

# Piemonte

An aerial photograph of a lush, terraced vineyard in the Piedmont region of Italy. The rows of grapevines are meticulously arranged on the slopes of rolling hills. In the background, majestic mountains are partially covered in snow under a clear blue sky. A small cluster of buildings is visible on a distant ridge to the right.

Supplement Perswijn

Bij Jaargang 25 - Nr. 3 - Mei/Juni 2012 | Adviesprijs € 7,75



# De top: Barolo

*'Nergens vind je méér terroirexpressie'*

TEKST & FOTOGRAFIE:  
Rondid de Groot

Je kunt er niet omheen als je over Piemonte schrijft: Barolo. Je zou er zelfs met gemak een heel supplement mee kunnen vullen. Barolo is dé wijn van deze streek, wist hij pas de laatste vijftig jaar een grote reputatie op te bouwen. Een rode wijn met veel gezichten, die zich heeft weten aan te passen aan de moderne tijd.



Piemonte en Toscane, de twee meest prestigieuze wijnstreken van Italië, nodigen uit tot vergelijken. Toscane is als Bordeaux; Piemonte heeft veel weg van Bourgogne. Toscane telt veel grote bezittingen, die in handen zijn van oude, adellijke families. Vaak arrogante types, met een grote afstand tot de grond die ze bezitten. In Piemonte vind je talloze kleine bezittingen, met boeren die zelf in de wijngaarden staan. Geen gemakkelijke mensen, gesloten, maar je weet wat je aan ze hebt.

Een streek als Barolo laat zich perfect met Bourgogne vergelijken. Door het heuvelachtige karakter, wisselende exposities en verschillen in ondergrond speelt het terroir hier een grote rol. Net als Bourgogne drijft Barolo op één druif,

nebbiolo, die het terroir 'vertaalt' naar de wijn. Op veel flessen staan ook de namen van de wijngaarden, de *crus*; met als grote verschil dat de *crus* in Bourgogne geklasseerd zijn en dat in Barolo niet. Dat zal ook nooit gebeuren, om het tot grote ruzie zou leiden. Exact zoals in Bourgogne zijn de *crus* door vererving met de tijd in eigendom van veel verschillende boeren, die hun eigen type wijn maken, waarbij de *crus* een grote invloed heeft op de stijl.

## Veranderingen

De bijzondere druif van Barolo, nebbiolo, is troef, maar vormt ook een 'probleem'. Nebbiolo komt veel zuurder en strenger over dan pinot noir. Barolo heeft dan ook altijd het imago van een strenge en moeilijke wijn gehad, die

## Barolo in cijfers

1700 hectare wijngaarden  
300 producenten  
Productie: 11-12 miljoen flessen

### Recente jaargangen

(2007 is het jongste jaar op de markt.)

2007: warm, met koele nachten; aromatisch, met mooie, rijpe tannine. Kan door zijn toegankelijkheid nieuwe deuren openen voor Barolo.

2006: klassiek jaar, met veel zuren en tannine, goede wijnen om te ouderen. Misschien wat minder in Serralunga: de tannine zal daar waarschijnlijk minder rijp en wat strenger blijven.

2005: wat lichtere wijnen, zacht en heerlijk rijp.

2004: grootse en klassieke jaargang met perfecte zuren en tannine.







Het kasteel van het dorp Barolo

moet rijpen. Dit leidde tot veranderingen in de vinificatie, met als doel de wijnen zachter en sneller drinkbaar te maken. In de wijngaarden gingen de opbrengsten flink naar beneden, om rijpere druiven te kunnen oogsten met minder prominente zuren. De gisting van de druiven werd verkort. Daarvoor werden soms draaiende gistingstanks aangeschaft, *rotofermenters*, die zorgen voor een intensief contact tussen schillen en gistende wijn, zodat het hele proces sneller verloopt en de tannine niet te sterk domineert. De gistingstemperatuur werd verlaagd, om het fruit van de nebbiolo beter vast te houden. Een andere belangrijke verandering was de introductie van barriques, grotendeels nieuw, ter vervanging van de grote houten foeders van voorheen. Ook hierbij was het voordeel dat de wijn door een snellere

oxidatie eerder drinkbaar was en zachter dan een klassieke Barolo.

