

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

1. De geproefde wijnen:

- *Barolo Bergera-Pezzole DOCG 2013, Le Strette*
- *Barbaresco 2013, Rivella*
- *Barbera d'Alba Superiore 2015, Le Strette*
- *Barbera d'Alba 2014, Rivella*
- *Chianti Classico 2015, Isole en Olena*
- *Amore & Magia Rosso di Montalcino 2014, Le Ripi*

2. Noot van de wijnmeester:

Na de buitengewone proeverijen van januari (Phélan Ségur) en februari (Chassagne-Montrachet) trekken we deze avond naar la dolce Italia om 3 van de meest bekende druiven naast elkaar te zetten.

Uit Piemonte halen we de Nebbiolo, een van de beste en edelste druivensoorten van Italië, maar ook de Barbera, de op twee na meest aangeplante druif in heel Italië. Zelfde regio maar verschillende stijl.

Uit Toscane halen we de Sangiovese, het overheersende blauwe druivenras in Toscane en een echte kameleondruif, die je in verschillende gedaantes kan tegenkomen.

Het is de bedoeling om deze druiven te ontdekken, hun kenmerken en verschillen. Daarom heb ik er ook vandaag voor gekozen om telkens een 'middelmatische' en een 'hogere' wijn te selecteren, hoewel deze begrippen relatief zijn na de verwenning van de smaakpapillen de voorbije maanden.

Onze proeftafel wordt gesierd met Barolo, Barbaresco, Chianti Classico, Rosso di Montalcino en Barbera d'Alba, appellaties die wereldwijd een sterke reputatie genieten en behoren tot de meest bekende wijnen uit Italië. Ik heb gekozen voor wijnmakers die we nog niet eerder binnen de Wijngilde hebben geproefd.

Merken we deze avond de verschillen op: de kracht en de structuur van de Nebbiolo, de fruitigheid van de Barbera of de frisse zuren die kenmerkend zijn voor de Sangiovese?

Op het menu staat Saltimbocca a la Romana, de 'eenvoud' zelve: een kalfsescalope, rauwe ham en een vers blaadjes salie, na het aanbraden afgeblust met witte wijn zodat er zich een fijne jus vormt. Een gerecht met subtiele toetsen waarbij vooral de salie zich leuk laat combineren ...

Ik wens jullie alweer in grote getale te mogen ontmoeten en wens jullie een fijne proefavond. Volgende maand wordt de proeverij geleid door onze wijnvriend Filip Van Bellinghen en keren we terug naar Frankrijk.

Gentil.

3. Bespreking van de druiven

Deze avond staat vooral in het teken van de druiven, eerder dan de wijnmaker, de appellatie of de streek. Hoewel deze uiteraard wel allemaal impliciet of expliciet beïnvloeden wat we uiteindelijk in ons glas hebben.

Italië is het land van vele druivensoorten, meer dan duizend inheemse soorten waarvan er maar liefst 307 worden voorgeschreven in de DOC(G)-reglementen. Vorig jaar hebben we onze aandacht gericht op enkele minder bekende druivensoorten maar deze avond zetten we, op aanvraag, enkele van de meest bekende druivensoorten op de proeftafel.

- **Nebbiolo**

De Nebbiolo druif is waarschijnlijk de beste en edelste rode druivensoort van Italië. Omdat de druif zeer langzaam rijpt wordt deze als allerlaatste van alle soorten geoogst in de 2e helft van oktober of zelfs 1e week van november. De naam is waarschijnlijk ook afkomstig van het woord “nebbia” of mist, die rond deze periode ’s ochtends de dalen in Piemonte vult.

Nebbiolo is alleszins het bekendste blauwe druivenras uit Piëmonte. Reeds begin 14de eeuw werd nebbiolo in geschriften vermeld, waardoor het een van de alleroudste Italiaanse rassen is. Er bestaan momenteel drie verschillende klonen: nebbiolo lampia, nebbiolo michet en nebbiolo bolla. Er bestaat ook nog nebbiolo rosé, maar dat ras is genetisch zo verschillend dat het als een apart ras dient beschouwd te worden.

De Nebbiolo is ook een van de bekendste druivensoorten van Italië, en wordt vanwege zijn geweldige kwaliteiten ook wel “de koning” onder de italiaanse druivensoorten genoemd. Mogelijk komt dit mede door de connectie met de bekendste wijn van deze druif, de Barolo, die ook wel “Wine of Kings and King of wines” genoemd wordt.

