

- Piemonte -



Met meer dan 25.000 km² is Piemonte met hoofdstad Turijn de grootste 'regione' in Italië. De streek omvat 57.000 hectare wijngaard en staat hiermee op de zesde plaats in Italië. De wijnbouw in Piemonte gaat terug tot de Keltische stam de Taurinen, die ook de hoofdstad de naam Torino gaven. De Romeinen kenden ook al Piemontese wijnen, zoals Gattinara, maar Plinius de Oude (23-79 n. Chr.) vermeldt ze niet in zijn opsomming van de beste antieke wijnen. Pas in de Middeleeuwen werden de wijnen uit dit gebied bekend en geroemd om hun uitstekende kwaliteit. In de loop van de 13^e eeuw werd voor het eerst de naam 'Piemonte' (aan de voet van de berg) genoemd. De wijngaarden bevinden zich dan ook voor een groot gedeelte aan de voet van de Alpen en de Apennijnen tussen Genua en Turijn. Pas in 1815 werd Piemonte deel van het koninkrijk Sardinië en voegde zich samen met dit rijk in het jaar 1861 bij het koninkrijk Italië.

Gebieden, druivenrassen en kwaliteit

Een groot gedeelte van de wijngaarden ligt in het heuvelachtige gebied op de zuid- en zuidwestzijde van zonnige hellingen, ook wel 'sori' genoemd. De beste bodem bestaat uit kalkhoudende mergel, in sommige gebieden is de bodem meer zanderig. De belangrijkste wijnbouwgebieden zijn Asti, Carema, Canavese, Caluso, Vercelli, de omgeving van Novara met de appellations Ghemme en Gattinara en de kwalitatief beste gebieden Monferrato en Langhe bij het stadje Alba. Er zijn over de honderd goedgekeurde druivenrassen (in de 19^e eeuw waren dat er ruim 400). Velen hiervan zijn autochtone variëteiten en een gedeelte zijn van Franse oorsprong. De overheersende variëteit is de Barbera, die ruim 50% van de aanplant voor zijn rekening neemt. De Barbera is hier eigenlijk de basis voor de alledaagse wijnen. Verder vinden we Bonarda, Brachetto, Dolcetto, Freisa, Grignolino, Nebbiolo en Malvasia. Bij de witte soorten domineren de Arneis, Cortese, Erbaluce en Moscato Bianco. In toenemende mate treft men echter ook bekende internationale rassen aan, zoals Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Bianco, Pinot Grigio en Pinot Nero aan. Na de Toscane produceert Piemonte de meeste topwijnen in Italië. De roem is voornamelijk gebaseerd op de dure Barolo's en Barbaresco's gemaakt van de Nebbiolodruif. De structuur van het wijngebied Piemonte is zeer gefragmenteerd. Grote aaneengesloten wijndomeinen zijn er niet, veel wijnboeren bezitten slechts een paar hectare en verkopen hun druiven of hun most aan grote of bekende wijnhuizen of aan coöperaties. De structuur met de karakteristieke crus is misschien wel het beste te vergelijken met die van de Bourgognestreek. Nergens anders ter wereld speelt het zogenaamde terroir een zo belangrijke rol.

Ruim 75% van de totale wijnproductie in Piemonte is rode wijn. Het was een Franse oenoloog Louis Oudart die de technieken van de Franse wijnmakers introduceerde en Barolo en Barbaresco tot grote hoogte bracht. In deze moderne tijd zijn er ook weer pioniers die de Piemonte-wijnen verder ontwikkelen. Gaja, Bruno Giacosa, Elio Altare, Pio Cesare, Produttori dei Barbaresco en nog een paar andere experimenteren met nieuwe rassen, assemblages en technieken.

In meerdere opzichten speelt de Piemonte een leidende rol in de Italiaanse wijnindustrie. De regio heeft met meer dan 50 DOC¹ zones ongeveer een kwart van alle DOC wijnen in Italië. Ook de twaalf DOCG² classificaties

¹ Denominazione di Origine Controllata

vormen de top van de Italiaanse wijnindustrie. Piemonte heeft de grootste productie van schuimwijn in vele soorten. Ook de vermout, witte wijn met toevoeging van 20% likeur of kruidenbitter, geëxtraheerd uit artemisia absinthium³, komt uit deze streek.

