



1. De geproefde wijnen:

- L'Astemia Pentita – Nebbiolo 2016
- Poesia della Terra – Nebbiolo 2015
- Poderi Vaiot – Nebbiolo 2016
- Francesco Brigatti – Mötziflon Nebbiolo 2015
- Paride Chiovini- Nebbiolo Sizzano 2013
- Fracassi -Barolo Mantoetto 2014

2. Noot van de wijnmeester:

Deze avond zetten we de Nebbiolo centraal, het is de parel en zonder twijfel het bekendste druivenras van Piemonte. Het is een 'oude' druif want reeds begin 14^{de} eeuw werd Nebbiolo in geschriften vermeld, het is dus waarschijnlijk een van de alleroudste rassen in Italië.

Het is een kieskeurige druif waardoor je haar ook niet zo veelbuiten de Piemonte terug kan vinden. Toch wordt ze ook aangeplant in Chili, Australië, Mexico, Virginia ... In aansluiting op de vorige proefavonden ben ik op zoek gegaan naar Nebbiolo-wijnen buiten Italië. Maar uiteindelijk heb ik beslist om deze avond enkel Italiaanse wijnen op tafel te zetten. De 'internationale' Nebbiolo's die ik heb gevonden hadden een aankoop prijs boven de 50€ per fles en de kwaliteit vond ik niet in verhouding tot de prijs. Ik moet ook onze penningmeester wat te vriend houden want nu en dan ga ik al eens over het budget ;-)

Dat neemt niet weg dat ik geprobeerd heb om verscheidenheid in de proeverij te brengen door in de verschillende uithoeken van Piemonte of Noord-Italië wijnen te zoeken. Ik ben moedwillig ook totaal andere wijnhuizen gaan opzoeken dan deze die ik zelf al ken en waarvan we in het verleden al eens wijnen hebben geproefd.

Er zit zeker een Barolo tussen maar het zijn wel vooral Nebbiolo-wijnen van eerder kleinere of minder bekende wijndomeinen. Het zijn hoofdzakelijk jongere wijnen en waarschijnlijk zal je opvallen dat er zich toch al bij sommige wijnen oranje of bruine toetsen laten opmerken. Dat is vrij typisch voor Nebbiolo die door zijn dunne schil lichtrode kleur geeft, die zelfs na een korte flesrijping al snel oranjetoesen begint te vertonen. Soms worden Nebbiolo-wijnen (misschien ook hierdoor) wel eens het verwijt gemaakt dat ze eigenlijk te duur zijn ...

In de neus geeft Nebbiolo aardse toetsen, leder en indrukken van rood of zwart fruit. Bij houtlagering wordt het wat complexer met ook vanille of chocolade. Niettegenstaande de dunne schil kan de Nebbiolo wel flink wat tannine geven uit de pitjes.

Het wordt hopelijk een leuke ontdekkingstocht. Aansluitend is er Ossobuco voorzien.

Alvast tot morgen,

Gentil.

3. Bespreking van de druif

Zoals ik al schreef in mijn korte inleiding is de Nebbiolo een van de oudste rassen van Italië met Piemonte als bakermat. In oude geschriften is er meermaals een verwijzing naar de druif: de druif werd al genoemd in 1272, het jaar waarin Edward I, koning van Engeland en hertog van Aquitaine, hem cadeau kreeg (van Rivoli en Alba); Daarna werd de druif gewaardeerd in 1575 (T. Berruti) door Karel V tijdens een bezoek aan Italië; in 1806 werd Gatina ingevoerd door president Jefferson, enz. Ons gaat het vandaag niet over geschiedschrijving maar wel over wat deze druif ons vandaag te bieden heeft.

De naam komt van het Italiaanse 'nebbia', wat mist betekent. De druif wordt zoals gezegd, vooral in de wijnstreek Piëmonte in de heuvels van de Langhe en Alba verbouwd, een regio die bekend staat om de mist die vaak over het land hangt. Anderen beweren dat de naam verwijst naar de grijs-witte schijn op de rijpe druiven.

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.

