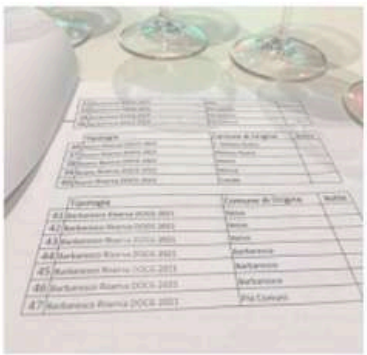
Barolo Bewaarwijn? Of Jong Drinken?

Denk jij bij Barolo meteen aan flessen die je eerst jaren moet wegleggen, totdat de stevige tannines eindelijk wat ronder zijn? Dan zullen de vintages die nu op de markt komen je verrassen…

Begin december vond in **Alba**, gelegen in het hart van de Barolo- en Barbaresco-streek in het Noord-Italiaanse **Piemonte**, de 30ste editie van **Nebbiolo Prima** plaats. De proeftafels stonden gevuld met tientallen Nebbiolo-wijnen uit de appellaties Roero, Barolo en Barbaresco die het komende jaar op de markt komen. Als wijnjournalist nam ik deel aan de **Nebbiolo Academy**, waar collega-journalisten uit alle hoeken van de wereld drie dagen lang werden ondergedompeld in de wijnen van de **Langhe en Roero**. Iedere ochtend begon met een boeiende masterclass, gevolgd door een blinde proefmarathon van zo'n vijftig Nebbiolo's. Na een heerlijke lunch in het Albeisa-hoofdkantoor trokken we eropuit voor excursies en workshops: van wintersnoei in de wijngaard tot een truffeljacht en een bezoek aan een bijzonder wijnkasteel. Ik neem je 'even' mee…

Nebbiolo Prima – Albeisa

De wijnen worden door pers en andere genodigden blind geproefd en komen allemaal uit de portfolio van wijnmakers die zijn aangesloten bij het Albeisa consortium, een samenwerkingsverband dat werd opgericht om de grote wijnen uit de regio Alba wereldwijd te promoten. De aangesloten wijnmakers bottelen hun beste wijnen in de karakteristieke, historische flessen uit Piemonte, waarin het 'Albeisa'-merk subtiel in reliëf op de fles ligt.



Dag 1: 47 wijnen, subtiele verschillen

Op de eerste dag staan 47 wijnen op de proeftafel. We beginnen met zeven Roero DOCG's uit 2023, gevolgd door achtentwintig Barbaresco DOCG 2023 wijnen, vijf Roero Riserva DOCG's uit 2022 en zeven Barbaresco Riserva DOCG's uit 2021.

De **Roero DOCG's uit 2023** zijn over het algemeen licht, met zachte tannines. Mijn favoriet uit deze serie is de Bric Sghijon van Az. Agr. Quila uit de comune Guarene.

De **Barbaresco DOCG's uit 2023** komen uit Treiso, Neive, Barbaresco en Alba. Sommige worden aangeduid als 'più omuni' – wijnen die een blend zijn van verschillende wijngaarden. Het is leuk om wijnen van dezelfde appellatie uit hetzelfde jaar te vergelijken, maar dan van verschillende dorpen. De **Treiso-wijnen** zijn elegant en licht aards. Die uit **Neive** zijn bloemiger, zilt, fruitig en licht kruidig. De **Barbaresco**-wijnen ogen iets steviger, terwijl de twee uit **Alba** lichter zijn – mijn aantekeningen noemen ze zelfs "lunch-Barbaresco's". De drie uit '**più comuni**' zijn ook elegant, maar tonen meer groente-achtige tonen dan fruit. Mijn favorieten in deze serie zijn de San Cristoforo van Az. Agr. Pietro Rinaldi (Neive) en de Ovello van Cascina Chicco (Barbaresco).