Er ontstonden twee kampen: de 'modernen', die zich op de nieuwe manier van wijn maken richtten en de 'traditionelen', die de klassieke methodes bleven hanteren. Na een aantal jaren rijping bleken de verschillen tussen de twee typen wijn te verdwijnen en kreeg het terroir weer de overhand, zoals je ook ziet bij bijvoorbeeld Bordeaux. De verschillen tussen de twee kampen werden daarna kleiner. De moderne wijnmakers gingen minder barriques en minder nieuw hout gebruiken en traditionele wijnmakers pasten onderdelen van hun vinificatieproces aan. In feite kun je tegenwoordig bijna niet meer spreken van modern en traditioneel: Barolo heeft zich als geheel vernieuwd.

### De kortere route

Een mogelijk veel belangrijker issue is het gebruik van andere druiven dan nebbiolo. Want je kunt je veel moeite getroosten in wijngaard en kelder, maar er is ook een kortere route naar meer kleur en rondeur: het gebruik van merlot en cabernet. In de jaren negentig ontstond er onder de producenten ongenoegen over het feit dat een bepaalde Barolo werd onderscheiden met *tre bicchieri*, terwijl algemeen bekend was dat hij 30% cabernet bevatte. Een fout van de gids, maar het was ook duidelijk vals spel van de betreffende producent. Ceretto, een van de leidende producenten, heeft toen een twintigtal belangrijke

wijnen laten analyseren en de wijnmakers bij zich geroepen. Hij gaf ze de keuze: weer terugkeren naar de verplichte 100% nebbiolo, of aangifte wegens het maken van getruccate wijnen. Dat hielp. Helemaal verdwenen is de praktijk niet, wel afgenomen.

### Serralunga d'Alba

Serralunga, aan de oostkant van de DOCG, is een mooi voorbeeld van hoe belangrijk het terroir is. La Morra, ten westen van het dorp Barolo, heeft een jonge, lichte ondergrond, en de wijnen tonen elegantie en veel fruit. Monforte, aan de zuidkant, levert wijnen op die meer benaderbaar zijn. Barolo zelf zit er een beetje tussenin. Wel diepte, maar ook elegantie. Serralunga heeft de oudste grond, met veel ijzeroxide en mineralen, waaronder veel kalk; dat zorgt voor krachtige wijnen met veel tannine, om lang te ouderen. Hoogte speelt hierin een zekere rol, maar niet de hoofdrol. We bezoeken er een aantal producenten (zie ook kaders) en een proeverij

### Paolo Manzone



Paolo Manzone

We gaan langs bij Paolo Manzone. Manzone maakt zo'n 80.000 flessen van twee verschillende familiewijngaarden, die van hemzelf (Barbera, Dolcetto) en die van zijn vrouw (Barolo). "Serralunga heeft een prachtig terroir en daar moet je optimaal gebruik van maken", zegt hij. "Vooral het hoge deel van Serralunga, met wijngaarden op zo'n 400 meter, levert wijnen op met een grootse diepte en structuur. Modern wijn maken is prima, maar dit type Barolo moet wel een klassieke inslag houden. In de kelder hebben we daarom een mix van klassieke grote foeders en Bourgognebarriques. Groot hout is nog altijd de traditie in Serralunga en wij gebruiken het ook, maar sommige wijnen hebben meer zuurstof nodig om de tannine af te ronden en die gaan in barriques. Naast de klassieke Serralunga maak ik een wat meer



Wijngaarden rond Barolo



'overrijpe' Barolo, Meriame. Die is speciaal voor de Amerikaanse markt, van druiven die een week later zijn geplukt. Een wijn met 92 Parkerpunten. Dat type wijn heb je ook nodig, voor de moderne consument."

