

PROEVEERIJ NEBBIOLO

Rozengeur en zonneschijn

TEKST & FOTOGRAFIE: LARS DANIELS MV

Nebbiolo is niet gemakkelijk. Niet om te cultiveren, gezien het feit dat de druif eigenlijk alleen in Piemonte furore heeft gemaakt. Ook niet om te begrijpen als wijn: zelfs kenners kunnen er moeite mee hebben. Maar druif en wijn zijn alle moeite meer dan waard. Want als alles klopt, is Nebbiolo uniek onder de grote wijnen van de wereld.

Dat nebbiolo niet de makkelijkste is, bleek wel weer tijdens Nebbiolo Prima 2013, de primeurproeverij van de Nebbiolo's van Roero, Barbaresco en Barolo. Die werd afgelopen mei gehouden in Alba (zie kader). Zelfs onomstreden wijnkenners kunnen moeite hebben met deze wijnen, die enerzijds zeer verfijnd kunnen zijn, maar anderszijds zeer stug. De oorzaak is te vinden in de aard van de druif: nebbiolo heeft relatief weinig kleurstoffen, maar veel zuren, veel tannine en ook suiker, dus flink wat potentiële alcohol. Aangezien zuren het astringente mondgevoel van tannine versterken, is jonge Nebbiolo meestal erg stug en zelfs drogend van smaak. Een alcoholpercentage van 14% of meer geeft enerzijds wat zoetigheid die het bittere kan doen afnemen, maar kan anderzijds branderigheid opleveren en, in het geval

van veel extract, bitterheid versterken. Ook het gebrek aan rode en blauwe kleurstoffen (anthocyanen) is van invloed op de smaak van jonge Nebbiolo. Anthocyanen spelen een belangrijke rol bij het 'zachter' worden van tannine: hoe meer kleur, des te sneller wordt tannine zacht en de wijn drinkbaar. Bij Nebbiolo duurt het meestal een paar jaar voordat hij op dronk raakt, maar als dat gebeurt en als hij van de hoogste kwaliteit is, dan heb je een unieke wijn in je glas.

DEBAT OVER STIJL

In de zo specifieke karaktereigenschappen van nebbiolo ligt deels ook de oorsprong van het debat over de vinificatie en opvoeding van de wijnen ervan. Hoewel de scherpe kanten er allang van af zijn, de extremisten milder geworden zijn en het hele verhaal veel genuanceerder geworden is, zijn de meningen over wat de beste manier is om nebbiolo te vinifiëren en de wijn te laten rijpen nog steeds verdeeld. Traditionele Barolo, in de zin van Barolo van 25 jaar en meer terug, had een lange rijping in grote houten vaten (*botti*) nodig om überhaupt drinkbaar te worden. Maar dat lag waarschijnlijk vooral aan de kwaliteit van de wijnbouw. "Traditionele Barolo werd geïdentificeerd met onzuivere wijnen met veel kans op brett", zegt Valter Fissoro van Azienda Agricola Elvio Cogno uit Novello. Bij de zogenaamde modernisten, onder wie Angelo Gaja, Elio Altare en Roberto Voerzio, viel – naast veel kortere inweekperiodes – vooral de introductie van nieuwe Franse barriques op, die zorgen voor een betere kleurfixatie en een snellere verzachting van de tannine, waardoor de wijnen jonger toegankelijk zijn. Maar tegelijkertijd kan nieuw hout het zo fraaie, kenmerkende aroma van Nebbiolo overheersen en dat is zonde. Bovendien rijpen wijnen gemaakt in barriques sneller dan goede, in grote botti gemaakte Barolo, Barbaresco of Roero.



MEER DAN HOUT

Het lijkt echter niet zinvol de discussie toe te spitsen op het type of zelfs de grootte van het hout. Dat vindt ook de jonge generatie. Alberto Voerzio, 30 jaar en wijnboer met een beroemde achternaam in La Morra: "Persoonlijk denk ik niet dat het verschil tussen traditionele en moderne Barolo verband houdt met het gebruik van barriques, *tonneaux* of botti; dat is slechts de rijpingsfase van de wijn. Kwaliteitswijn wordt voor 80% in de wijngaard gemaakt. Zelf gebruik ik barriques omdat ik mijn kleine percelen afzonderlijk vinifieer en omdat ik vind dat het geweldig hout is. Maar je moet barriques, zeker van nieuw hout, zeer zorgvuldig gebruiken." En dat lukt hem bijzonder goed. Net zoals

het Maria Teresa Mascarello van het emblematische wijngoed Bartolo Mascarello al jaren lukt om met een vergisting plus inweking van 40 à 50 dagen in beton, gevolgd door een rijping van meer dan 2 jaar in botti, Barolo te maken die voor velen het gelijk van de traditionele gedachte vertegenwoordigt. Maar gelijk bestaat niet, zoals we allemaal weten, alleen meningen – en resultaten. En wat dat laatste betreft: verbeteringen in de wijngaard, zoals lagere opbrengsten per plant en betere bodembewerking, en in de kelder, met name verbeterde hygiëne, hebben over de hele linie gezorgd voor een kwaliteitstoename.