De **Roero Riserva's uit 2022** zijn vol en rond, serieuze wijnen, maar ook 'pleasers' die nu al goed te drinken zijn. Twee van mijn favorieten komen uit Montà: de Sterlotti van Az. Agr. Daniele Pelassa en FIL van Az. Agr. Carlo Casetta.

Bij de **Barbaresco Riserva's uit 2021** kan ik geen favoriet kiezen; ik vind ze alle zeven erg mooi. Mijn steekwoorden: balans, elegantie, sap en toegankelijkheid.

Dag 2: een reis door de cru's van Barolo

Dag twee draait volledig om Barolo DOCG uit 2022. We proeven ons een weg door Verduno, Serralunga d'Alba, Roddi, Novello, La Morra en Monforte d'Alba.

De **Verduno**'s zijn fruitig, rode besjes, aan de lichte kant. De **Serrralunga**'s hebben wat minder fruit, een meer aards karakter. Ze zijn wat ingetogener, hebben wat meer tijd nodig. Het tweetal uit **Roddi** presenteert zich vriendelijk en uitnodigend. De **Novello**'s zijn rond, sappig en toegankelijk. Bij de Barolo's uit **La Morra** proef ik meer diversiteit. Hier komt variatie om de hoek kijken: subtiel hout, een ziltige ondertoon, kruidigheid, en soms een mooi balsamico-zoetje. Stuk voor stuk aantrekkelijk, maar elk met een eigen karaktertrekje. De Barolo's uit **Monforte d'Alba** gaan in diezelfde richting, hoewel ze iets minder complex overkomen.

> *Het is verrassend dat de vintage 2022 al zo open en toegankelijk is. "Nu al drinken", maar nog zeker ook zo'n 10-15 jaar te bewaren", aldus een van de jonge wijnmakers.*

Dag 3: Barolo 2022 en Riserva 2020 onder de loep

Op de laatste dag proeven we **45 Barolo DOCG wijnen uit 2022** en **5 Barolo Riserva DOCG's uit 2020**. Het is interessant om de verschillen tussen de diverse cru's te proeven.

De Barolo's uit **Monforte d'Alba** laten veel variatie zien, maar ze hebben allemaal stevige zuren, aardse en licht vegetale tonen, op een positieve manier. Die uit **Castiglione Falletto** zijn ronder, voller en vriendelijker van karakter. De Barolo's uit **Barolo** zijn zeer divers. Over het algemeen hebben ze stevige, soms stroeve tannines, maar ook mooi donker fruit, sap, zilt en een frisse zuurgraad. Ook bij de Barolo's uit **'più comuni'** zijn verschillen te proeven. De gemeenschappelijke kenmerken hier zijn een redelijke toegankelijkheid, frisheid, ziltigheid en een balans tussen rood en donker fruit.

De **Riserva's uit 2020** komen uit Verduno, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto en Barolo. De wijnen uit **Verduno** en **Monforte d'Alba** vallen op door hun elegantie, terwijl die uit **Castiglione Falletto** vol, sappig en zilt zijn. Net als de Barolo Riserva's uit **Barolo** zelf.

Ik heb hier heel wat favorieten aangestreept – de meeste uit **Castiglione Falletto**. Maar als ik er één mag noemen die er voor mij uitsprong is dat de Barolo DOCG 2022 Perarmando van Parusso Armando uit 'più comuni'. En wat een toeval: de winery, gevestigd in Monforte d'Alba, heb ik onlangs bezocht**.** Daarover lees je **hier** meer.

De vintages in de Langhe

2021

De vintage 2021 begon met een koele winter met voldoende regen en wat sneeuw. Een lichte periode van vorst berokkende slechts enige schade aan de lagergelegen wijngaarden. Een lang rijpingsproces volgde, kort onderbroken door een hagelstorm half juli, wat de wijngaarden in Barolo en Barbaresco bespaard bleef. De oogst van de nebbiolo startte eind september en duurde tot half oktober. Er werd 10% minder geoogst dan het jaar ervoor en de druiven waren kleiner. Dit resulteert in een hoge concentratie polyphenolen, belangrijk voor het bewaarpotentieel van de wijnen. Ondanks (of is het juist door) de afwisselende weersomstandigheden wordt 2021 beschouwd als een klassiek en evenwichtig jaar met een groot rijpingspotentieel.