Een intelligente, om niet te zeggen pragmatische benadering van de markt. Er worden 6000 flessen van gemaakt. 2007 is geweldig, puur en elegant, met kruiden, kracht en finesse tegelijk (17 pnt). 2008 is zeer verleidelijk, met chocola en vanille; modern en zacht (16,5 pnt). Een absolute aanrader is Manzones Nebbiolo d'Alba Mirine 2010 (15,5 pnt), van net

buiten het Barologebied: elegant, met goede zuren en tannine, fijn fruit, kersen en bramen: een kleine Barolo. Heerlijk.

### Proeverij: hoog niveau

Tijd voor een proeverij. De producenten van Serralunga presenteren hun wijnen samen

## Barolo heeft zich als geheel vernieuwd

– een vorm van samenwerking die in Barolo uniek mag worden genoemd. Ze bespreken zelfs over een eigen fles, die een aantal producenten ook gebruikt. Serralunga is vrij consequent (groot) op het etiket vermeld, zodat de wijndrinker makkelijk kan zien dat de wijn uit dit dorp afkomstig is. Het dorp is maar klein: vijfhonderd inwoners, waar er honderd bij Fontanafredda wonen. De grootste producent alhier (zie kader). De proeverij toont een hoog niveau van kwaliteit is behoorlijk indrukwekkend. Gaspare Massolino is dan ook zelfverzekerd: "Voor mij tot twintig jaar geleden vond je hier nog maar meer matige wijnen. Ik ben optimistisch. De kwaliteit is goed, het niveau is gestegen. Je kunt geen plek in de wereld vinden met een terroir expressie als Barolo en Barbaresco. Bovendien hebben we goede jaren gehad. In 2007 gaat een succes worden door zijn open karakter; dat gaat Barolo nog vooruit op weg helpen."

Daar kunnen we ons helemaal bij aansluiten. Het bijzondere terroir komt naar voren doordat veel producenten naast de basiswijn aparte crus op fles brengen. Er zijn flinke verschillen tussen de jaren en de crus, wat een grote verscheidenheid oplevert. Onze conclusie is dan ook: Serralunga is bijzonder.

### Oude rot Clerico

Het meest indrukwekkende bezoek in Barolo was dat aan de oude rot Domenico Clerico. Hij is een van de succesvolste 'moderne' wijnmakers van het eerste uur. Toen hij iemand die door het leven flink is aangekomen. Hij verloor zijn enige dochter Cristina toen ze zeven was. Van een operatie aan hersentumor, enkele jaren geleden, is inmiddels hersteld. Toch zie je aan zijn bewegingen dat hij niet helemaal de oude is. Onlangs heeft Clerico een nieuwe, moderne wijnkelder laten neerzetten, met alle mogelijke snuffjes, perfectionistisch tot in alle details. Een project waarover wisselende geoordeeld wordt, al is het maar van de moderne architectuur. Tegelijkertijd is niemand die het Clerico misgunt. Dit project is een eerbetoon aan Cristina, en wie zou het eerbetoon ter discussie durven stellen? In zijn vinificatie ging Clerico nog wel een

## Giovanni Minetti en Fontanafredda

Het grote Fontanafredda bezit liefst 33 hectare in Serralunga d'Alba. We spreken met Giovanni Minetti, manager sinds 1996. Minetti ging direct voor kwaliteit. "Alles was matig, de wijngaarden, de kelder, niets uitgezonderd. Ik heb een heel nieuw team neergezet. Bijna alle wijngaarden zijn herplant. We hebben prachtige crus, en de filosofie is nu volledig anders: geen chemische mest meer, geen herbiciden, zo min mogelijk pesticiden. Biologische wijnbouw is in dit klimaat helaas niet goed mogelijk, dus deze methode – die hier *lotta integrata* heet – is voor ons de beste weg."



Giovanni Minetti

De plantdichtheid werd niet aangepast. "Nebbiolo doet het niet goed bij grote dichtheid. Bij 4000 tot 4300 stokken per hectare is er geen sprake van overproductie. Verder weigeren we cabernet sauvignon te gebruiken. Daar wordt vaak over gesproken met leveranciers: hij is gemakkelijk, levert kleur en goede opbrengsten. Maar nee. We moeten ons gelukkig prijzen dat nebbiolo hier groeit en zulke mooie wijnen oplevert. Het is een soort schat; hij is niet gemakkelijk te kopiëren en een natuurlijk handelsmerk."