Vanwege de fenotypische variabiliteit (reeds gevonden in het visuele aspect van de plant), neemt deze druif verschillende namen of synoniemen aan de Picolten en Prunent in Valle d'Aosta, de Spanna, de Chiavennasca (Valtellina), de Melasca (in het Biellese gebied) en de Martesana (Brianza).

Het is geen gemakkelijke druif die vraagt om een zorgzame wijnbouwer. Het is druif die vroeg bloeit vroeg, laat rijpt en gevoelig is voor 'coulure' (de bloesem ontwikkelt zich niet of in beperkte mate tot een vrucht). Daarom heeft hij een beschutte plek nodig met weinig wind en weinig regen aan zowel het begin als het einde van het groeiseizoen. De volgende eis is dat de Nebbiolo veel zon nodig heeft om te rijpen, maar toch niet houdt van een te warm klimaat! De oriëntatie van de wijngaarden – gericht op het zuid-zuidwesten voor voldoende zonuren – is m.a.w. heel belangrijk. Ook qua bodem is nebbiolo een kieskeurige druif die het beste gedijt op kalkgrond met een bepaalde verhouding tussen klei en zand zoals die vrijwel uitsluitend voorkomt in de Piemonte.

Het goede nieuws is dat indien alle factoren samenkomen en daarmee aan alle eisen en wensen van de Nebbiolo is voldaan, de beste wijnen van de wereld kunnen worden geproduceerd. Het slechte nieuws is dat de opbrengst per hectare beperkt is waardoor de druiven en wijnen vrij duur zijn.

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 vind je fantastische nebbiolowijnen, voor veel minder geld. Als je graag Sangiovese drinkt of Pinot Noir uit een koeler klimaat, dan zal je ook absoluut kunnen genieten van Nebbiolo.

Ontdekking Nebbiolo

Proefavond 20/2/2019

De aanplant is in Italië ongeveer 5.500 ha waarvan 75% in Piemonte. Wereldwijd is er ongeveer 550 ha aangeplant volgens gegevens van ISTAT in 2010: 180 ha in Mexico, 100 ha in Australië, 70 ha in de VS, 25 ha in Uruguay, 10 ha in Chili en 115 ha in andere gebieden.

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 zoals ik ook al in mijn inleiding heb vermeld. Dit is derhalve een typisch herkenningspunt bij het blind proeven ;-)

Er is wel een kleurverschil te merken tussen de verschillende Nebbiolo's uit Noord-Italië zoals in onderstaand schema wordt weergegeven:



De Barolo is misschien het beste gekend en de krachtigste Nebbiolo met een vollere structuur, stevige tannine en vaak een aroma van rozen en anijs. Barbaresco leunt dicht aan bij Barolo maar de andere ondergrond laat zich opmerken in het glas, aromatisch maar minder structuur. Gattinara zit in het noorden, dicht tegen de Alpen aan met meer zuren en aardse toetsen en tot slot Valtellina in Lombardië is de lichtste versie met een lichte structuur die je zou kunnen vergelijken met die van Pinot Noir.

Nebbiolowijnen hebben quasi steeds 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 en tot slot anijs.

Voeg daar perfecte houtdosering aan toe – wat bijkomende aroma's geeft van bijvoorbeeld vanille, melkchocolade of inkt – en je krijgt complexe aromapakketten. Maar ik moet hier wel bij vermelden dat Nebbiolo wijnen vaak lichte aroma's hebben, die de indruk geven dat het om lichte wijnen gaat. Als je niet in goeden doen bent, dan kan het aroma zelfs onbeduidend overkomen ...

De smaak ligt idealiter in het verlengde van de aroma's, met een flinke tanninestructuur bij. Ondanks haar dunne schil haalt nebbiolo immers nog enorm veel tannine uit de pitjes, die mee vergisten. Bij jonge wijn kan die tanninestructuur 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.