Alhoewel de druif al eeuwen lang verbouwd werd in Piemonte, is de opkomst en grote roem begonnen halverwege de 19e eeuw. Toen werd de franse wijnmaker Louis Oudart gevraagd om de kwaliteit van de plaatselijke wijn te verbeteren. Hij ontdekte dat het fermentatieproces verbeterd kon worden door o.a. toepassing van de zogenaamde ‘malolactische fermentatie’, en dat de druif dan zeer geschikt was voor het maken van droge wijn: tot dan toe was Barolo vooral een zoete wijn.

Qua bodem is nebbiolo een kieskeurige druif. Enkel een kalk/mergelbodem met goede drainage is goed genoeg om het beste uit het ras naar boven te halen. Ook de oriëntatie van de wijngaarden is heel belangrijk: doordat de Nebbiolo zeer langzaam rijpt moet deze eigenlijk alleen op de warmste hellingen met min of meer zuidelijke expositie. En niet op de hogere delen van de heuvels, maar tot ca 450 m boven zeeniveau.

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

Nebbiolo heeft een eerder dunne schil en is daardoor behoorlijk vatbaar voor druivenziektes en rot. Door die schil (en dus weinig kleurstoffen) heeft de wijn een lichtrode kleur, die zelfs na korte flesrijping al snel oranjetoesen begint te vertonen.

Een goede rijping is cruciaal omdat de Nebbiolo typisch een vrij hoog gehalte aan tannines heeft, met name in de schil. Als de druiven niet goed rijp worden blijven de tannines onrijp, groen en hard, en dat wordt helaas niet beter door lange flesrijping.

Vanwege deze tannines wordt nebbiolowijn dan ook vaak op hout gerijpt, om zo de wijn zachter en ronder te maken. Maar ook dan blijft het altijd een wijn die vooral als hij jong is merkbare tannines heeft en veel structuur heeft. Vrijwel alle wijnen van de nebbiolo hebben baat bij flesrijping, soms van maar een paar jaar, maar de crus 10-20 jaar of zelfs nog (veel) meer.

Bij jonge wijn kan die tanninestructuur soms zo overheersend zijn dat ze het fruitgeheel overvleugelt. Wijnmakers hebben de laatste decennia hun best gedaan om dit 'tannineprobleem' te verhelpen. Ze gebruiken daarvoor rotofermentors. Dit zijn draaiende gistingkuipen met schoepen binnenin. Door het voortdurend 'klutsen' worden er sneller smaak- en kleurstoffen aan de druiven onttrokken, wat kortere fermentatieperioden mogelijk maakt, met minder harde tannine als gevolg. Tannine mag in een jonge nebbiolo immers wel dominant zijn, maar nooit onaangenaam.

Perfekte nebbiolowijnen hebben stevast de typische aroma's in de neus: aardse toetsen, kwaliteitsleder, teerachtige indrukken, rood fruit (van aardbei over framboos tot aalbes) of zwart fruit (in geval van een heet jaar of overrijpe druiven), rozen en viooltjes.

Voeg daar perfecte houtdosering aan toe – wat bijkomende aroma's geeft van bijvoorbeeld vanille, melkchocolade of inkt – en je krijgt een van de meest complexe aromapakketten die je in een wijn kan terugvinden. De smaak ligt idealiter in het verlengde van de aroma's, met nog een flinke tanninestructuur bij. Ondanks haar dunne schil haalt nebbiolo immers nog enorm veel tannine uit de pitjes, die mee vergisten.

Soms wordt nebbiolowijnen het verwijt gemaakt dat ze te duur zijn voor wat ze waard zijn, dat ze niet meer dan het resultaat zijn van een hype. Dit dient echter te worden genuanceerd: ook buiten de twee bekende appellaties Barolo en Barbaresco (die we vandaag proeven) vind je fantastische nebbiolowijnen, voor veel minder geld. Ik vermeld jullie enkele andere appellaties in Piemonte en Lombardië:

- Boca waar ze Nebbiolo Spanna noemen. Het zijn eerder rustieke wijnen met hoge aciditeit, uitgesproken tannines en minerale toetsen
- Bramaterra waar de wijnen lichter van stijl zijn met frisse rode bessen en rozen in de neus
- In de noordelijke provincies van Piemonte vind je de Canavese Nebbiolo die zowel floraal als aards is met sterke tannines