2022

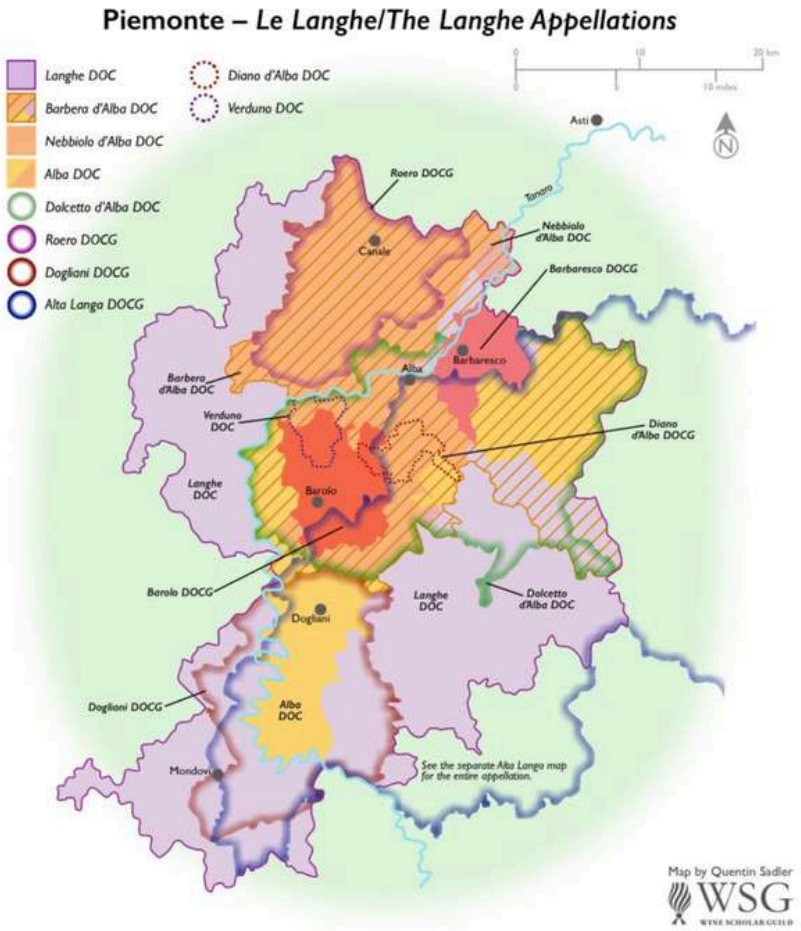
Het warme, droge jaar 2022 zorgde voor zachtere tannines en een lager zuurgehalte. Resultaat: een zeldzame, rijpere kant van deze klassiekers die nu al verleiden met hun open, soepele stijl. Ook dit jaar waren de druiven aan de kleine kant, wat kleur, aroma's en bewaarpotentieel kan opleveren. Alles bij elkaar belooft dit volle, krachtige wijnen met een prachtig rijpingspotentieel op de lange termijn, mits tijdens de vinificatie zorgvuldig wordt omgegaan met het behoud van de frisse zuren. Eerder al proefde ik 'en primeur' tientallen Barolo's uit Serralunga – daarover **lees je hier** – morgen proeven we er meer. En ik ben fan.

