



Topwijnen uit Piemonte (Italië)

Proefavond 21/2/2008

1. De geproefde wijnen:

- 2004 Barbera d'Alba 'Matteo Corregia'
- 2004 Barbera d'Alba Pairolero 'Sottimano'
- 2001 Roero Valmaggiore 'Cascina Chicco'
- 2000 Barbaresco DOCG Cru Cotta 'Sottimano'
- 1999 Barolo DOCG 'Fratelli Revello'

- 'Instinker' van de dag: 2003 Nero d'Avola 'Saia da Feudo Maccari'

2. Noot van de wijnmeester:

Piëmonte, letterlijk vertaald 'voet van de berg', wordt terecht beschouwd als één van de beste en meest kwaliteitsvolle wijngebieden in Italië. Het zuidelijke gedeelte neemt het leeuwendeel van de productie voor zijn rekening met enkele illustere rode wijnen op het uithangbord.

De grootschalige verschijning van franse druiven in de wijngaarden, de opkomst van roestvrije stalen tanks en kleine eiken vaten lieten menig liefhebber vrezen dat Italië, en dan zeker ook Piëmonte, Californië en Australië achterna wilde ... Gelukkig is het tij gekeerd met een subliem evenwicht tussen de nieuwe elegantie en een trotse bevestiging van de traditie en van de opvallende persoonlijkheid die de Nebiolo en Barbera wijnen kenmerkt.

Voor de echte Italië liefhebber misschien heiligschennis maar toch ... als je Italië zou vergelijken met Frankrijk, dan komt Piëmonte met zijn klimaat en druivenrassen het best overeen met de Bourgogne. Ook hier is de wijnboer fier op het microklimaat en op het terroir waar hij ernstig mee omgaat.

De wijnen van deze avond komen stuk voor stuk van kwaliteitsbewuste domeinen en zijn voor Piëmonte zeer goede jaargangen. De instinker van de dag is een Nero d'Avola uit Sicilië. De Nero d'Avola is een donkere, veelbelovende druif die zowel in mengeling als in mono-cépage wordt gebruikt, zoals de wijn die wij deze avond proeven.

Ik hoop dat de nieuwe stijl van de Piëmonte wijnbouw jullie evenzeer kan bekoren en misschien een lyrische noot zal ontlokken bij de bespreking. Veel proefplezier,

Freddy

3. Bespreking van de geproefde wijnen:

- 2004 Barbera d'Alba 'Matteo Corregia'

De geschiedenis van dit toonaangevende wijngoed van 7,5 ha in Canale is gekenmerkt door vakmanschap en tragedie.



Topwijnen uit Piemonte (Italië)

Proefavond 21/2/2008

Na de dood van zijn vader in 1985 begon de jonge, enthousiaste wijnbouwer Matteo met de opbouw van het huidige wijngoed waarbij hij steeds kwaliteit hoog in het vaandel voerde en het zijn ambitie was om tot de top van de streek te behoren. Zijn inspanningen wierpen vruchten af en al snel behoorde 'Matteo Coreggia' inderdaad tot de betere wijnbouwers van de Piëmonte.

In 2001 verongelukte Matteo echter tussen zijn eigen wijnranken. Zijn echtgenote Ornella besliste niet op te geven en de droom van haar echtgenote verder gestalte te geven. Samen met haar team slaagt zij hier zeer goed in en produceren ze jaar na jaar topwijnen die steeds vaker gelden als benchmark voor de streek.

De wijngaarden liggen op 280 – 330 meter hoogte met een aanplant van 5.000 stokken per ha.

De Barbera druif wordt weliswaar overal in Italië aangeplant maar voelt zich toch het best in zijn 'geboortegrond' Piëmonte. Deze druif geeft normaliter wijnen die robijn- tot granaatrood zijn met veel structuur en tannine, iets gecorseerde wijnen met een smaak die herinnert aan zwarte bessen, frambozen en zoethout.

2004 kende een zeer lang groeiseizoen en leverde, voor alle belangrijke blauwe druiven, wijnen van hoog niveau en dit voor het eerst sinds 1999 waarbij vooral de Barbera een glansrol heeft (en zelfs beduidend beter is dan de Barbera 1999).

De wijn verbleef, na een maceratie van 5-7 dagen op de schil, gedurende 12 maanden in barriques. Hierna kwam een verblijf van 6 maand op inox alvorens op fles te worden getrokken. Deze wijn kost 11,45 €.

■ 2004 Barbera d'Alba Cru Pairolero 'Sottimano'

De tweede Barbera d'Alba van deze avond is een Cru Pairolero afkomstig van een wijngaard van het wijngoed Sottimano van 1 ha groot in de gemeente Neive, meer bepaald in het gehucht San Cristoforo.