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

- Carema waar de wijnen opnieuw iets lichter zijn met vooral rozen, viooltjes, truffel en bosaardbeien in de neus
- Fara Novarese is een zeer oude wijn die gemaakt wordt op de heuvels ten westen van Milaan met rijk gedroogd fruit en leder afroma's
- Ghemme DOCG en Gattinara DOCG zijn 2 aaneensluitende regio's in het noorden van Piemonte waar traditionele nebbiolo wordt verbouwd tot wijnen met aarde toetsen en droog fruit in de neus
- Langhe is de regio die Barolo, Barbaresco en Roero omsluit. Alleszins een regio waar mooie nebbiolo-wijnen te vinden zijn. Maar er zijn ook wijnen afkomstig van de wijngaarden buiten de DOCG (lagere heuvels of meer noordwaarts gericht) die niet altijd aan de verwachtingen voldoen omdat de druiven van die wijngaarden vaak niet voldoende rijpt zijn
- Lessona heeft elegante wijnen met uitgesproken florale toetsen (rozen, viooltjes) en een hoge aciditeit. De wijn is zeer gestructureerd en kan ook best wat evolutie verdragen alvorens op zijn best te zijn.
- Nebbiolo d'Alba in het zuidelijke centrale deel van Piemonte brengt heel wat 'value-wines' voort gaande van fruitig en floraal tot kruidig en rustiek ...
- Roero dat in 2004 de DOCG status kreeg. De meesten kennen de witte Roero Arneis maar de rode wijnen zijn vaak even intens en gestructureerd als de meeste Barolo's
- Valtellina in Lombardië aan het Como meer heeft ook nebbiolo (hier Chiavennasca genoemd) op de zuidelijk gericht hellingen. Deze regio is koeler en dat vertaalt zich ook in de wijnen die hoger aciditeit hebben. Hier vind je ook de Sfursato wijn, een nebbiolo die is gemaakt in de stijl van de Amorone della Valpolicella.

Het is ook wel eens leuk om 'nieuwe wereld' nebbiolo te ontdekken. Je vind deze in California (Central Coast, Santa Ynez en Paso Robles), Mexico (Guadalupe Valley) en in Australië (Victoria State waar de druif alle zon krijgt die ze nodig heeft).

- Barbera

Barbera is een enorm populair blauw druivenras uit Piëmonte, en commercieel het belangrijkste van de hele regio. De Barbera is de op twee na meest aangeplante druif in heel Italië en is ook daarbuiten wel aangeplant, bijvoorbeeld in Californië en Argentinië, maar levert nergens zulke goede resultaten als in Piemonte. Wereldwijd wordt de aanplant geschat op ruim 25.000 ha.

In Piemonte heeft de druif lang in de schaduw gestaan van de hoger aangeschreven Nebbiolo, maar dat beeld is vanaf het midden van de jaren '80 snel aan het verdwijnen. In die tijd werd van de Barbera, mede vanwege zijn hoge zuurgehalte, vooral jonge wijn voor elke dag gemaakt. Dankzij een wat andere cultivatie, vooral toepassen van groene oogst voor opbrengstbeperking, en met moderne vinificatietechnieken zoals temperatuurcontrole en vatlagering, zijn de zuren getemd en bleek er wijnen van hoog niveau van gemaakt te kunnen worden.

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

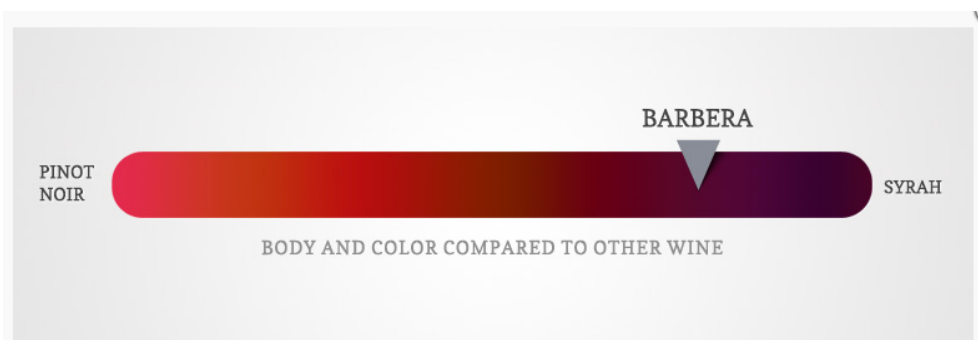
Proefavond 15/3/2018

Giacomo Bologna van het wijnhuis Braida was de eerste om een geconcentreerde barbera te maken, met heel rijp fruit, en met rijping op Franse barriques. In navolging van zijn voorbeeld vind je nu talloze producenten die krachtige, diepe barbera's met internationale allures produceren. De afgelopen 2 decennia is de Barbera daarom aan een enorme opmars onder de kwaliteitswijnen begonnen, en behoren de top Barbera's tot de beste wijnen van Italië.