2023

In de koude winter van 2023 viel veel regen. Het voorjaar en de zomer waren droog en heet tot de regio begin juli werd geplaagd door hevige regen- en hagelbuien. Ook nu werden Barolo en Barbaresco weer gespaard, hoewel de laatste voor een klein deel. De rest van de zomer verliep voorspoedig – droog en warm. Ondanks de wisselingen in temperatuur en regenval wordt een aantrekkelijke wijn verwacht, elegant, goed in balans met een groot bewaarpotentieel.

Over Langhe en Roero

Tijdens deze dagen in Piemonte draait het allemaal om de wijnen uit de Langhe en Roero. Deze twee iconische wijngebieden zijn buren, slechts gescheiden door de rivier de Tanaro. De Langhe ligt grotendeels ten zuiden van de rivier. Met zijn kalkrijke heuvels, vinden we hier de bakermat van Barolo en Barbaresco: krachtige Nebbiolo's met diepte en structuur. Aan de overkant liggen de zandigere heuvels van Roero, bekend om zijn elegante Nebbiolo en de frisse, aromatische Arneis. Twee gebieden, elk met een eigen karakter, maar samen verantwoordelijk voor enkele van de mooiste wijnen van Piemonte.



Piemonte: Langhe-Roero (Map: ©Wine Scholar Guild)

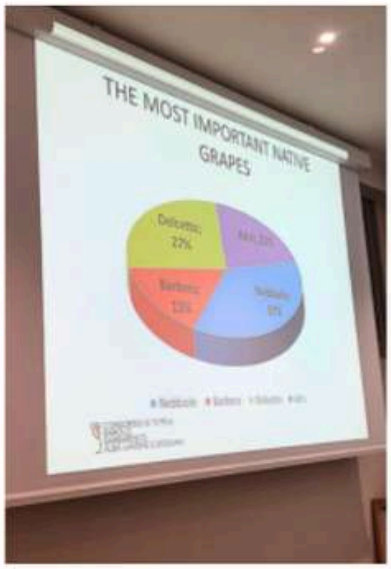
Consorzio 'Barolo'

Na een welkomstwoord door Marina Marcarino, president van het Albeisa Consorzio, worden enkele feiten en cijfers gepresenteerd door Emanule Coraglia, oenoloog van het het consorzium dat de belangen van de wijnen en wijnmakers in de Lange-streek behartigt: het 'Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alta Langhe e Dogliani'. Het samenwerkingsverband beschermt 9 herkomstbenamingen waaronder 4 DOCG' en 5 DOC's.

- Barolo DOCG
- Barbaresco DOCG
- Dogliani DOCG
- Diana d'Alba DOCG
- Nebbiolo d'Alba DOC
- Barbera d'Alba DOC
- Dolcetto d'Alba DOC
- Verduno DOC
- Langhe DOC

> ***DOC** = Denominazione di Origine Controllata. De wijn komt uit een specifiek gebied en voldoet aan vastgestelde regels voor druiven, opbrengst en rijping.*
> ***DOCG** = Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Het is de hoogste kwaliteitscategorie: strengere regels, lagere opbrengst, verplichte proef en een genummerd zegel voor authenticiteit.*

Van deze appellaties groeit de Langhe DOC het hardst: van ruim 12.000 flessen in 2015 naar iets meer dan 20.000 in 2024. Dat is niet verwonderlijk: het is de grootste appellatie en er gelden minder strikte regels. Alle producenten hebben wel een Langhe DOC in hun portfolio: het zijn wijnen met een vriendelijker prijskaartje dan de Barolo- of Barbaresco wijnen.