Het wijngoed 'Sottimano' is opgestart in 1974 door Maggiore Sottimano. Initieel was dit maar een middelmatig domein maar nadat de jonge en erg gedreven Andrea na zijn oenologie-studies de leiding van het bedrijf overnam, zijn ze gegroeid naar de top en door iedereen erkend als een zeer kwaliteitsbewuste producent.

Het wijngoed omvat vandaag 13 ha van topwijngaarden waaronder 5 Barbaresco Crus (waar onder de Cru Cotta die ook in deze proeverij is opgenomen). De wijngaarden hebben een mooie ouderdom van ongeveer 50 jaar. Andrea Sottimano hecht veel belang aan de eigenheid van de verschillende wijngaarden en is erg zorgzaam om dat onderscheid in terroir naar voor te laten komen.



Topwijnen uit Piemonte (Italië)

Proefavond 21/2/2008

Sinds 1990 worden de wijngaarden op volledig natuurlijke wijze behandeld zonder enig gebruik van pesticiden of meststoffen. Er wordt gestreefd naar krachtige, structuurvolle wijnen die makkelijk enkele jaren kunnen ouderen.

En dat hierbij geen toegifte wordt gedaan aan de kwaliteit blijkt ook uit de opbrengst. Normaal produceren ze ongeveer 6.000 flessen van deze Barbera d'Alba maar in het mindere jaar 2002 bijvoorbeeld is deze productie terug gebracht naar slechts 2.500 flessen zodat dankzij een uiterst strenge selectie toch het kwaliteitsniveau zou kunnen gewaarborgd worden.

De wijn heeft eerst een verblijf van een 13-tal dagen op de schil, waar de alcoholische gisting bij gecontroleerde temperatuur en zonder toevoeging van gist gebeurt. Hierna wordt de wijn overgeheveld in barriques voor een malolactische gisting en een gemiddeld verblijf van 15-16 maanden. De barriques zijn van eerste (25%) en tweede passage (75% - maximum 4 maal gebruikt). De wijn wordt gebotteld zonder filteren of klaren.

De Barbera d'Alba Pairolero wordt gekenmerkt door donkerrood fruit en een zweem fijn hout in de neus, de mond is goed geconcentreerd en toch elegant en in balans zonder enige tannine-hardheid.

Ook deze wijn komt van het gezegende jaar 2004. Deze wijn kost 21,70 €.

- 2001 Roero Valmaggiore 'Cascina Chicco'

Roero ligt midden in de Piemonte op de linkeroever van de rivier de Tanaro. Grillige rotsformaties met diepe valleien, bossen, vriendelijke heuvels, fruitbomen en wijngaarden kenmerken het voortdurend wisselende landschap van de Roero.

Uit documenten van 1303 blijkt dat toen reeds Nebbiolo druiven werden aangeplant in deze streek. De Nebbiolo druif wordt kwalitatief als de belangrijkste druif uit de Piëmonte beschouwd met robijnrode wijnen, veel geur, veel tannines en een lange afdronk als eindproduct.

De Roero heuvels kennen een typisch continentaal klimaat, met droogte en sterke temperatuurswissel (waarbij extremen zijn waargenomen van -15° in de winter tot +39° in de zomer).

De streek is een perfecte uitvalsbasis om de gastronomische en oenologische troeven van de Piemonte te verkennen. Niet voor niks bevindt de hoofdzetel van de SlowFood associatie zich in Bra en vind je de, enige in Europa, Universiteit voor Gastronomie in Pollenzo.

Onder de Roero, de jongste DOCG van Piemonte, vallen rode wijnen van de Nebbiolo en witte wijnen (waaronder spumante) van de Arneis. De rode Roero valt op tussen de andere wijnen in rijpingstijd. Terwijl de meeste rode DOCG's van Piemonte een aantal jaren van rijping echt nodig hebben, is de Roero al veel sneller op dronk.



Topwijnen uit Piemonte (Italië)

Proefavond 21/2/2008

Door het in relatief korte tijd doorvoeren van verbeteringen in de wijngaard en de kelders kunnen de wijnen in de Roero nu eenzelfde kwaliteitsniveau bereiken als de andere grote piemontese wijnen. Vandaar de recente DOCG toekenning (in 2004) die van kracht wordt met ingang van het oogstjaar 2005. De Roero heeft een voorgeschreven rijpingstijd van 20 maanden waarvan 6 op vat.

