	<i>Les Grands Vins du Siècle</i>	Parijs	M.A.Editions	2001
23	Lychine	Alexis	<i>New Encyclopedia of Wines and Spirits</i>	Utrecht	Luitingh	1982
24	Curry	Jennifer	<i>The Winemakers Reference Book</i>	Londen	David & Charles	1985
25	Garner & Merritt	Michael & Paul	<i>Barolo: Tar and Roses</i>	Kent	Jill Norman	1990
29	Parker	Robert	<i>The Wine Advocate</i>	Monkton	Wineadvocate Inc	2004
30		The Wine Spectator				2004
31	Masnaghetti	Allessandro	<i>Enogea</i>	Monza	Enogea	2004
32	Fregoni & Schiavi		<i>Barolo Revista</i>	Torino	Omega	1992
33			<i>il Consenso</i>	Torino	Slow Food edit.	2004

38	www.licata.be
39	www.kunstbeeld.com
40	www.piemonteonline.it
41	www-agraria.org