

Nebbiolo Prima 2014 - een voorlopig oordeel (deel 3: Barolo)

Van 11 tot en met 16 mei werd in Alba voor de vijfde maal Nebbiolo Prima georganiseerd, voorheen Alba Wines Exhibition. Dit is de primeurproeverij (een zogenaamde *anteprima*) van de nebbiolo-wijnen van Roero, Barbaresco en Barolo, georganiseerd door Albeisa, een vereniging van wijnproducenten van Alba, in samenwerking met het toezichthoudende consortium van Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe en Roero.



Gedurende vijf dagen kwamen de nieuwe (actueel inmiddels verkrijgbare) Barolo's, Barbaresco en Roero's voorbij, om te worden beoordeeld door de Italiaanse en internationale wijnpers. Wat betreft

Roero en Barbaresco ging het om jaargang 2011, voor Barolo 2010, voor Roero Riserva 2010, Barbaresco Riserva 2009 en Barolo Riserva 2008.

Dit zijn zeer veeleisende proeverijen, die een ware aanslag zijn op je palet; het eiwit in je speeksel raakt steeds meer op en dus moet je echt je waardering van de tannine 'corrigeren', want alles is min of meer drogend en bitter na 50+ wijnen. De proeverijen geven een uitstekende indruk van een jaargang en een goed idee van de kwaliteit en stijl van de individuele wijnen. Maar op basis ervan kan nooit meer dan een voorlopig oordeel worden gegeven uiteraard. In een drieluik van artikelen komen Roero, Barbaresco en Barolo voorbij, in die volgorde.

Na Roero (zie deel 1) en Barbaresco (zie deel 2) is dit het derde en laatste deel, gewijd aan Barolo.

Barolo



Van alle wijnbouwzones van Piëmonte is Barolo ontegenzeggelijk de beroemdste. Ruim voordat Barbaresco enige *renommée* kreeg, was Barolo al tot over de grenzen van de regio bekend, mede vanwege de populariteit van de wijn aan het hof van Savoye in Turijn. Als drijvende krachten achter dat succes worden immer Giulietta Colbert Falletti, de markgravin van Barolo die er ondermeer voor zorgde dat Barolo Barolo heet, en Camillo Benso di Cavour genoemd. Die laatste zou de eerste minister-president van het Koninkrijk Italië worden, maar daarvoor haalde hij de Franse oenoloog Oudart naar Grinzane Cavour om de eerste droge Barolo's te maken (tot midden 19e eeuw was Barolo een zoete, lichtrode wijn). Barolo werd in 1980 gepromoveerd tot DOCG en de wijn Barolo mag buiten het dorp Barolo zelf tegenwoordig komen uit (delen van) La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco and Roddi. Het totale wijngaardareaal voor Barolo (dus van nebbiolo bestemd voor DOCG) bedraagt zo'n 2.098 hectare.

Terroir en wijnkarakter

Nergens anders in Italië is dat wijngaardareaal en het terroir zo goed in kaart gebracht als in Barolo (en Barbaresco trouwens ook). Niet alleen bestaan er sinds een aantal jaren gedetailleerde kaarten van alle cru's van Barolo en Barbaresco (uitgegeven door Alessandro Masnagheti, zelfs te kopen via iTunes), ook op wetenschappelijk niveau is met name Barolo goed onderzocht. Aangaande de bodems van Barolo heeft het wetenschappelijke onderzoek van Soster en Cellino in 2000 geresulteerd in de Carta della Unità di Terre del Barolo, die de wijnbouwzone in acht homogene subzones verdeelt. De verdeling vormt een nuancering van de drie geologische hoofdformaties in de DOCG Barolo, allen afgezet gedurende bepaalde perioden van het Mioceen (zo'n 14 tot 7 miljoen jaar terug), te weten:

- **Marni di Sant'Agata Fossili:** blauwgrijze kalkrijke mergels van La Morra en een deel van Barolo.
- **Formazione di Lequio:** vettige rode mergels met meer klei en ijzer van Serralunga d'Alba en een deel van Monforte.
- **Arenarie di Diano d'Alba:** grijsbruine bodems op basis van zandsteen van Castiglione Falletto en Bussia in Monforte.