Het wijngoed 'Azienda Agricola Cascina Chicco' ligt in het hart van de Roero en heeft een rijke traditie in wijnbouw. Zij bezitten vandaag ongeveer 20 ha aan top wijngaarden verspreid over het Roero gebied en maakt diverse wijnen waaronder Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba en de Roero Valmaggione die wij vandaag proeven.

De Roero laat meestal een volle robijnrode kleur zien, een enigszins complexe neus met rood en zwart fruit, wat vanille, confituur en zwarte peper. Een vol evenwicht in de mond en een pittige afdronk verwachten wij van deze Roero 2001, een jaargang die stevige en stijlvolle Nebbiolo's en Barbera's afleverde (maar minder geslaagde wijnen van andere druiven). Deze wijn kost 17,95 €.

- 2000 Barbaresco DOCG Cru Cotta 'Sottimano'

Deze Barbaresco Cru Cotta is een wijn van het wijngoed Sottimano, waarvan we ook de Barbera d'Alba Cru Pairero proeven (zie hoger).

2000 leverde uitstekende Barolo, Barbaresco en Barbera wijnen. Het was de 5° gezonde oogst op rij voor de Piëmonte. De Barbaresco wijnen steken de andere evenwel duidelijk naar de kroon.

De Cru Cotta wordt gemaakt met druiven van de Cotta wijngaard, gelegen tussen Neive en Barbaresco, en combineert de body en de kracht van de 'Neive' regio met de uitgebalanceerde tanninestructuur typisch voor de Barbaresco.

De Cru Cotta 2000 wordt wereldwijd zeer gewaardeerd met een 90/100 score van de Wine Spectator en The Wine Advocate en maar liefst 5 trossen (de hoogste score) in de Duemila Vini (de gids van de Italiaanse sommeliers). Kostprijs is 43,08 €.

- 1999 Barolo DOCG 'Fratelli Revello'

De Azienda Agrituristica Fratelli Revello gaat terug tot 1954 toen de Revello familie de uitbating van het domein overnamen van de 'kerkfabriek' in La Morra, een iets grotere gemeente net naast Barolo. Een aantal van de wijngaarden zijn derhalve nog steeds eigendom van de kerk.

Het is evenwel pas vanaf 1992 dat de broers Enzo en Carlo hun eigen kwaliteitwijnen produceren. Zij worden ondertussen samen met Mauro Molina



Topwijnen uit Piemonte (Italië)

Proefavond 21/2/2008

beschouwd als top wijnbouwer in de Barolo. Op het wijngoed baten zij ook een 'Agriturismo' uit met 4 kamers.

De Barolo is één van de toppers uit de Piëmonte en in geschriften van 1860 wordt er al naar verwezen als 'wijn van koningen en koning van de wijnen' ... Sinds 1980 is Barolo een DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) wat de hoogste kwalificatie is binnen de Italiaanse wijnen.

We proeven een Barolo van 1999, een jaargang van zeer evenwichtige en elegante Barolo en Barbaresco. De Barbera was onregelmatiger als gevolg van het wisselende weer aan het einde van het seizoen. De Dolcetto is dan weer heerlijk.

Na de fermentatie in temperatuur gecontroleerde Inox tanks, gaat de wijn voor 20 – 24 maand in barriques (waarvan ongeveer 40% nieuwe). De wijn komt voor het eerst op de markt ten vroegste 4 jaar na de oogst van de druiven.

De wijn heeft normaal een diepe robijnrode kleur, een aangename zoete neus met duidelijke impressie van rode bessen en hout. In de mond een uitgebouwde en toch elegante wijn waarin de tannines duidelijk aanwezig zijn. Deze wijn kost 28,50 €.

- Instinker: 2003 Nero d'Avola 'Saia da Feudo Maccari'

Onze instinker van dienst komt uit Sicilië, Saia een 100% Nero d'Avola van het wijngoed Feudo Maccari, eigendom van de textielmagnaat Antonio Moretti (Sette Ponti) en zijn dochter Monika.

Feudo Maccari is gelegen in het zuid-oosten van Sicilië in de "Noto regio" ongeveer 2 km van de zee. Het is er zeer droog en warm, irrigatie van de wijngaarden is dan ook aangewezen gedurende de hete zomermaanden.

250 hectare wijngaard (stokken tussen de 12 en 40j oud) zijn aangeplant met Grillo, Insolia en Nero d'Avola op vulkanische grond in combinatie met zand en kalk gelegen op 75 meter boven de zeespiegel.

2003 was een zeer goed wijnjaar voor Sicilië in het algemeen en de Nero d'Avola in het bijzonder.

De kostprijs van deze wijn is ongeveer 18 €.