De twaalf Piemontese DOCG's zijn: Asti, Barbaresco, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Barolo, Brachetto d'Acqui, Dolcetto di Dogliani Superiore, Gattinara, Gavi, Ghemme, Moscato d'Asti en Roero.

De belangrijkste DOC's zijn: Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Bramaterra, Carema, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Gabilano, Langhe, Loazzolo, Piemonte, Roero Arneis, Strevi, enz., enz. Bijna ieder dorp in de Langhe en Monferrato heeft zijn eigen DOC.

Piemonte heeft geen wijnen in de categorie IGT⁴.

Vanaf augustus 2009 mag in Italië de oude classificatieaanduiding niet meer worden gebruikt. Vino da Tavola moet nu heel simpel heten: Vino. IGT, vergelijkbaar met Vin du Pays in Frankrijk, wordt: IGP⁵ en de classificaties DOC en DOCG worden veranderd in DOP⁶. Er bestaat echter wel een overgangstermijn voor de naamsverandering tot augustus 2011. Overigens is de Italiaanse wetgeving voor DOC en DOCG nog strenger dan de Franse. Kleur, smaak en de minimale lagering worden ook vastgelegd.

Italiaanse wijn

De actuele stand in de Italiaanse wijnindustrie is nu als volgt: 130 IGT's goed voor 30% van de totale wijnproductie, 320 DOC's goed voor 25% van de productie en 43 DOCG's die slechts 5% van het totaal uitmaken. De rest, 40% is vino da tavola of gewoon Vino. Italië produceert een slordige 53 miljoen⁷ hectoliter wijn afkomstig van 850.000 hectare wijngaard en staat daarmee met Spanje en Frankrijk nog steeds in de top drie van wijnproducenten. De tendens is krimp. Deze hoeveelheden worden gemaakt door 2 miljoen geregistreerde wijnmakers in 340.000 bekende kelders en geholpen door 45.000 officiële afvullers. Vorig jaar verkocht Italië 7% meer volume wijn maar de prijzen hiervoor kelderden ook met 7%. Een indicatie dat het prijsverval dat al bestond gewoon doorgaat.