Alhoewel er binnen de DOCG Barolo met zijn vele heuvels uiteraard ook vele topoklimaten bestaan en expositie en (hoogte)ligging van beduidend belang zijn voor de wijnbouw, wordt met name de rol van de bodem benadrukt. Zoals Luca Currado van Vietti onlangs zei: "Ik ben van mening dat de bodem het belangrijkste terroiraspect is voor nebbiolo".

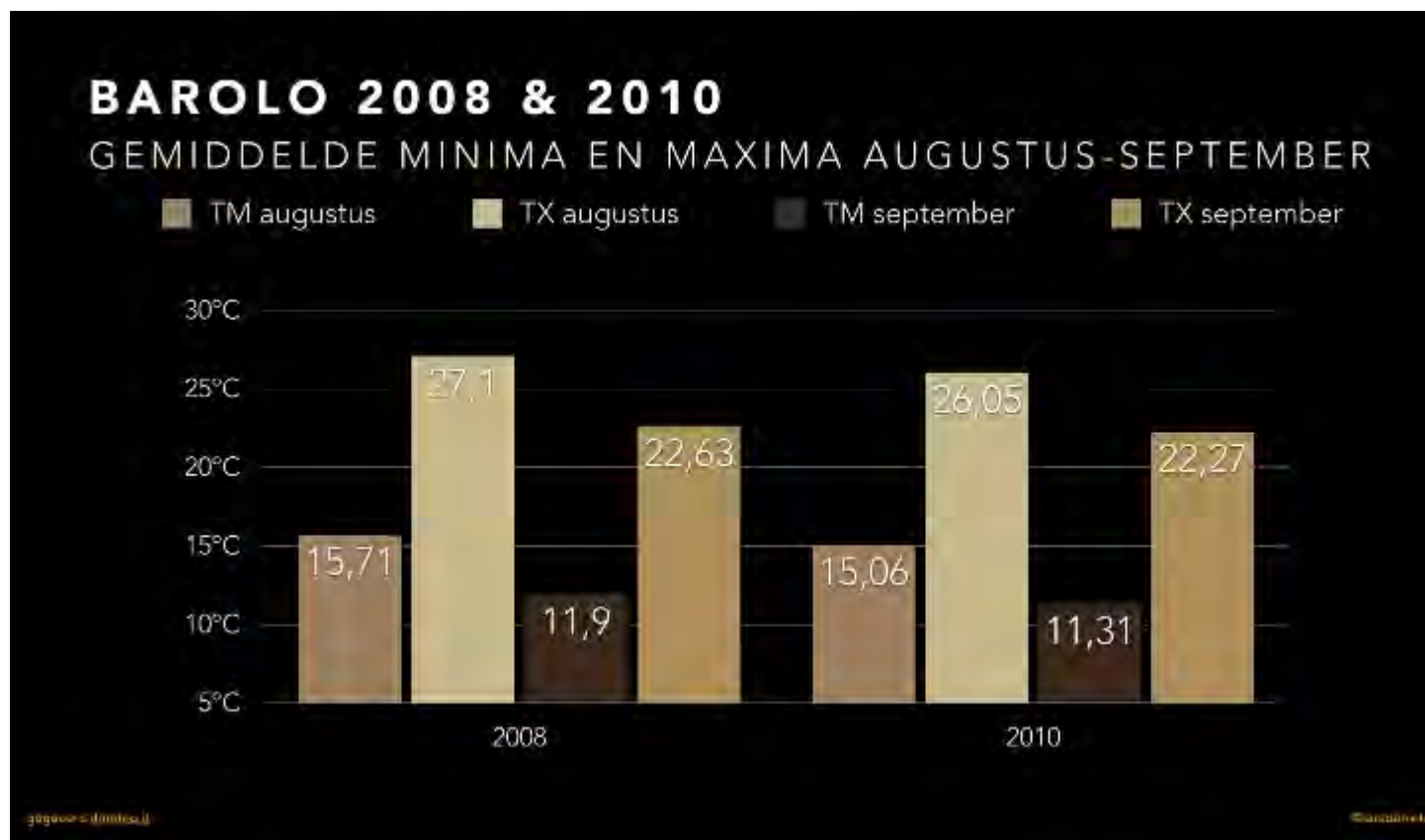
De bodems staan er, zoals in de Bourgogne, aan de basis van subtiele, maar o zo belangrijke karaktersverschillen tussen de wijnen van DOCG Barolo. Omdat de aandelen zand/silt, kalk en klei, ook in bodems die tot dezelfde formaties worden gerekend, flink kunnen verschillen en de manier van wijn maken uiteraard van grote invloed is op de stijl van wijn, is generaliseren gevaarlijk. Desondanks en niet in de laatste plaats gebaseerd op de grote ervaring en kennis van de lokale producenten, gaat de traditionele typering van de wijnen van Barolo nog steeds op.