Druivenrassen

Het meest aangeplante druivenras is, met 37%, *nebbiolo*. *Dolcetto* is goed voor 27%, *barbera* voor 15% en de rest (21%) bestaat uit andere druivenrassen. Denk daarbij aan autochtone rassen als *arneis* en *moscato*, maar ook aan internationale rassen als *sauvignon blanc, pinot noir* en *chardonnay*. De laatste 2 met name voor de metodo classico Alta Langhe DOCG wijnen. Het aandeel *barbera* wordt hier en daar vervangen door *nebbiolo*, omdat nebbiolo minder last heeft van schimmelziektes dan barbera. Een Sauvignon Blanc uit 2016 proef ik van ADRIANO Marco & Vittorio. Nebbiolo had het moeilijk op de noordhelling, dus werd er sauvignon blanc geplant. Het resultaat mag er zijn: een heel fijn glas wijn! Ik maak ook kennis met het druivenras *pelaverga* officieel *pelaverga piccolo*, een authentiek blauw druivenras uit Verduno. In 1995 kreeg de wijn hier haar eigen DOC: Verduno Pelaverga DOC. Het spreekt voor zich dat druiven voor deze wijn alleen uit de wijngaarden van Verduno mogen komen. De wijn is licht van kleur, met rood fruit, een frisse zuurgraad en zachte tannines. Qua stijl doet hij een beetje denken aan een kruising tussen Pinot Noir en Beaujolais. Ik ben fan!

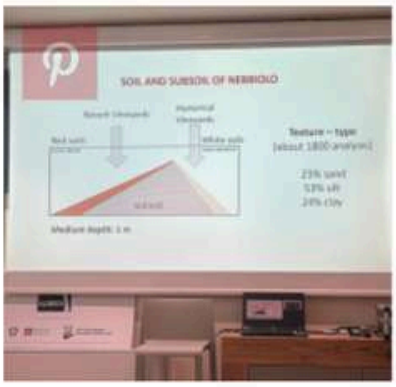
Nebbiolo

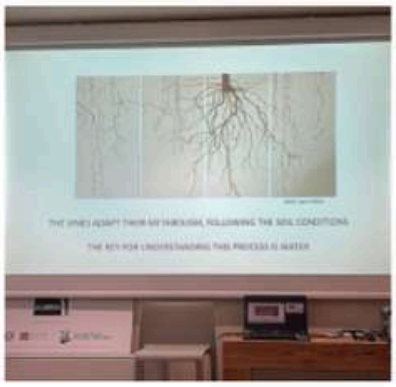
Een interessante presentatie over de nebbiolo-druif wordt gegeven door ampelograaf Anna Schneider. Na een korte inleiding over de herkomst – de eerste aanplant van nebbiolo gaat terug tot 1266 in Rivoli, nabij Torino – vertelt ze uitvoerig over de genetica van het druivenras. Ondanks diepgaand DNA en ander onderzoek is de afkomst van nebbiolo nog niet vastgesteld – de twee ouders zijn zeer waarschijnlijk al uitgestorven. Vast staat wel dat de druif zijn oorsprong vindt in noordwest-Italië (Piemonte), waar maar liefst 85% van alle nebbiolo-stokken groeit. Ook in andere noordelijke regio's van Italië staat nebbiolo aangeplant, soms onder een andere naam. Zo heet hij *chiavennasca* in Valtellina, *picoltener* in Aosta, *prunent* in Ossola en *spanna* in het noorden van Piemonte.

Nebbiolo vertoont een grote diversiteit binnen het ras. Anna legt uit dat een mutatie in een winterknop van een druif kan leiden tot een nieuwe variatie. De winterknop groeit in het voorjaar uit tot een nieuwe scheut met bladeren, bloemen en vruchten. Als een cel in het groeipuntenweefsel van de knop een kleine verandering doormaakt, verspreidt deze zich via celdeling door de uitgroeiende scheut, waardoor ook de vruchten verschillen. Zo ontstaan op natuurlijke wijze nieuwe variaties van de druif. De juiste klone kiezen is dus essentieel voor de selectie van hoogpresterende wijnstokken.