Piemonte



² Denominazione di Origine Controllata e Garantita

³ Nederlands: absintalsem, Engels: wormwood, Duits: Wermuth

⁴ IGT=Indicazione Geografica Tipica

⁵ IGP=Indicazione Geografica Protetta

⁶ DOP=Denominazione di Origine Protetta

⁷ Stand van 2004

Druivenrassen in Piemonte

Witte soorten

Moscato Bianco. De provincie Asti met de gelijklopende hoofdstad Asti is het centrum van de spumante-industrie in Piemonte. Ruim 7.000 wijnboeren produceren met een wijngaardoppervlakte van 9.000 hectare jaarlijks zo'n 550.000 hectoliter Moscato d'Asti en Asti Spumante. Deze schuimwijnen worden uitsluitend van de Moscato Bianco gemaakt en hebben beide DOCG-status. De Moscato Bianco vertegenwoordigt ongeveer 1,4% van de totale aanplant in heel Italië. De Asti Spumanti wordt weer gemaakt van de Moscato d'Asti na een tweede gisting. De Moscato d'Asti is voor de snelle consumptie gedacht en kan niet langer dan een jaar bewaard worden. De kleur is lichtgeel tot goudachtig geel en heeft een karakteristiek aroma van muskaat. Het alcoholgehalte ligt tussen de 4,5 en 6,5% en een overdruk van 1 tot 2 bar. Tenminste een derde van de uitgangswijn Moscato Bianco blijft onvergist en vormt de restsuiker in deze 'frizzante'. Het restzuurgehalte ligt tussen de 5 en 9 mg per liter. De Moscato is zachter en fruitiger dan de Spumante. Asti Spumanti moet tussen de 7 en 9,5% alcohol bevatten en heeft een overdruk van 3 tot 4 bar. De DOCG zone omvat 53 gemeentes, waarvan het overgrote deel in Asti, maar ook in de provincies Cuneo en Alessandria. Zowel de Moscato d'Asti als de Asti Spumante worden gemaakt met de 'methode charmat', de tankgisting en dus geen gisting op fles. Bij de methode charmat, in Italië ook wel 'metodo Martinotti' genoemd, gebruikt men temperatuur gecontroleerde drukvaten, sommige met een inhoud van wel 200.000 liter die gemakkelijk een druk van 10 bar kunnen weerstaan. De tweede gisting wordt ingeleid door de 'dosage', een toevoeging van de oorspronkelijke witte wijn al dan niet versterkt met suiker en of gist. Het ontstane koolzuur blijft in de druktank. Het gistdepot wordt telkens door grote roerwerken verspreid door de vloeistof om een beter aroma te verkrijgen. Na een paar weken tot een paar maanden wordt een laatste dosage toegevoegd om het gewenste suikergehalte te bereiken. Daarna wordt de tank tot onder het vriespunt gekoeld, waardoor het koolzuur als het ware gedeactiveerd wordt en praktisch niet ontsnapt bij de afsluitende filtratie en botteling. Deze methode is veel goedkoper dan de methode champenoise en de méthode classique. De kwaliteit is echter beduidend lager dan van de echte champagne. Bij de bereiding van Prosecco mag de methode charmat ook toegepast worden. Er worden jaarlijks circa 4 miljoen flessen Moscato d'Asti en 80 miljoen flessen Asti Spumante geproduceerd. Belangrijke makers zijn: Cinzano, Martini-Rossi, Fontanafredda, La Spinetta, Dogliotti-Caudrina en Saracco.

Arneis. Een wit, zeer oud druivenras met weinig zuren. In de 15^e eeuw was deze variëteit al bekend onder de naam *Renesium* en *Ornesio*. In Italië komt dit druivenras alleen voor in Piemonte, vandaar ook de bijnaam: Barolo Bianco. In de provincie Cuneo maakt men uit deze druif een DOC wijn *Roero Arneis* en in de provincie Alba de DOC wijn *Langhe Arneis*. In het lokale Piemontese dialect betekent arneis 'de kleine moeilijke'. Bijna was dit ras uitgestorven totdat men het weer ontdekte en sindsdien beleeft het een renaissance. Vroeger werd de Arneis ook wel gebruikt om de Nebbiolo te versnijden. In het begin van de jaren negentig was er slechts 55 hectare aanplant in de provincie Cuneo. Nu is er weer een areaal van ruim 600 hectare. De Arneis is een laatbloeier en wordt ook laat geoogst. Net als de Barbera is het een snelgroeiende soort en gevoelig voor de echte meeldauw. De wijnen zijn fris van smaak en hebben vaak een aroma van amandelen, groene appel, peer en meloen. Ze doen vaak denken aan een combinatie van Sauvignon Blanc en Viognier. In de Piemonte wordt geëxperimenteerd om van deze druif een kloon te maken immuun tegen meeldauw en schimmels.

Cortese. De cortese is een witte druif, die vooral in Piemonte wordt verbouwd. In Lombardije en Venetië komt ze ook voor onder de naam Fernanda. Totaal bestaat er zo'n 300 hectare aanplant in Italië. Vooral in de provincie Alessandria vinden we de Cortese. De bekendste wijn is de Gavi of de Gavi de Gavi DOCG rond het stadje Canale. Er bestaan ook nog een paar Cortese wijnen met DOC-status. Cortese loopt laat uit, maar rijpt vrij vroeg en groeit zeer uitbundig. Er moet flink gesnoeid worden om niet al te dunne wijnen te verkrijgen. De druiven hebben een typische elliptische vorm met een goudgele kleur.

Internationale bekende rassen zoals Chardonnay, Pinot Grigio en Sauvignon Blanc worden in toenemende mate in Piemonte aangeplant.