Luca Sandrone, verantwoordelijk voor het wijngaardbeheer bij Azienda Agricola Luciano Sandrone, zei het zo: "Serralunga heeft oudere bodems met meer klei dat rijk is aan ijzer en boron, die de wijnen structuur, kracht en tannine geven. De bodems van La Morra zijn jonger, lichter en zanderiger, waardoor de wijnen wat aromatischer en eleganter zijn". Dus de wijnen van Serralunga en Monforte hebben in het algemeen meer tijd nodig om zich te openen en hebben doorgaans een groter ouderingspotentieel dan die van La Morra en Barolo. De Barolo's van Castiglione zijn lastig te karakteriseren, maar zitten er doorgaans wat tussenin.

Recente jaren

Barolo presenteerde tijdens deze Nebbiolo Prima twee jaargangen: 2010 voor gewone Barolo, 2008 voor Riserva. Twee relatief koele, of niet heel warme jaren dus. Wat betreft de klimatologische

omstandigheden in 2010, verwijs ik u graag naar het eerste deel van deze serie. Want alhoewel dat over Roero gaat, geldt die typering ook wel voor Barolo. Belangrijker voor u is echter: 2010 wordt, nu de wijnen door zo'n beetje iedere kenner zijn geproefd, beoordeeld als een zeer goed tot groot jaar; het beste sinds 2004, zeggen sommigen. Kopen, zeg ook ik.



Ook 2008 was een relatief koel jaar, met vooral een koele, vrij natte zomer, maar nebbiolo werd gered door een mooie nazomer. Eind augustus begon een lange periode met stabiel weer: milde dagen en koele nachten, zonder problemen met neerslag. Uiteindelijk werden heel goede nebbiolodruiven geoogst, met de aangename combinatie van hoge suikergehalten, rijpe tannine én goede zuren.

Favorieten Barolo 2010 en Barolo Riserva 2008

Twee koelere jaren, veel goede wijnen dus. Want inderdaad, de Nebbioli uit wat minder warme jaren zijn doorgaans veel fraaier (elegantier, aromatischer en meer in balans) dan die uit warme jaren, wanneer ze nogal fors kunnen zijn. Dit gaat zeker op voor Barolo 2010, een inderdaad zeldzaam goed en kwalitatief ook homogeen jaar: er waren echt weinig uitvallers dit keer, bijna geen wijnen waarvan je je afvraagt waarom ze gemaakt zijn.

En vele wijnen die bijzonder aanbevelenswaardig zijn, sommige om al snel te kunnen drinken, andere om nog lang weg te (kunnen) leggen. Vandaar dat het een flinke lijst is geworden, ook

Virna Borgogno, Barolo Cannubi Boschis 2010

Aards, amandel, hazelnoot, morellen op alcohol, kruidig; heel goede balans, met zoet, iets gekonfijt fruit, mooie zuren, goede tannine, heel goede lengte, verfijning hier.

17,5+ *punten*

Virna Borgogno, Barolo Sarmassa 2010

Heeft meer kleur, meer fruit ook, daarachter boeiende aardse tonen; goede Barolo, met kracht en verfijning, mooie warmte, rijpe tannine, zuren, grote lengte.

17,5+ *punten*