Terroir van de Langhe

Consultant Edmondo Bonelli gaat, tijdens een presentatie en rondrit door de regio, dieper in op het terroir van de Langhe. Het heuvelachtige landschap is miljoenen jaren geleden ontstaan. Door onderzeese beweging van tektonische platen schoof Afrika langzaam tegen Europa aan. De druk van deze platen duwde de zeebodem geleidelijk omhoog. Hierdoor ontstond het Alpenmassief, en in de uitlopers daarvan ook de Appennijnen en de heuvels van Piemonte. In deze zee werden lagen kalk, klei, zand en fossielen afgezet. Dat zijn de kalkrijke, ziltige bodems die we vandaag als *Lequio Formation*(11-13 mlj jaar geleden) en *Sant'Agata Fossili Marls* (10 mlj jaar geleden) terugvinden in de Langhe. De toplaag is goed waterdoorlatend – de wortels van de druivenstok moeten diep gaan om het water te vinden dat in de subsoil wordt vastgehouden.





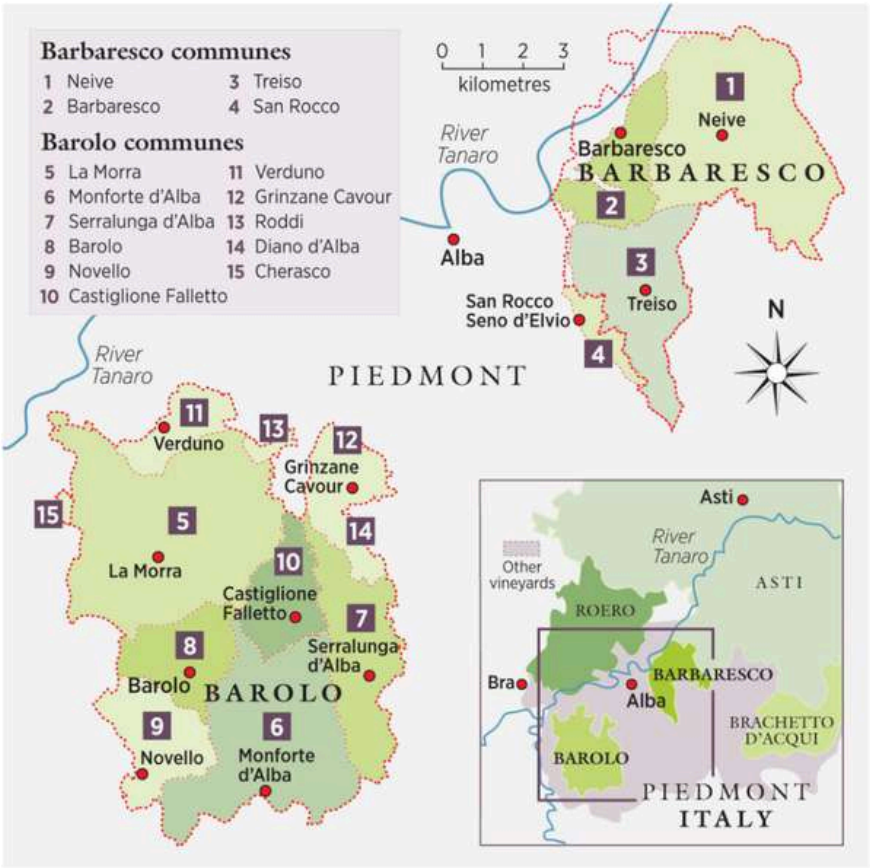
Naast de diversiteit aan bodemsoorten speelt ook de nabijheid van de Alpen een belangrijke rol in het terroir van de Langhe. De lucht die vanuit het westen tegen de Alpen opstijgt koelt af en valt als regen of sneeuw aan diezelfde kant. Daardoor verliest de lucht veel vocht. Als diezelfde lucht aan de andere kant van de berg weer naar beneden daalt, is hij droger en warmt hij op. Dat betekent dat het in de Langhe droger is dan aan de kant waar de wind opkomt. Hoe verder van de Alpen, hoe droger het wordt – zo is La Morra nog iets vochtiger dan Barolo zelf en daarmee vatbaarder voor schimmelziekten. Twee andere belangrijke factoren zijn de rivier de Tanaro en de nabijheid van de zee, die het klimaat enigszins temperen.