Domein Elio Altare

Rode soorten

Barbera. Deze rode druivensoort stamt vermoedelijk uit de streek Piemonte. Er zijn talrijke synoniemen voor deze druif: Barbera Amaro, Barbera Fina, Barbera Forte, Barbera Grossa, enz. De herkomst is omstreden en een variant luidt dat deze variëteit al in de zevende eeuw door de Longobarden in Piemonte werd aangeplant. In Monferrato bestaan geschriften daterend uit de 13^e eeuw die melding maken van een druif genaamd 'bonus vitibus barbexinis'. Een echte ampelografische beschrijving dateert uit het jaar 1798.

Na de druivenluiskatastrofe begon de zegetocht van de Barberadruif, die vandaag de dag meer dan 50% van de totale aanplant in Piemonte voor zijn rekening neemt en waarvan in heel Italië nu nog 23.000 hectare verbouwd wordt. In de jaren '80 werd de wijnwereld opgeschrikt door het methanolshandaal. Goedkope bulkwijnen van het type Barbera werden versneden met methylalcohol. Dertig mensen overleden aan de gevolgen van deze oplichterij. De hoge opbrengsten van wel 150 hectoliter per hectare, de magere zure wijnen en de slechte prijzen waren de dieperliggende oorzaken voor het vervalsen van de Barbera wijn. In een tijdsbestek van een paar jaar na het schandaal werd de helft van alle Barbera-stokken gerooïd. De Barberadruiven worden in Piemonte geoogst rond eind september, begin oktober. Later dan de dolcetto maar zo'n twee tot drie weken voor de Nebbiolo. De rode wijnen van Barbera, twee met DOCG-status en diverse met DOC-status, hebben een donkerrode robijnachtige kleur met veel zuren en weinig tannines. Het aroma van de wijn is vaak vol fruitig met typische pruimengeuren. Een nadeel is de sterke groei van deze druif. De stokken moeten regelmatig rigoureus teruggesnoeid worden om te hoge opbrengsten met magere kwaliteit te vermijden. Het ras gedijt goed op arme kalk- en mergelgrond. Door te kiezen voor een zandige ondergrond ontstaat er een betere kwaliteit. Een ander nadeel van de Barbera-druif is het hoge gehalte pectine in de most. Dit kan leiden tot verstopping van de filters na de gisting. Tegenwoordig gebruikt men enzymen (pectinase) om dit euvel te verhelpen. Door het hoge pectinegehalte kan er tijdens de gisting ook teveel methylalcohol ontstaan. Dit is terug te zien bij grappa's gemaakt van de Barbera. Methylalcoholgehaltes van bijna 2% zijn soms geen uitzondering. De Barbera vertegenwoordigt 2,5% van de totale aanplant in Italië. Ook de intensieve malolactische gisting van de Barbera kan een nadeel zijn. Veel jonge wijnen vertonen nog koolzuurbelletjes. De zogenaamde frizzante-wijnen. Voornamelijk alleen in Piemonte wordt de Barbera als cépagewijn gemaakt. Bekende soorten zijn: Barbera d'Alba, Barbera d'Asti en Barbera del Monferrato, de bakermat van deze druif. Sinds een aantal jaren experimenteren erkende viticulteurs als Gaja en Bruno Giacosa met Barbera in combinatie met Cabernet Sauvignon en Syrah. De verwachtingen zijn zeer hoopvol. Hierdoor verliezen deze wijnen wel hun DOCG of DOC status. In alle andere wijnregio's dient de Barbera voornamelijk als assemblageproduct. In Bardolino mag maximaal 20% Barbera gebruikt worden. Grote hoeveelheden worden gebruikt in goedkope lichte rode wijnen met 'frizzante-karakter' als dorstlesser en pizza-begeleider in de zomer. Buiten Italië vinden we de Barbera in Californië, Argentinië, Mexico, Uruguay en Zuid-Afrika. Vooral daar waar in het verleden veel Italiaanse immigranten neerstreken.