Het veelzijdige karakter van de druif laat toe dat er diverse stijlen wijn van gemaakt kunnen worden. Er worden dankzij de hoge productie die de Barbera kan geven nog steeds bulkwijnen van gemaakt: als je in een willekeurig restaurantje in Piemonte een karafje rode huiswijn bestelt is dat in 9 van de 10 gevallen een Barbera, en vaak erg jong. Een plaatselijk populaire variant is de Barbera vivace, die een beetje nagisting heeft gehad waardoor die licht bruisend in het glas is.

Van de kwaliteitswijnen zijn er de op inox gerijpte wijnen en de op hout gelagerde versie. De druif heeft van zichzelf weinig tannines, dus de versie die alleen op rvs is opgevoed is daardoor erg zacht, soepel en drinkbaar. De op hout opgevoede versie, die zowel op grote foeders als op kleine vaten gelagerd kan zijn, heeft meer structuur, inhoud en complexiteit, en kan grootse wijnen opleveren.

Qua smaak typeer je barbera het makkelijkst in vergelijking met nebbiolo. Barbera heeft altijd een vrij diepe kleur, heel hoge aciditeit en gematigde tannine, terwijl nebbiolo op deze drie vlakken net het tegenovergestelde is. In onderstaand schema wordt de kleur geplaatst t.o.v. de pinot noir en de syrah.



De smaak van Barbera kenmerkt zich door frisse zuren en een grote mate van fruitigheid, met vooral rood en zwart fruit zoals cassis, kersen, bramen en frambozen. De houtgelagerde variant heeft een complexe smaak met daarnaast nog kruidige tonen en vanille.

Barbera die alleen op inox opgevoed is kan je het beste jong drinken, en kan 's zomers eventueel kort in de koelkast een beetje teruggekoeld worden. Het zijn ideale begeleiders van het eten en passen bij vele gerechten, en zijn ook lekker om 's avonds zo te drinken. Een houtgelagerde Barbera kan tussen enkele jaren tot bij de grootste crus wel 15+ jaar bewaard worden, en verdienen het om bij een mooi diner geschonken te worden.

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

Ook de prijzen variëren enorm, gaande van eenvoudige wijntjes van zo'n vijf euro per fles tot prijzige pareltjes van meer dan vijftig euro per fles. De belangrijkste appellaties voor barbera zijn de in 2008 tot DOCG gepromoveerde appellatie Barbera d'Asti en DOC Barbera d'Alba, ten westen van de eerste.

- Sangiovese

Sangiovese is het overheersende blauwe druivenras in Toscane. Van de 43 appellaties in Toscane zijn er maar drie zijn die sangiovese niet toelaten: DOCG Elba Aleatico Passito, DOCG Suvereto en DOC Sant'Antimo.

De etymologische betekenis van sangiovese is "bloed van Jupiter", de belangrijkste God van de Romeinen. Deze mythologische verwijzing geeft meteen ook het belang aan van deze druif en wat hij betekende doorheen de geschiedenis. Sporen van sangiovese gaan terug tot de Romeinse tijd. Sommige geschiedkundigen beweren zelfs dat de Etrusken al wijn maakten met sangiovese.

De sangiovese wordt gewoonlijk (en terecht) geassocieerd met de wereldberoemde wijnen uit Toscane, maar in buurregio Emilia Romagna wordt beweerd dat zij het oorspronkelijke gebied zijn van sangiovese, terwijl DNA-onderzoek heeft uitgewezen dat dit ras gedeeltelijk uit het zuiden van Italië komt. Het ras is een kruising van cilieggiolo en calabrese di montenuovo (een ras uit Calabrië) ...

In elk geval is sangiovese een van de oudste en meest vooraanstaande druivenrassen in Italië. Hij ligt, via diverse klonen, aan de basis van Toscane's meest vooraanstaande appellaties zoals Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano en Morellino di Scansano. In de buurgebieden Umbrië en De Marken is hij goed vertegenwoordigd. In Umbrië ligt hij mee aan de basis van verschillende DOC(G) wijnen, zoals de sublieme Torgiano Rosso, waarin 50 tot 70% sangiovese wordt gebruikt in de wijnen. In de Marken bepaalt hij mee de smaak van Rosso Piceno en Rosso Conero, waar hij gemengd wordt met montepulciano. Voor veel wijnmakers is sangiovese een schitterende druif in een assemblage.