"De crisis eist een zware tol. De wijnen

kwamen voor te lage prijzen op de markt en grote handelaren kochten ze op voor te lage prijzen. Als Barolo op de markt komt voor 3 euro per liter, is dat immers interessante handel. Vijf tot tien grote bottelaars hebben deze bulkmarkt in handen. Ik wilde een bedrijf stichten om deze Barolo uit de markt te halen, om de markt weer te stabiliseren, maar dat bleek te moeilijk. De boeren zijn te individualistisch. Hun trots is groter dan hun commerciële instelling. De prijzen zijn nu weer gestegen, dus is er een betere situatie in de markt. Maar Barolo heeft natuurlijk niet, zoals grote Bordeaux, de Aziatische markt gevonden."

Sinds 2008 is een club rond Oscar Farinetti meerderheidsaandeelhouder (64%) van Fontanafredda. Dezelfde groep is ook eigenaar van de succesvolle winkelketen Eataly. Minetti: "Farinetti als eigenaar is voor ons belangrijk. Het maakte voor Fontanafredda in crisistijd een groot verschil. Hij is een genie in marketing. Hij heeft de etiketten veranderd, met een totaal andere perceptie. In 2009 zijn we 11% gegroeid en in 2010 weer 11%. Het oude regionale merk Mirafiore – het originele merk van ons bedrijf – is teruggekocht. Dat wordt gebruikt voor wijnen in een traditionele stijl, met lange rijping op hout: wijnen die bedoeld zijn voor de top van de markt. Het merk Fontanafredda staat dan voor de gemakkelijker en zachtere wijnen." Goede kwaliteit is stap een, marketing stap twee, zoveel is duidelijk. Fontanafredda heeft overigens ook een prachtige winkel en een mooi café. Een omweg waard.





Domenico Clerico

stapje te ver, met veel hout, extractie en kracht. De afgelopen jaren is hij op zijn schreden teruggekeerd. Hij verminderde de houtrijping en legde het accent meer op het fruit. Dat ging samen met de komst van een jonge, getalenteerde wijnmaker, Gianmatteo Raineri. Clerico wil jongeren graag de ruimte geven en helpt daarom ook met het nieuwe project dat Raineri samen met Clerico's exportmanager Luciano Racca opzette: eigen wijnen maken van de wijngaarden van de familie van Raineri. Een kleine bezitting van minder dan 3 hectare en wat bijgekochte druiven levert

15.000 flessen op, een basis-Barolo en een Hard werken, naast de baan bij Clerico 's ochtends zes tot 's avonds tien. Een veelbelovend nieuw project van jonge ondernemers, met mooie wijnen, ondersteund door een oude rot in het vak: dat is Barolo, zijn mooit.

#### IMPORTEURS

FONTANAFREDDA: VINITES

PAOLO MANZONE, CLERICO: POOT AGENTUR

## Producenten en wijnen uit Serralunga d'Alba

### Gabutti Boasso

Boasso maakt klassieke Barolo, in groot hout. Gabutti 2006 (17 pnt) is de beste, met diepte en structuur, maar ook rijpheid in de tannine; Margheria 2006 (16 pnt) is een krachtige en klassieke 2006, nog streng, met zuren en tannine; de gewone Serralunga 2006 (15,5 pnt) toont kruidigheid, is iets slank, aangenaam.

### Cascina Cucco

Cerrati Vigna Cucco 2007 (17 pnt) is zeer intens en krachtig, perfect rijp, met tabak en chocola, veel tannine; Cerrati 2007 (16,5 pnt) is heerlijk rijp en verleidelijk, met veel diepte; de Serralunga d'Alba 2007 (16 pnt) is rijp, met confiture, een heerlijke wijn, zachte tannine.