Dolcetto. De Dolcetto is een rode druif die al sinds de 14^e eeuw in Ligurië en Piemonte gecultiveerd wordt en stamt waarschijnlijk uit het gebied rond Monferrato. Een zekere Novolone beschreef de druif al in 1798 wetenschappelijk onder de naam 'Dosset'. Vertaald betekent dolcetto 'de kleine zoete'. Uit de Dolcetto druiven ontstaat een intensief robijnrode wijn die gedurende lagering verkleurt naar granaatrood. Droog gevinificeerd heeft hij een aangenaam fruitig aroma met vaak een iets bittere amandelgeur en hij is behoorlijk tanninerijk.

De Dolcetto wijnen worden in het algemeen vrij jong gedronken. Het alcoholgehalte moet liggen tussen 11,5 en 12,5 %. De Dolcetto is een vroeg rijpend druivenras en erg gevoelig voor schimmels. In Italië wordt 6.600 hectare dolcetto aangeplant. Slechts 0,8% van de totale druivenaanplant in Italië is Dolcetto. In de Piemonte is de druif hoofdbestanddeel en tevens naamgever van zeven DOCG en DOC wijnen: Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto delle Langhe, Monregalesi, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani (de Superiore⁸ heeft DOCG-status) en Dolcetto di Ovada. Zoals met veel druivenrassen heeft de Dolcetto ook talrijke synoniemen; Acqui, Barbirone, Beina, Bignona, Charbono, Chasselas noir, Uva del Monferrato, enz., enz. Italiaanse immigranten introduceerden de druif in de Napa Valley, Mendocino County, Santa Barbara County, allen in Californië.

Brachetto. Rode druivensoort die voornamelijk in Piemonte in de provincies Asti en Alessandria voorkomt. Brachetto heeft een kleine opbrengst en geeft een parelende, aromatische wijn die in kleur en smaak aan aardbeien en rozen doet denken. De druif wordt gebruikt voor rode, rosé en schuimwijnen. De Brachetto d'Acqui is een 100% cépagewijn en heeft DOCG-status. In andere soorten Piemontese-DOC wijnen is hij met 85% aanwezig. Van de Brachetto wordt ook veel grappa gedestilleerd. Er bestaan talrijke synoniemen voor deze rode druif.

Nebbiolo Slechts 0,6% of zo'n 5.000 hectare van de totale aanplant in Italië. Buiten Piemonte komt hij alleen sporadisch voor in Valle d'Aosta en in Lombardije als DOCG Valtellina Superiore. De naam van deze edele druif (cépage noble) stamt waarschijnlijk van het Italiaanse woord nebbia (mist) of neive (sneeuw). De nebbiolo-druif levert tanninerijke, aromatische wijnen die lang moeten rijpen. De nebbiolo is de langzaamst rijpende druif die er bestaat en daardoor waarschijnlijk ook de wijn met de langste houdbaarheid. De nebbia of mist, nevel duidt ook op de witte aanslag op de druiven die er tijdens rijping ontstaat. Als de vrucht met dikke schil en met kleine bessen rijpt is het heuvellandschap vaak in nevelen gehuld. Daardoor ontstaan er grote kwaliteitsverschillen in de jaargangen al naar gelang het herfstklimaat in dit heuvelachtige gedeelte van Piemonte, de Langhe. In oude geschriften uit de 13^e en 14^e eeuw wordt de Nebbiolo-druif al vermeld. De Franse oenoloog Louis Oudart was de eerste die in het midden van de 19^e eeuw van de Nebbiolo-druif een goede droge wijn maakte. De druif stelt hoge voorwaarden aan klimaat en bodem. Hij gedijt praktisch alleen op kalkhoudende mergelgrond en verlangt steile zuid- of zuidwesthellingen. Nebbiolo die als cépage gevinificeerd wordt komt alleen voor in Barolo DOCG, Barbaresco DOCG, Roero DOCG en Nebbiolo d'Alba DOCG. De laatste twee bevinden zich juist aan de rand van het DOCG-gebied. Ze wordt ook gebruikt in twee andere DOCG's de Ghemme en Gattinara in het noorden van Piemonte aan de oevers van de rivier de Sesia vlakbij de stad Novara. Deze laatste twee DOCG's mogen tussen 20 en 30% andere druivensoorten bevatten. De nebbiolo wordt hier ook wel Spanna genoemd. Pogingen om de Nebbiolo in ander landen en streken aan te planten zijn tot nu toe zonder succes verlopen. De druiven lopen vroeg in het voorjaar uit en zijn gevoelig voor nachtvorst. Bij vochtig weer hebben de bloesems de neiging om snel af te vallen. Tevens is de soort zeer gevoelig voor de echte meeldauw en bij te vochtige omstandigheden in de herfst kan er grijze schimmel ontstaan. De plukperiode is meestal half oktober. De opbrengst onder goede omstandigheden is vrij hoog en daarom wordt er rigoureuus gesnoeid. Er bestaan talrijke synoniemen voor de Nebbiolo-druif. Vinificatie van de nebbiolo-druif voor het maken van Barolo en Barbaresco gebeurt nog vaak in grote eikenhouten foeders. De wijn blijft minstens twee jaar in deze vaten en daarna nog minstens een jaar op fles. Toch komen de eikenhouten barriques naar Frans voorbeeld meer in zwang.