Door zijn brede verspreiding in Italië groeide ook de belangstelling in wijngebieden buiten Italië. In Europa is Roemenië een belangrijke speler, hoewel deze wijnen zelden in onze schappen te vinden zijn. Argentinië heeft meer dan 3000 ha sangiovese aangeplant. Dat heeft vooral te maken hebben met de uitgebreide kolonie Italiaanse immigranten in het land. In Californië is het meest belovende gebied voor deze druif Napa Valley, met 1500 ha wijngaarden, maar ook deze wijnen vind je zelden in onze winkels. Zelfs de beroemde Marchesi Antinori heeft sangiovese aangeplant in Californië. In Australië kunnen Italiaanse druivenrassen op sympathie rekenen van veel wijnbouwers. De bijna 500 ha wijngaarden liggen verspreid over de westelijk en zuidelijk gelegen wijngaarden. Toch vinden veel waarnemers dat geen enkel land, buiten Italië, behoorlijke wijnen levert van sangiovese. Dat heeft veel te maken met de

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

typische kenmerken van sangiovese, die tamelijk veeleisend zijn. De sangiovese wordt door elke wijnbouwer erkend als een moeilijke, zelfs koppige druif.

Sangiovese is een echte kameleondruif, die je in verschillende gedaantes kan tegenkomen. Je vindt er zowel droge als zoete stille wijn van, maar dit druivenras levert ook binnen de droge wijnen verschillende smaakstijlen, afhankelijk van de streek en appellatie waarin de druif gekweekt wordt, en van de vinificatiemethode.

Het is een druif die veel zorg vraagt en heel gevoelig is voor de omgeving waarin hij groeit. Hij voelt zich het best in een warm klimaat, maar vraagt een strenge mentor. Bij een te weelderige groei kan veel kwaliteit verloren gaan, zowel in hoge opbrengsten als in teveel bladgroei. Hij loopt vroeg uit en rijpt zeer laat, maar teveel zon maakt hem log en zwaar, terwijl een koude zomer tot zure en wrange wijnen kan leiden.

Hij heeft uit zichzelf stevige en pittige tannines en is uiterst gevoelig voor regen tijdens de oogst. Dat is meteen ook een reden waarom we sangiovese niet tegenkomen in Noord-Italië, afgezien van de wijnen uit Emilia-Romagna.

Zijn gevoeligheid voor warmte kunnen we perfect proeven in het verschil tussen Chianti Classico en Brunello di Montalcino. In Chianti, waar de wijngaarden hoger liggen bevat sangiovese frisser zuur, terwijl de wijnen van de glooiende wijngaarden van Brunello meestal iets meer alcohol bevatten en voller zijn van smaak.

Ook de invloed van de bodem speelt een rol. Chianti Classico heeft zijn beroemde galestro, op basis van leisteen en klei. De andere 7 chianti regio's hebben een meer gevarieerde bodem, naargelang de ligging van het gebied. Bij de kust is er een meer zanderige bodem, een basis voor lichtere, speelse wijnen, terwijl de bodem rond Sienna meer klei bevat. Dat zorgt voor steviger wijnen. Algemeen worden klei en galestro, die beiden voorkomen in Chianti Classico, Montalcino en Montepulciano, als beste bodem voor sangiovese aanzien.

Sangiovese bestaat uit een zeer grote variatie aan verschillende klonen. Door de eeuwen heen zijn zoveel soorten sangiovese types gekloond, dat we onmogelijk nog kunnen spreken van enige uniformiteit. Gelukkig worden sinds 20 jaar, klonen meer geselecteerd op basis van finesse, structuur en kwaliteit, terwijl in vroegere tijden stevast gezocht werd naar klonen met veel opbrengst.

Als basis zijn er twee sangiovese: de *sangiovese piccolo* of **sangiovese** en de *sangiovese grosso*. Zoals de naam zegt, is de piccolo een kleine druif met eerder dikke schil, terwijl de sangiovese grosso, grote bessen heeft. In Montalcino en Montepulciano wordt bijvoorbeeld de kloon sangiovese grosso gebruikt – die in Montalcino brunello heet en in Montepulciano prugnolo gentile –, terwijl in andere appellaties sangiovese piccolo gebruikt wordt.

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

Kenmerkend is zijn fruitigheid, hoge zuurtegraad en markante tannines. Je merkt meteen wanneer sangiovese niet puur wordt gebotteld, maar het gezelschap krijgt van enkele percentages andere druivenrassen. Sangiovese mengt zich overigens zeer goed met andere druiven, zoals cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, canaiolo, mammolo, e.a. De traditionele, pure stijl gaat uiteraard wel verloren en de wijn krijgt een meer internationale uitstraling.