ELEGANTE NEBBIOLO

Persoonlijk houd ik van elegantere typen Nebbiolo, die kracht en verfijning combineren, zoals die van het bekende Cavallotto (Barolo) en Sandrone (Barolo), maar ook van verrassende producenten als Rizzi (Barbaresco), Guido Porro (Barolo) en Poderi Moretti (Roero). Het zijn wijnen met in het aroma genoeg mooie kenmerken van het druivenras, zoals de geur van rozen en kersen, maar geen groenigheid. Verder weinig houttonen en een beetje, maar niet te veel, teergeur. De tannine mag droog maar niet drogend zijn, de smaak krachtig maar verteerbaar, ook door voldoende zuren. Bovendien moet goede Nebbiolo, zoals iedere andere grote wijn trouwens, kunnen rijpen. En daarin zit voor mij een ander probleem van het gebruik van nieuwe barriques bij Nebbiolo: die wijnen rijpen duidelijk sneller en stellen daarom op leeftijd vaker teleur.

DE JAREN 2010 EN 2009

Wat betreft de gepresenteerde jaargangen ging het bij deze editie van Nebbiolo Prima vooral om 2010 (Roero en Barbaresco) en 2009 (Barolo), even afgezien van de Riserva's, die langer rijpen op hout en fles. Het feit dat deze twee jaren zó verschillend zijn en dat Nebbiolo jaargangstypiciteit zo mooi kan tonen, maakte de proeverijen extra interessant. Waar 2009 te boek staat als een warm jaar met stevige wijnen, komen uit het frissere 2010 wat lichtere wijnen, waarvan de betere minstens zo boeiend zijn als de betere van 2009. De vele regen in het vroege voorjaar van 2009 bleek in de hete zomer van vitaal belang om te veel stress te voorkomen. Een zeer warme tweede helft van augustus bespoedigde de opbouw van suiker en deed de zuren afnemen naar niveaus onder het gemiddelde. De druiven waren fenolisch niet altijd mooi gerijpt, met vrij weinig kleur. De meeste wijnen uit 2009 zijn stevig, maar behoorlijk toegankelijk en niet geschikt om heel lang te laten liggen (drinken van 2015 tot 2018): dan zullen ze te drogend worden.

NEBBIOLO PRIMA WIJNCONCOURS 2013

Van 13 tot en met 17 mei werd in de prachtige Piemonte stad Alba voor de vierde maal Nebbiolo Prima (vroeger Alba Wines Exhibition) gehouden. Dit is de primeurproeverij van de Nebbiolowijnen van Roero, Barbaresco en Barolo, georganiseerd door Albeisa, de flessenfabrikant van Piemonte. Gedurende vijf ochtenden kwamen de nieuwe wijnen van Roero DOCG (jaargang 2010 en 2009 voor Riserva), Barbaresco DOCG (jaargang 2010 en 2008 voor Riserva) en Barolo DOCG (jaargang 2009 en 2007 voor Riserva) op tafel, in totaal een kleine 400 wijnen, om te worden beoordeeld door binnen- en buitenlandse wijnjournalisten en -schrijvers. Ondanks het grote aantal ingezonden wijnen was het jammer dat een aantal heel beroemde producenten zoals Gaja, Bruno Giacosa, Sandrone en Giacomo Conterno, maar ook het minder bekende Roagna bijvoorbeeld, niet meededen.



Uitzicht op de crus Rabajà, Asili en Martinenga vanaf Cantina Bruno

2010 was heel anders. De bloei kwam vroeg en was goed, maar het natte, relatief koele weer van juli en augustus vertraagde de rijping. De laatrijpende nebbiolo profiteerde echter optimaal van de prachtige nazomer en herfst en heeft aromatische, niet zware wijnen opgeleverd, met voldoende fenolische rijpheid en erg mooie zuren. Gebaseerd op wat ik geproefd heb uit Barbaresco en Roero denk ik dat de meeste wijnen vrij snel toegankelijk zullen zijn en de beste erg fraai zullen kunnen ouderen.

FAVORIETEN

Tot slot een overzicht van de drie belangrijke DOCG's, met per gebied mijn favoriete wijnen van Nebbiolo Prima 2013.