Nebbiolo is veelzijdig, je kunt het goed combineren met allerlei gerechten. De combinatie van elegante aroma's en krachtige tannines maken de wijn de perfecte match met stevige gerechten. Een mooie combinatie (en dan niet met de lichtere maar wel met de Barolo-stijl) is een risotto met truffel bijvoorbeeld waarbij de aardse toetsen elkaar vinden. Er mag ook best wat vet zijn om de zuren te milderden maar de hoge zuren maken het ook een goede combinatie met vianigrettes bijvoorbeeld. Ik koos voor de ossobuco omdat je de structuur hebt van het vlees, de complexiteit van de smaken, de zuurte van de tomaten ...

4. Korte bespreking van de geproefde wijnen

- L'Astemia Pentita – Nebbiolo 2016

Sandra Vezza is geboren en getogen in de heuvels van de Langhe. Ze kreeg de liefde voor wijn en wijnmaken als het waar van kinds af mee en het bracht haar uiteindelijk naar Barolo om er haar eigen wijndomein op te starten. Een domein waar ze kunst en wijn samenbrengt.

Ik koos deze avond niet voor de Barolo maar voor de Nebbiolo die gemaakt is van druiven afkomstig van jonge wijngaarden, die op termijn bedoeld zijn voor de productie van Barolo Sarmassa. De wijngaarden zijn nu nog te jong om van deze druiven Barolo te mogen maken. Maar het is misschien wel leuk om de jeugdige druif te leren kennen.

De druiven hebben eerst hun eerste fermentatie en maceratie gekregen gedurende ongeveer 20 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 24-26 °C. Daarna ging het proces verder in Franse eiken vaten voor de malolactische fermentatie en de opvoeding die 12 maanden duurt.

In het glas levert dit een dieprode/steenrode kleur op. In de neus kan je kersen en viooltjes opmerken, in de mond vallen waarschijnlijk de tannine op, wel geïntegreerd of geharmoniseerd. Mij viel een eerder lagere aciditeit op in vergelijking met andere.

- Poesia della Terra – Nebbiolo 2015

De tweede wijn op onze proeftafel is een traditionele Nebbiolo van de hand van Sergio Ternavasio, een kleiner wijndomein in de Langhe, die in België wordt verkocht onder het label 'Poesia della Terra' van wijnhandel 'Made in Piedmont Wines'. De druiven zijn afkomstig van een wijngaard met klei-kalkachtige ondergrond die uitkijkt op de toren van Barbaresco.

In het glas een robijnrode wijn, lichte aardse toetsen, tabak, kruiden. In de mond komt de wijn evenwichtig en rond over, de tannine is mooi versmolten en het geheel sluit af met een milde en aangename afdronk.

- Poderi Vaiot – Nebbiolo 2016

Onze derde wijn brengt ons naar de Roero bij Daniele en Walter Casetta die sinds 2001 het wijndomein van hun vader hebben overgenomen. Poderi Vaiot is een naam die teruggaat tot de jaren 30.

Hun icoon is 'the Santuario dei Piloni' in het hart van Montà waar ze 3 wijngaarden hebben. Het is een soort ijkpunt voor de streek, net zoals ze ook in hun wijnen de essentie van Roero willen vertellen.

Wij proeven de Nebbiolo d'Alba. Een lichte helderrode wijn die in de neus duidelijk krieken, zachte kruiden en viooltjes te kennen geeft. In de mond krijgen we terug de krieken, elegantie, evenwicht en zachte tannine om te eindigen in een talmende afdronk.

- Francesco Brigatti – Mötziflon Nebbiolo 2015

Deze wijn komt van de heuvels van Novara in Noord-Piemonte. Het is eveneens een Nebbiolo DOC maar deze DOC staat toe dat er een beperkt percentage andere druiven mag worden toegevoegd. In dit geval is dat Uva Rara (5%) en Vespolina (10%). Maakt dit een merkbaar verschil ?

Francesco Brigatti begon na zijn studies wijn te maken en bracht zijn eerste jaargang uit in 1995. Hij komt uit een landbouwersfamilie en zijn grootvader had in de jaren 30 al wijnranken aangeplant. In de jaren 50 maakte de vader van Francesco Lucio-ano echt de stap naar het wijnmaken. Hij selecteerde de best beschikte velden voor de wijngaarden en begon ook de wijnen te rijpen en te bottelen. Vandaag staat Francesco die agronoom-oenoloog is aan het roer. Het wijndomein is vandaag 6 ha groot en produceert jaarlijks ongeveer 20.000 flessen. Het is een bio-dynamische wijnbouwer die meststoffen of herbicides mijdt.