Een zeer belangrijke ingreep in de wijnbouw, was de hogere densiteit in de wijngaard. De hogere aanplant zorgt voor een grote kwaliteitstoename. Vroeger stonden gemiddeld 2 à 3000 plantjes op een hectare, vandaag is dit tussen 6 en 10.000 planten op een hectare. Daarbij worden de druiven nu strenger geselecteerd en later geoogst dan 30 jaar geleden met een betere fenolische rijpheid. Dat leidt tot een fijnere tanninestructuur en uiteindelijk tot smaakvollere wijnen.

Brunello di Montalcino of Vino Nobile di Montepulciano worden altijd gemaakt van 100% sangiovese, terwijl de koudere regio van Chianti vaak assemblage wijnen als basis hebben. In die zin wordt de regio vergeleken met Bordeaux. De ingrepen in de wijngaarden en de betere vinificatietechnieken maken het vandaag wel mogelijk om wijnen te produceren van 100% sangiovese in Chianti. Zo weekt het sap nu tot drie weken met de schillenkoek, terwijl dat dit vroeger slechts 8 tot 12 dagen duurde.

Sangiovese is een druif die een goede affiniteit heeft met hout. Vroeger werden de wijnen gerijpt in kastanje en eikenhouten botta van 500-600 liter, vandaag werken de meeste kwaliteitsbewuste wijnboeren met een combinatie van grote fusten en kleine eiken barriques.

Sangiovese wijnen zijn zelden diep gekleurd, tenzij de basiswijn van sangiovese met stevige kleur gevers gemengd wordt. Syrah en cabernet sauvignon zijn dergelijke kleur gevers.



In de neus ruiken we aardbeien, framboos en frisse kersen geuren. Soms kunnen de aroma's neigen naar kersenpitjes. De fijnste wijnen kunnen subtiele aroma's van viooltjes weergeven. Afhankelijk van de rijping kunnen ook eiken geuren, mokka en nootjes naar voren komen. De smaak is over het algemeen vrij fris met stevige

tannines. Uit de koudste gebieden komen fris-strakke wijnen, die stevig gestructureerd zijn.

Sangiovese verandert fenomenaal van karakter door veroudering. Daar waar jonge sangiovese typische kenmerken vertoont van rood (zure krieken, kersen) en/of zwart fruit (cassis of bramen) met leder en wat hout, ontstaan er na vele jaren uitgesproken tertiaire aroma's die gaan van bosgrond of pels tot paddestoelen en zelfs truffels.

4. Korte bespreking van de geproefde wijnen

■ *Barolo Bergera-Pezzole DOCG 2013, Le Strette*

De eerste wijn op basis van nebbiolo is een Barolo Bergera-Pezzole van het wijndomein Le Strette. De Barolo is zeker één van de bekendste wijn uit Piemonte en heeft het DOCG-statuuut sinds 1981.

Le Strette werd in 1997 opgericht in Novello door de broers Mauro en Savio Daniele die de passie voor wijn meekregen van hun ouders Giulio en Giuliana. De naam komt van het gehucht waar ze gevestigd zijn en waar de originele smalle straat op het einde een panorama'sch zicht bood op de beste wijngaarden van Barolo en Langhe. Novello is vooral gericht op de nebbiolo druif. Ze hebben zwaar geïnvesteerd in het zoeken naar het juiste evenwicht tussen traditie, moderne technieken en duurzame wijnbouw. Hun nieuwe wijnmakerij die sinds 202 in gebruik is is er een toonbeeld van.

Bergera-Pezzole is een zogenaamde subregio van de Barolo appellatie. De naam komt van de twee gehuchten die de zonnige wijngaarden overzien. Deze wijngaarden op een 400 meter boven de zeespiegel hebben een kalkaire kleigrond en laten toe om complexere wijnen te maken met een hoge tanninestructuur en kruidige toetsen.

In de wijnwet is vastgelegd dat Barolo ten minste drie jaar moet rijpen, waarvan twee jaar in eiken vaten en één jaar op fles. Riserva moet minstens vier jaar rijpen, riserva speciale zelfs vijf jaar.

De Barolo Bergera-Pezzole is vandaag de belangrijkste wijn van Le Strette. Hij wordt gemaakt van handgeplukte nebbiolo waarbij de wijngaard zorgvuldig werd getailleerd om maximale zonneschijn te benutten.