Barolo vs Barbaresco

Barolo en Barbaresco worden beiden van nebbiolo gemaakt, maar er zijn verschillen. Barolo is als wijnregio groter dan Barbaresco: 2.281 hectare Barolo vs 816 Barbaresco. Barolo telt 11 dorpen en is daarmee uitgestrekt en divers, met sterke verschillen tussen de dorpen en cru's door variërende bodems, expositie en hoogte. Barbaresco is, met slechts 4 dorpen, compacter en uniformer en heeft daardoor een regelmatiger terroirbeeld.

Het klimaat in Barolo is over het algemeen koeler, met grotere verschillen tussen dag- en nachttemperatuur. De Nebbiolo rijpt hierdoor langzamer en de oogst vindt doorgaans iets later plaats. Barbaresco profiteert van de nabijheid van de rivier en heeft een iets warmer en stabieler microklimaat. Daardoor bereikt Nebbiolo hier sneller fenolische rijpheid en kan vaak eerder geoogst worden dan in Barolo. Ook geologisch zijn er verschillen. Barolo kent een diversiteit aan bodemsoorten. In Barbaresco is de geologie veel homogener.

Wat de wetgeving betreft: Barolo vereist minimaal 38 maanden rijping, waarvan 18 op hout, en voor Riserva zelfs 62 maanden. Barbaresco heeft kortere verplichtingen: 26 maanden, waarvan 9 op hout, en 50 maanden voor Riserva. Die kortere rijpingstijd sluit aan bij het rijpere, zachtere karakter dat Nebbiolo in Barbaresco doorgaans al vanuit de wijngaard heeft. Barolo heeft wettelijk een half procentje meer alcohol: 12,5% ipv 12 voor Barbaresco.



Barolo – Barbaresco (Map: © Decanter)

Feestelijke avond

Dit is het 30ste jaar dat het consortium de Nebbiolo Prima organiseert en dat wordt op de openingsavond gevierd met een grote diversiteit aan wijnen, mooie hapjes, muziek en natuurlijk… taart!

Lunches @ Albeisa

Na de proeverijen genieten we van (h)eerlijke, door Chef Diego Bongiovanni vers bereide lunches in het Albeisa hoofdkwartier. In dit pas geopende Albeisa proeflokaal in het centrum van Alba kun je op afspraak een wijnproeverij boeken. Om van de kookkunsten van Diego te genieten moet je zijn website bezoeken. Hij kookt op verschillende plekken en events. Dikke aanrader!

Snoeien, snuffelen en proeven: slot van het Nebbiolo-avontuur

De middagen worden ingevuld met interessante activiteiten. Zo staat een bezoek aan de **Scuola Enologica di Alba** op het programma, de gerenommeerde wijn- en wijngaardschool in het hart van Alba, voor een hands-on lesje druivenstokken snoeien van professor **Edoardo Monticelli** – een echte expert in viticultuur en wijngaardtechniek.

We bezoeken het Castello di Grinzane Cavour. Hier komen geschiedenis, cultuur, landschappen, wijn en gastronomie samen. Veel aandacht, hoe kan het anders, wordt besteed aan wijn en de druivenrassen uit de regio.

