

weekekeno

Knack



Special
WIJN

Van barbera tot barolo

Italië
geproefd

5
wijnrestaurants

Wijn
Quiz

Win flessen uit
Herwig Van Hoves kelder

Nebbiolokwartet

De Piëmontese nebbiolowijnen komen in gespreide slagorde op de markt. Dat komt door de Italiaanse wet die minimumleeftijden verplicht stelt.

Door Herwig Van Hove

In Piëmont zijn er vier wijnen van verschillende DOC's die voor 100 procent van nebbiolodruiven zijn gemaakt. De grootste in volume is Nebbiolo d'Alba. In 2004, het jaar dat nu in de rekken komt, goed voor 4 miljoen flessen. Gevolgd door Barbaresco met in 2003, het oogstjaar dat nu buiten komt, ongeveer 3,5 miljoen flessen. Vervolgens de Barolo, waarvan nu pas het regenjaar 2002 aan de beurt is met haast 6 miljoen flessen, en ten slotte Roero, met in 2003 ongeveer 850.000 flessen.

De wat bevreemdende slagorde waarin die appellations op de markt komen, is het gevolg van de obsessie van de Italiaanse wetgever om minimumleeftijden te eisen. Zo moet Barolo drie jaar verouderen, waarvan minstens twee op hout, voor Barbaresco geldt twee jaar waarvan één op hout, Nebbiolo d'Alba vraagt 11 maanden en Roero moet 18 maanden wachten. De bedoeling is de consument te beschermen voor al te ruw bittere wijnen, waarbij de wetgever veronderstelt dat de bitterheid door houtlagering wordt afgebouwd, hij vergeet dat ook het fruit oxideert.

De verouderingsregel werkt echter ook marktregulerend en kan dus niet zomaar worden afgeschaft, zeker niet nu de voorraden zich torenhoog opstapelen. „Minder maar beter” is het antwoord, maar beter moet dan wel beter zijn. Van de meer dan 50 barolo's 2002 die we kunnen proeven zijn er 29 die eindigen als schrale bitterheidsvehicels. Jonge sommeliers en gehaaide verkopers durven te beweren dat dergelijke wijn keldertijd nodig heeft en dat de tijd de wonden zal helen. De tijd heelt de wonden niet: de fouten worden meer versterkt dan de goede eigenschappen.

Barbaresco 2003. Van het snikhete jaar 2003 proeven we een zeventig stalen: een tegenvaller. Slechts een tiental onberispelijk goed en nog een tiental met voorbehoud, de rest is te vergeten. We proeven alle nebbiolofouten: te weinig fruit voor de tanninecharge,

te dun van concentratie, wat versleten, en natuurlijk de te verwachten *cuit* ten gevolge van het hete jaar. De nebbiolo heeft de hitte niet goed verdragen. Hier komen de beste.

De 'Faset' van Abbona Marziano, de 'Basarin' van Giacosa, de 'Campo Quadro' van Punset, de aandoenlijke generische wijn van Tenuta San Mauro, de verbluffende 'Masseria' van Vietti, de verbluffende 'Magno' van Cantine San Silvestro, de 'Sori Paitin' van Paitin, de 'Vigneto Marcarini' en 'Vigneto Nervo' van Pertinace, de 'Vigna Montersino' en de verbluffende 'Vigna Rongallo' van Orlando Abrigo

Barolo 2002. Barolo is haast zoals bourgogne: als hij echt goed is, ontroert hij gemakkelijk, maar het is zeldzaam. Het natte regenjaar 2002 maakt het er natuurlijk niet eenvoudiger op: we proeven 64 wijnen en houden 7 onberispelijk goede over. De 'Vigna Mandorlo' van Giacosa (zacht getemd evenwicht), de generische wijn van Silvano Bolmida (grote zachte traditie), de generische wijn van Elvio Cogno (getemd, evenwichtig), de 'Serralunga' van Manzone (uitbundig fruit), de 'Bussia' van Fenocchio Giacomo (fijn evenwichtig tot op het einde), de 'Bussia Munie' van Conterno Franco (goed houtwerk, smakelijk), de generische wijn van Azelia (met fruit en mooi geknoopt).

Goed met voorbehoud bij Vajra, Monfalletto, Elio Grasso, Domenico Clerico, Cantine San Silvestro, Massolino, Reverdito Michele, Sordo Giovanni, Cavallotto, Ettore Fontana en Cascina Ballarin.

Nebbiolo d'Alba 2004 en Roero 2003. Goede Nebbiolo d'Alba wijnen bij: Abbona Marziano, Damilano, Ascheri Giacomo, Renato Ratti, Gianni Gagliardo, Terre da Vino en Fontanafredda.

Goede Roero 2003 bij: Monchiero Carbone, Almondo Giovanni, Taliano Michele, Negro Angelo, Cascina Val del Prete, Deltetto en Giacomo Vico. ¶



De tijd heelt de wonden niet. Fouten worden met de jaren meer versterkt dan goede eigenschappen.