De druiven macereren gedurende 25 tot 30 dagen om daarna 28 – 32 maanden te rijpen deels in kleine en deels in grotere vaten. Het resultaat is een robijn-rode kleur, een complexe neus en vooral een krachtige en gestructureerd mondgevoel met rijpe, zachte, tannines.

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

- *Barbaresco 2013, SG Rivella*

Na een 46 jarige carrière als oenoloog en topscores in de internationale wijnwereld, heeft Guido Rivella in 2010 samen met zijn dochter Silvia een eigen en indrukwekkende cantina geopend. Hoewel hij pensieongerechtigd is, wil hij nog steeds elke dag in de wijngaarden vertoeven en met zijn eigen stijl wijnen van top niveau neerzetten.

Het resultaat is een klein familiebedrijf dat over 3 ha wijngaarden beschikt in Montestefano, in het hart van de Barbaresco regio. De ondergrond is klei-kalkachtig en heeft een sterke helling.

De druiven voor deze Barbaresco komen van een kleine wijngaard van 0,6 ha. De druiven fermenteren 20 tot 22 dagen op een gecontroleerde temperatuur om daarna 14 tot 16 maanden te rijpen in eiken vaten aangevuld met enkele maanden rijping op fles.

Het resultaat is delicate en elegante wijn met een robijn-rode kleur, aroma's van viooltjes, zoethout, roos, tabak, chocolade, vanille en zelfs wat peper en nootmuskaat. In de mond een perfect evenwicht, persistent en met elegante tannines.

- *Barbera d'Alba Superiore 2015, Le Strette*

Deze Barbera komt ook van het wijndomein Le Strette. Zij maken deze wijn sinds 1997, het jaar van hun eerste oogst. De druiven komen van een 75-jaar oude wijngaard.

De wijn rijpt gedurende 12 maanden in 225-liter vaten. In het glas een intense rode kleur, duidelijke toetsen van rode bessen, bloemen en zelfs wat cacao. In de mond fris en geharmoniseerd.

- *Barbera d'Alba 2014, SG Rivella*

Deze wijn komt ook van het wijndomein Rivella. De druiven zijn afkomstig van een kleine wijngaard van 0,58 ha in Patricone met een eerder oostelijke richting en dus een koelere omgeving. De grond is kalk en klei.

De druiven fermenteren 12 tot 14 dagen alvorens 6 maanden te rijpen op kleinere eiken vaten. Het resultaat is een warme wijn, intens robijn-rood, fruitig en fris, en zelfs wat fluwelig, zeker na enkele jaren rijping.

- *Chianti Classico 2015, Isole en Olena*

Toscane is altijd een belangrijke streek geweest met een rijke geschiedenis. Steden als Firenze (Florence), Pisa en Siena zijn wereldberoemd. Grote schrijvers en beeldhouwers als Dante, Michelangelo en Galilei komen uit deze streek.

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

De bodem van Toscana is rijk aan ijzer, koper, pyriet, mangaan, kwik, albast en calcium. Het marmer uit de groeven bij Massa en Carrara is wereldberoemd.

Het kan erg warm zijn in Toscane. De heuvels die het landschap kenmerken hebben een grote invloed op de kwaliteit van de wijnen. De hoger gelegen wijngaarden zijn wat koeler en leveren gemiddeld genomen mooiere wijnen op dan de druiven in de dalen. Toch zijn veel Toscaanse wijnen ruim boven de middelmaat. De meest verbouwde druivenrassen zijn Sangiovese en Canaiolo voor rode wijnen en Malvasia, Trebbiano en Vernaccia voor witte wijnen.

De Chianti is een krachtige, rode wijn. Naast tannines zijn vaak karakteristieke zuren te herkennen. Chianti is bijna altijd een assemblage. Hij wordt vooral van Sangiovese gemaakt, maar Canaiolo en Cabernet Sauvignon en zelfs witte rassen zoals Trebbiano en Malvasia zijn ook toegestaan. De herkomstwetgeving maakt onderscheid in DOCG Chianti en DOCG Chianti Classico. Chianti Classico is het oorspronkelijke kerngebied tussen Florence en Siena. Daar-omheen ligt de DOCG Chianti, met een aantal sub-denominaties.

Vanaf 1 maart in het jaar na de oogst mag Chianti in de handel worden gebracht, met uitzondering van de Chianti Classico, de Chianti Colli Fiorentini en de Chianti Rufina. Die mogen pas per 1 juni worden verkocht. De aanduiding 'riserva' geldt voor wijnen met een lagering van minimaal drie jaar, gerekend vanaf 1 januari van het jaar na de oogst.