De druiven van deze wijn komen van de Colline Novaresi waar de Nebbiolo al sinds eeuwen groeit. Mötziflon is de naam in het dialect voor de heuvel waar de wijngaard is gelegen. De druiven worden hand geplukt om daarna ontscheld en zacht geperst te worden. Maceratie en eerste fermentatie gedurende 8 dagen in temperatuurgecontroleerde inox vaten aan 28°C. Daarna rijpt de wijn verder op grote (30hl) Slovaanse eiken vaten gedurende 20 maanden om af te sluiten met 6 maanden rijping op fles alvorens de wijn op de markt komt.

Het resultaat is een steenrode kleur, toch een beetje waterrand. In de neus vond ik zoethout (anijs), viooltjes en zwarte bessen. Een mooie volle mond (krachtiger dan de neus), fijne en mooie verweven tannine en een talmende afdronk.



Ontdekking Nebbiolo

Proefavond 20/2/2019

■ Paride Chiovini - Nebbiolo Sizzano 2013

Het verhaal van Paride Chiovini is gestart als een hobby in 1997 toen hij de kleine boerderij van zijn grootvader overnam en initieel onegbottelde wijn en druiven produceerde voor anderen. Met de jaren nam de kennis en de goesting toe. Met zijn eigen middelen en steun van zijn familie werd het bedrijf vooral vanaf 2004 uitgebouwd en gestructureerd en met de aankoop van de nodige installatie in 2009 wordt er vandaag wijn onder eigen naam gemaakt met druiven afkomstig van 3 ha wijngaarden tussen Sizzano en Ghemme.

Wij proeven de Sizzano, een appellatie sinds 1969, en gemaakt van Nebbiolo en opnieuw toevoeging van Uva Rara (10%) en Vespolina (30%). De wijn moet volgens de regels van de appellatie minimaal 3 jaar rijpen waarvan minstens 24 maand in eiken vaten.

Maceratie in roestvrijstalen vaten gedurende 20-25 dagen bij een temperatuur gecontroleerd met elke 6 uur ompompen. Malolactische gisting in roestvrijstalen vaten. Rijping in roestvrij staal gedurende de eerste vier maanden. Rijping in eiken vaten gedurende 24 maanden. Bottelen tijdens het derde jaar van de rijping.

De wijn is steenrood/robijnrood en vertoont ook een waterrand. In de neus komt er ook teer naar voren naast toetsen van gestoofd rood en zwart fruit en aroma's van viooltjes, kruiden en zoethout. In de mond frisse zuren, evenwichtige tannine, een aangename afdronk met toch een bittertje van amandel.

■ Fracassi – Barolo Mantoetto 2014

De laatste wijn op tafel is een Barolo van de 82 jarige Umberto Fracassi Ratti Mentone. De Barolo Mantoetto is de enige wijngaard die zich bevindt in Cherasco, meer bepaald in de heuvels van San Michele, waar de familie Mentone sinds de jaren 1880 Barolo produceert.

Deze kleine Nebbiolo wijngaard ligt op een klif in het gehucht San Michele, op de grens met het grondgebied van La Morra. Dit gebied is zeer zonnig en met een ideaal microklimaat voor de teelt van druiven. De bodem bestaat uit kalksteen en klei, met als resultaat volle wijnen, zacht en met een gevarieerde bouquet.

Umberto Fracassi is van mening dat je om een uitstekende wijn te produceren er enkel moet voor zorg dragen dat je de oogst niet beschadigt in de kelder. Hij wil ook de wijn 4 jaar laten rijpen in Sloveens eik. Dit is veel meer als wat bij DOCG wetgeving is opgelegd.

De wijn is granaatrood met duidelijke oranje reflecties. De neus komt sober over met impressie van viooltjes en rozen. In de mond vol, eerder robuust, zuren en tannine duidelijk aanwezig om te eindigen in een talmende afdronk.