⁸ Superiore: een extra jaar vatlagering met hoger alcoholgehalte of een bijzondere jaargang.

Wijnmakers



Uitzicht op Barbaresco

Prunotto. Oud domein daterend uit 1904 in Alba, en in 1989 overgenomen door de Italiaanse wijnreus Antinori. De oudste dochter van Marchese Piero Antinori, signora Albiera heeft nu de leiding van dit traditionele domein. Onder leiding van bekende oenologen worden hier de nieuwste technieken ingezet om de beste Piemonte wijnen te maken. Oorspronkelijk bezat Antinori hier zelf 10 hectare wijngaard in de cru Bussia Suprana van de Barolo. Inmiddels zijn nog eens 26 hectare toppercelen in de Barbera DOC aangekocht. Prunotto heeft zelf 55 hectare en produceert 600.000 flessen per jaar, voornamelijk Moscato d'Asti.

Enrico Serafino. Sinds 1878 en een van de oudste wijndomeinen in de Roerostreek. Vanaf 1989 is deze wijnmaker aangesloten bij de Gruppo Barbero, een vorm van cooperatie, met vestiging in het nabij gelegen Valpone di Canale. De druiven gedijen op zandachtige grond met stokken tot 30 jaar oud. Er worden ook druiven aangekocht. De jaarlijkse productie bedraagt 450.000 flessen en zelf heeft Serafino slechts een areaal van 13 hectare.

Fontanafredda. Een grote wijnmaker uit Serralunga d'Alba met wisselend succes. Het chateau werkt met de modernste technieken maar slechts een klein gedeelte van de wijn stamt van eigen druiven. Het grootste gedeelte van de druiven wordt gekocht. Veel nadruk wordt gelegd op marketing en promotie. De eigen wijngaarden in Serralunga, Barolo en Diano d'Alba brengen mooie DOCG wijnen voort. Veel wijnen stammen echter van gepachte wijngaarden. Jaarlijkse productie: 6.000.000 flessen, maar slechts 90 hectare wijngaard in eigen bezit.

Produttori dei Barberesco. Een coöperatie van wijnboeren onder leiding van marketingchef Aldo Vacca die behoorlijk aan de weg timmert. De cantina telt 63 leden en legende Angelo Gaja behoort tot de leden. Ze bewerken in totaal 100 hectare wijnbergen in de beste crus van Barbaresco. Hiertoe behoren Asili en Rabaja, Montestefano, Paje en Rio Sordo. Het is voornamelijk de Nebbiolo-druif die gecultiveerd wordt en waarvan de Barbaresco, de Riserva en de Nebbiolo Langhe gemaakt wordt. Riserva is voorbehouden aan bijzonder goede jaargangen zoals 1997, 1998, 1999, 2001 en 2004. De wijnen van deze cooperatie blinken uit door een goede prijs-kwaliteit verhouding. Jaarlijkse productie is 420.000 flessen.

Marco Porello. Een klein domein met 15 hectare wijngaard in Canale en een jaarlijkse productie van 70.000 flessen. Zeer bekend voor zijn rode Roero wijnen. Ook de Barbera's en de gewone Nebbiolo mogen er zijn.