De naam 'Isole e Olena' onstond in de jaren '50 toen de familie 'de Marchi' 2 kleine middeleeuwse dorpjes en hun wijngaarden kocht en ze samensmolt tot één wijndomein. Sinds 1976 timmert Paolo de Marchi aan de weg en hij maakte van Isole e Olena de grootheid die ze nu nog steeds is. Paolo legde zich toe op het zoeken naar de beste druivensoort voor elk perceel op het domein.

Voor hem is de sangiovese de beste druif zolang je maar de rendementen laag houdt en de juiste moment van de oogst afwacht. Met deze filosofie kreeg hij wereldwijde herkenning voor zijn Cepparello maar ook voor zijn 'gewone' Chianti Classico. Op percelen waar de sangiovese minder goed aardt, plantte hij chardonnay of syrah aan en ook de wijnen van deze 'zonderlinge' druiven kunnen rekenen op veel lofbetuigingen.

De Chianti Classico is geen zuivere Sangiovese: hij is gemaakt van 80% sangiovese, 15% canaiolo en 5% syrah. Dat zal toelaten om het verschil te odenkken met de 100% zuivere Rosso di Montalcino.

De wijn heeft 12 maanden rijping gekregen in franse eiken barriques. Het resultaat is een goede expressie van wat een Chianti kan zijn. Fijne rode kleur, discrete aroma's van krieken en bosaardbeien. Elegante smaak van rijp rood fruit met een mooie aciditeit en presente maar rijpe tannine.

Een vergelijking tussen Nebbiolo, Barbera en Sangiovese

Proefavond 15/3/2018

■ *Amore & Magia Rosso di Montalcino 2014, Le Ripi*

Zo'n 20 kilometer van Montepulciano ligt op 600 meter hoogte het plaatsje Montalcino, waarnaar Brunello di Montalcino is genoemd, een beroemde DOCG (sinds 1980). In tegenstelling tot Chiantiwijnen en Vino Nobile is deze wijn geen assemblage. Hij is gemaakt van slechts één druivenras: de Brunello, een lokale variant van de Sangiovese grosso.

Deze wijn moet ruim vier jaar (50 maanden) op fusten van Slavonsich eikenhout rijpen. Voor de riserva geldt een rijpingstijd van meer dan vijf jaar (62 maanden). In beide gevallen is het resultaat een kostbare wijn die men enkele tientallen jaren kan bewaren. Voor degenen die niet zo lang willen wachten of zo veel willen betalen, maken veel Brunelloproducenten ook een 'tweede wijn': DOC Rosso di Montalcino. Deze wijn moet tien maanden rijpen.

Wij proeven vanavond een Rosso di Montalcino van het wijndomein Le Ripi, het wijndomein van Francesco Illy, door de meesten waarschijnlijk het best gekend voor zijn koffie ...

Francesco Illy kocht het domein in 1997 (na een zoektocht van bijna 10 jaar) met de bedoeling er zijn Toscaans vakantiehuis van te maken. Pas in 2000 startte hij met de aanplan van Sangiovese. Sindsdien streeft hij er naar dezelfde kwaliteit die ook de Illy-koffies typeren. En daarvoor heeft hij jaar na jaar de densiteit in de wijngaard verhoogd tot een aanplant waarbij de druivelaars vandaag op slechts 40 cm van elkaar zijn aangeplant. Verder staat een biodynamische aanpak, met respect voor de plant en de wijngaard, centraal.

De druiven worden manueel geplukt en gesorteerd. Na een 'zachte' persing gaat het most in eiken vaten (van 40 hl) waar de gisting spontaan start op basis van de natuurlijke gisten in de druiven. De druiven blijven tussen de 8 en 21 dagen fermenteren (afhankelijk van jaar tot jaar). Soms laten ze het sap tot bijna 6 maanden macereren met de schillen om maximale extractie te bekomen.

De Amore e Magia werd de eerste keer geproduceerd in 2008. De 2014 jaargang heeft 25 dagen gefermenteerd in open eiken vaten om daarna 30 maanden te rijpen op eiken vaten en aansluitend nog 1 maand in beton.

In het glas krijgen we een diep robijn-rode kleur met wat oranje toetsen. Aroma's van kersen, aardbeien en viooltjes en zelfs wat balsamico en kruiden. Goed structuur, wat mineraliteit en een licht bittertje op de afdrank maken het plaatje volledig.