### Ettore Germano

Cerretta 2007 (17 pnt) heeft kracht en verleiding, mooie tannine, lengte, koffie, kersen; Prapò 2007 (16,5 pnt) van veertig jaar oude wijngaard, krachtig en intens, rijpe tannine. De basis-Serralunga 2007 (16 pnt) is elegant, tikje stevig, lekker; mix van de wijn van jonge stokken uit de crus Cerretta en Prapò.

### Gemma

Colarej 2007 (17 pnt) is krachtig, met mooi fruit, pruimen en kersen, mooie tannine, lengte; Gemma 2007 (16 pnt) toont elegantie, met verleiding en zachte tannine.

### Bruna Grimaldi

Badarina 2005 (16,5 pnt) heeft mooie zuren en sap, tannine rondt mooi af; Badarina

2006 (16 pnt) heeft frisheid, mooie zuren en lengte, een fijn glas; Badarino 2007 (16,5 pnt) is krachtig en vol, kruidig, stevig, heel rijp en intens.

### Paolo Manzone

Serralunga 2007 (16,5 pnt) is warm en krachtig, met zoet fruit en een krachtige smaak, typisch 2007; 2006 (16 pnt) heeft elegantie en finesse, zuren voor de lange termijn; 2008 (16 pnt) is slanker, met goede zuren en tannine, fijn en klassiek.

### Massolino

Vigna Rionda Riserva 2005 (17 pnt) is top, met prachtig fruit, veel tannine, mooie zuren; Parussi 2007 (16 pnt) komt uit Castiglione Falletto, is zacht en verleidelijk, tussen Serralunga en La Morra in; de gewone Serralunga 2007 (15,5 pnt) is zacht en smaakvol, niet heel diep, met veel verleiding. Parafada 2007 (16,5 pnt) is breed en sappig, met fijne tannine en zuren, ook frisheid; Margheria 2007 (16 pnt) is zacht en smaakvol, met bramen en vanille, lengte, zacht.

### Luigi Oddero

Vigna Rionda 2005 (17 pnt) is rokerig, fijn, breed, begint te rijpen, met koffie, kruiden, mooie tannine, jeugdig nog; Vigna Rionda 2000 (16,5 pnt) is mooi gerijpt, warm, met koffie, leer, tabak, kruiden, minder getypeerd.

### Luigi Pira

Margheria 2008 (16,5 pnt) is krachtig en vol, met zoet fruit, kersen en pruimen, vol en ste-

vig; de gewone Serralunga 2008 (16 pnt) is rijp en elegant, zeker voor 2008, met goede zuren en sap.

### Guido Porro

Vigna Lazzairasco 2007 (16 pnt) toont leiding, zonder superdiepte, zacht, zwak; Vigna S. Caterina 2007 (15,5 pnt) is zacht open, aangenaam, verleidelijk.

### GG Rosso

Rosso zit in zuidelijkste deel van Serralunga, op 400 meter hoogte, met elegantere stijl; La Serra 2007 (17,5 pnt) is krachtig en jong, ruim in zijn tannine, lengte, sap, groots; Cerretta 2007 (17,5 pnt) is breed, rokerig, zacht en tegelijk krachtig, tannine zit verborgen; Gigi Rionda 2007 (16,5 pnt) is spicy, met een frisse, gante en fruitige stijl, iets minder krachtig, maar een fijne balans; Serralunga d'Alba 2007 (15,5 pnt) is de basis, kruidig, sappig, op basis van fruit gemaakt, toegankelijk, zacht.

### Schiavenza

Alle wijnen rijpen hier op grote foerage; Prapò 2007 (17 pnt) is krachtig en intens, met kersen, vanille, lengte, goede tannine; Bricco Cerretta 2007 (17 pnt) is krachtig, sappig, met mooie zuren, frisheid, korte tannine in de finale; Broglio 2007 (16,5 pnt) is fijn en krachtig, superrijpe tannine, korte pruimen, lengte, fraai; basis-Serralunga d'Alba 2007 (16 pnt) is niet heel krachtig, met goede tannine, zacht, smakelijk.