Commendatore Burlotto. Ook een klein domein met slechts 12 hectare in Verduno en een jaarlijkse productie van 60.000 flessen. Een traditionele wijnmaker met mooie Barolo's. Vooral van de jaargang 2004. Burlotto experimenteert ook met assemblages van Barbera en Nebbiolo. Veel wijnen krijgen 2 glazen in de Gambero Rosso.

Bruno Giacosa gevestigd in Neive. 20 hectare wijngaard met een jaarlijkse productie van 400.000 flessen. Giacosa met zijn rechterhand, de oenoloog Giorgio Lavagna is een legende in de Piemonte. Een absolute kenner van de Langhe terroirs. Zijn Barbaresco's van 2004 schijnen van onovertroffen kwaliteit te zijn. De meeste topwijnen komen uit de bekende crus Rabaja, Asili en Santo Stefano. Veel van Giacosa's wijnen moeten lang liggen voordat ze mooi op dronk zijn. Terwijl er in 2006 best goede wijnen uit deze streek schijnen te

komen, vond Giacosa ze niet goed genoeg en verdwenen de Nebbiolo's is de Langhe Nebbiolo in plaats van Barolo en Barbaresco. Een beroemde doch eigennijve wijnmaker.

Elio Altare. Gevestigd in La Morra de toplocatie voor Barolo's. Met twee sterren in de Gambero Rosso één van de beste wijnmakers van Italië. Eigen wijngaarden met een oppervlak van slechts 10 hectare en een jaarlijkse productie van 55.000 flessen. Altare bezit ook wijngaarden in Cinque Terre, waar hij ook topwijnen maakt. Zijn Barolo's van de Brunate en Arborina crus zijn wereldberoemd. De meeste wijnen gaan naar het buitenland en zijn vrij snel uitverkocht. Ook Altare had problemen in 2006. Hagel verwoeste een deel van zijn beste druiven in de cru Arborina. Wat er van over is gebleven wordt eerst in 2010 op de markt gebracht. Mocht het niet voldoen aan de strenge eisen van dit domein, dan worden de wijnen als Nebbiolo Langhe DOC verkocht.



'Barologuru' Bruno Giacosa met dochter Bruna

De wijnen op de proeftafel

1. Moscato d'Asti. DOCG 2008 van Prunotto/Antinori uit Alba. 100% Moscato Bianco. Goudgele kleur met groenachtige reflexen. Geur van verse vruchten die terugkomen in de smaak. Een heerlijke mousse en in de afdrank een mooie typische muskaatsmaak. 55 hectare wijngaard en een jaarlijkse productie van 600.000 flessen. 5,5 % alcohol. Kan bewaard worden tot ca. 2012.

Prijs: 9,90 bij www.superiore.de

2. Gavi di Gavi DOCG 2008 van Enrico Serafino uit Canale. 100% Cortese-druif. Witte elitewijn met licht en levendig fruitig karakter, verfrissend, sappig en delicaat. Uitstekende begeleider van lichte zomergerechten, vis, rijst en wit vlees. 13 hectare wijngaard en jaarlijkse productie van 450.000 flessen. 12,5% alcohol. Kan bewaard worden tot 2011. Prijs: 7,90 bij www.superiore.de

3. Roero Arneis DOCG 2008 van Enrico Serafino uit Canale. 100% Arneis-druif. Strogeel van kleur met lichtgroene nuances. Zacht delicaat fruitig boeket met hints van brem en kamille. De smaak is aangenaam droog met fijne zuren en redelijk lange afdrank. 12,5% alcohol en houdbaar tot ca. 2011. Gambero Rosso 2010: 1 glas. Prijs: 7,70 bij www.superiore.de

4. Roero Arneis Camestri DOCG 2008 van Marco Porello uit Canale. 100% Arneis-druif. Strogeel van kleur met kruidige aroma's, licht bloemig en hints van perzik/abrikoos, zoete amandelen, peer en limoen. Zeer droog van smaak met veel fruit en frisse zuren en een vrij lange mineralische afdrank. 13% alcohol en houdbaar tot ca. 2011. Prijs: 8,40 bij www.pinard-de-picard.de