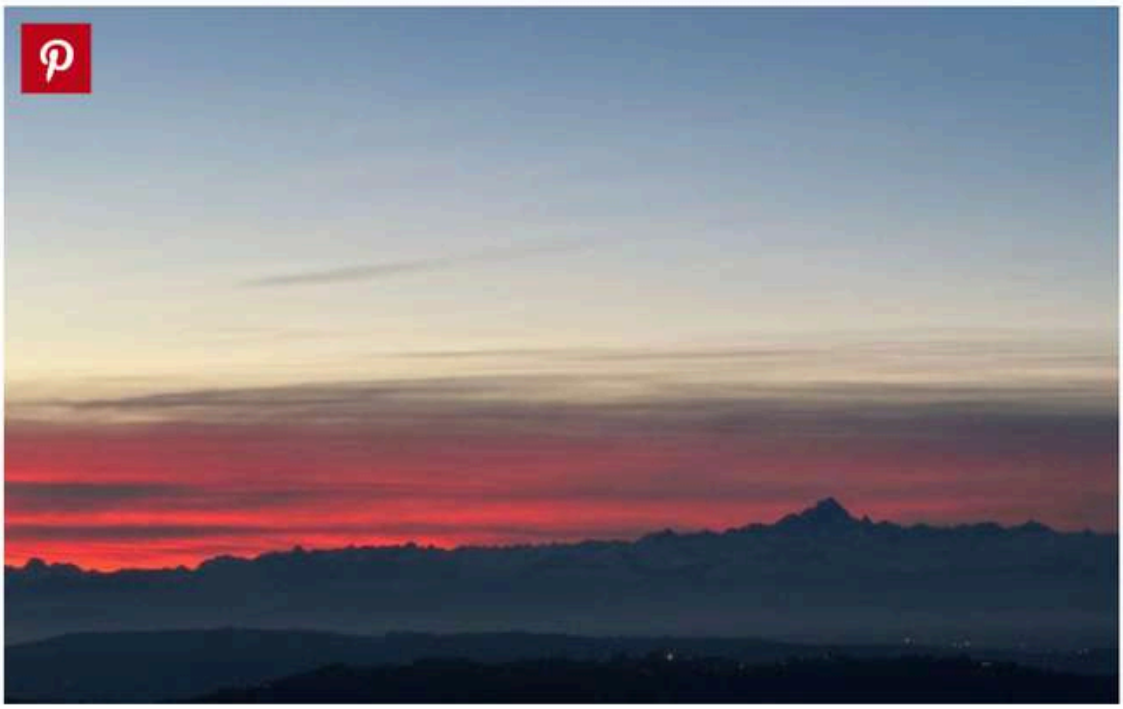
Als je in Alba bent mag een truffeljacht niet ontbreken. Aan het eind van de middag gaan we op truffeljacht door het magische Langhe-landschap. Samen met '**Save The Truffle**' zet het Albeisa Consozio zich in voor herstel van het truffel- en cultuurlandschap van de Langhe, de streek die – naast wijn – beroemd is om zijn truffels.

Authenthieke smaken in goed gezelschap

We genieten van een geweldig diner bij Ostu Dijoun, een authentieke trattoria/osteriain Castagnito, waarbij wijnmakers en de president van het Albeisa Consorzio aansluiten. Allerlei gerechtjes en wijnen passeren de revue met als hoogtepunt: vers geschaafde truffel! Of was het de gorgonzola geserveerd op een lepel? Of de zelf-gehakte nougat? We happy;-)

Ook tijdens het diner bij Locanda Batista in Diano d'Alba sluiten de jonge wijnmakers zich bij ons aan en genieten we weer volop van de pure smaken van Piemonte. En het plezierige gezelschap.

Het internationale gezelschap journalisten uit Spanje, Portugal, China, Noord-Korea, Hongarije, België, Tsjechië, Kroatië, Californië, Canada, Frankrijk, India, Finland, Zweden en Nederland.

Het Nebbiolo-avontuur sluiten we af in stijl bij **Enoteca Bottega dei 4 Vino** in Neive, ook weer met mooie wijnen en goed gezelschap.

Als kers op de taart worden we getrakteerd op een prachtige zonsondergang achter de Monte Viso, met 3841 m de hoogste berg van de westelijke Alpen, op de grens van Italië en Frankrijk. Een bijzonder besluit van een bijzondere reis. Piemonte…. tot snel weer!