ROERO DOCG

Roero ligt ten noorden van de Tanarorivier en is veel minder bekend dan zijn beroemde burens Barbaresco en Barolo. Maar het is een zeer interessant gebied, dat ook landschappelijk erg fraai is, met indrukwekkende zandsteenrotsformaties. Er komt een heel eigen type Nebbiolo vandaan: elegant, fruitig en minder tannineus, hetgeen wordt toegeschreven aan de veel lichtere, zanderige bodems van het gebied.

Favorieten:		
Poderi Moretti, Roero Ginis 2010	16,5	pnt
Malabaila di Canale, Roero Riserva Castelletto 2009	16,5	pnt
Monchiero Carbone, Roero Riserva Printi 2009	16,5	pnt
Giovanni Almondo, Roero Bric Valdiana 2010	16	pnt
Negro Lorenzo, Roero Riserva S. Francesco 2009	16	pnt
Marsaglia, Roero 2010	16	pnt
Matteo Correggia, Roero Riserva R��che d'Amps��j 2009	16	pnt

BARBARESCO DOCG

De wijngaarden van Barbaresco strekken zich uit over vier gemeenten: Treiso, Barbaresco, Neive en San Rocco Seno d'Elvio (hoort bij Alba). Ze maken deel uit van een prachtig cultuurlandschap. Doordat de wijngaarden doorgaans wat lager liggen dan die van Barolo en de bodems met name gebaseerd zijn op kalkmergel uit het tortonien (deel van het tijdvak mioceen) is Barbaresco in het algemeen iets minder krachtig dan Barolo, vooral in vergelijking met die uit het deel van Castiglione Falletto, Monforte d'Alba en Serralunga d'Alba. Barbaresco DOCG kent beroemde crus als Asili, Rabaj  , Martinenga, Gallina en Pajor  .



Het uitzicht van producent Rizzi



Favorieten:		
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Barbaresco		
Martinenga 2010	18	pnt
Castello di Neive, Barbaresco Gallina 2010	17,5	pnt
Cerretto, Barbaresco Bernardot 2010	17,5	pnt
Oddero Poderi e Cantine, Barbaresco Gallina 2010	17,5	pnt
Rizzi, Barbaresco Pajor�� 2010	17,5	pnt
Albino Rocca, Barbaresco Vigneto Brich Ronchi 2010	17	pnt
Giacosa Fratelli, Barbaresco Basarin Vigna Gianmat�� 2010	17	pnt
Michele Chiarlo, Barbaresco Asili 2010	17	pnt
Pertinace, Barbaresco Vigneto Nervo 2010	17	pnt
Rivetti Massimo, Barbaresco Riserva Serraboella 2009	17	pnt

BAROLO DOCG

Barolo is de beroemdste herkomstbenaming van Piemonte, met wijngaarden verdeeld over elf dorpen en vele beroemde crus als Cannubi, Brunate, Roche dell'Annunziata en Villero. Van oudsher op basis van bodems in twee delen te splitsen. Het deel van Barolo en La Morra, met klassieke kalkmergelbodems uit het tortonien zoals in Barbaresco brengt vrij aromatische, wat lichtere wijnen voort. In het deel van Castiglione Falletto, Monforte d'Alba en Serralunga d'Alba dragen bodems op basis van zandsteen en grijze mergels uit het serravallien (deel van het tijdvak mioceen) bij aan stevigere wijnen, met doorgaans meer rijpingspotentieel.

Favorieten:		
Cavallotto, Barolo Bricco Boschis 2009	18,5	pnt
Cavallotto,		
Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2007	18	pnt
Domenico Clerico, Barolo Ciabot Mentin 2009	18	pnt
Silvio Grasso, Barolo Bricco Luciani 2009	18	pnt
Vietti, Barolo Brunate 2009	18	pnt
Cascina Cucco, Barolo Cerrati 2009	17,5	pnt
Ceretto, Barolo Brunate 2009	17,5	pnt
Cordero di Montezemolo-Monfalletto,		
Barolo Enrico VI 2009	17,5	pnt
Enzo Boglietti, Barolo Fossati 2009	17,5	pnt
E. Pira & Figli, Barolo Cannubi 2009	17,5	pnt
Guido Porro, Barolo Vigna Lazzairasco 2009	17,5	pnt
Guido Porro, Barolo Vigna S. Caterina 2009	17,5	pnt
Massolino, Barolo Parussi 2009	17,5	pnt
Monchiero Fratelli,		
Barolo Rocche di Castiglione Falletto 2009	17,5	pnt
Paolo Scavino,		
Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata 2007	17,5	pnt
Virna Borgogno, Barolo Riserva 2007	17,5	pnt
Voerzio Alberto, Barolo La Serra 2009	17,5	pnt