- 5. Dolcetto d'Alba DOC 2008** van Commendatore Burlotto uit Verduno. 100% Dolcetto d'Alba-druif. Donkerrood van kleur met aroma's van rood fruit, kersen, pruimen en amandelen en hints van florale componenten. Op de papillen extractzoete, rijp fruit, harmonisch met een mooie fruit-zuur combinatie en zachte tannines. 13% alcohol en houdbaar tot 2012+. Prijs: 8,90 bij www.pinard-de-picard.de
- 6. Barbera Briccotondo DOC 2008** van Fontanafredda uit Serralunga d'Alba. 100% Barbera-druif. Donkere robijnrode kleur met aroma's van rood fruit en vooral rijpe kersen, frambozen, blauwe bessen en een hint van vanille. In de smaak veel sap van fruit en een lange afdronk. 90 hectare wijngaard en een jaarlijkse productie van 6.000.000 flessen. 13,5% alcohol en houdbaar tot ca. 2013. Robert Parker geeft 87 punten. Prijs: 9,90 bij www.superiore.de
- 7. Langhe Nebbiolo DOC 2008** van Produttori del Barbaresco uit Barbaresco. 100% Nebbiolo-druif. Intensief rood van kleur met een fris boeket van bloemen en rood fruit. Evenwichtig tussen zuren en alcohol met een lange afdronk. 100 hectare eigen wijngaard en een jaarlijkse productie van 420.000 flessen. 13,5% alcohol en houdbaar tot ca. 2014. Robert Parker geeft deze wijn 90 punten. Prijs: 8,50 bij www.superiore.de
- 8. Barbaresco Riserva Rio Sordo 2004** DOCG van Produttori del Barbaresco uit Barbaresco. 100% Nebbiolo-druif van de cru Rio Sordo. Mooie donkerrode Barbaresco met veel diepte en fruit, ietwat zoete kruiden en florale noten en een lange afdronk. De Riserva wordt alleen voor grote jaargangen gereserveerd. 14% alcohol en houdbaar tot ca. 2020. Robert Parker geeft deze wijn 92 punten en de Gambero Rosso 2+ glazen. Prijs: 33,50 bij www.superiore.de
- 9. Barbaresco Asili 1999 DOCG** van Bruno Giacosa uit Neive. 100% Nebbiolo-druif van de cru Asili. Rode kleur met iets oranje tint. Prachtige aroma's van gesuikerde kersen, rozen, wilde venkel, vochtig loof, tijm en cederhout. In de smaak zeer complex, elegant met mooie zuurstructuur en lichtzoete tannines met veel fruit. Een van de beste Barbaresco's van Giacosa ooit! Alcohol: 13,5%. In de Gambero Rosso de hoogste waardering met 3 glazen. Houdbaar tot ca. 2020. Hoogtepunt 2009 en 2010. Prijs: 79,00 bij www.pinard-de-picard.de
- 10. Barolo Acclivi 2005 DOCG** van Commendatore Burlotto uit Verduno. Crus geassembleerd uit verschillende percelen in Verduno en traditioneel in grote eikenhouten vaten, dus geen barriques gevinificeerd. Donkerrood van kleur met aroma's van kersen, wilde viooltjes, rozen en rozebottels. De smaak is een prachtige balans van kracht en finesse. Een oertraditionele barolo. 14% alcohol en houdbaar tot na 2025. Hoogtepunt pas in 2012. Prijs: 29,00 bij www.pinard-de-picard.de
- 11. Barolo Brunate 2005 DOCG** van Elio Altare uit La Morra. Een aristocratische wijn uit een van de beste crus van de Barolo. Donkerrood van kleur met prachtige complexe aroma's van fruit, iets teer, truffel en kruiden met een kern van mineralen. Rozen en wilde viooltjes op de achtergrond. Enorm lange afdronk. Volgens Robert Parker een van de mooiste barolo-wijnen van Italië met 95 punten. 14% alcohol en houdbaar tot 2025. Prijs: 79,00 euro bij www.pinard-de-picard.de