



Wijn en gerecht uit Piemonte
Vin & gastronomie du Piémont

Brecht Eelbode



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie
en
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

Brecht Eelbode

Adres
Zoutstraat 23
9000 Gent





Voorwoord

Voor u ligt het eindwerk 'Wijn en gerecht uit Piemonte'. Dit eindwerk is geschreven in het kader van mijn afstuderen aan de opleiding Sommelier-Conseil aan Syntra Midden-Vlaanderen.

Mijn passie voor wijn is gegroeid toen ik in mijn tweede jaar aan de hogeschool zat. We hebben toen Reims bezocht om een zicht te krijgen op hoe Champagne gemaakt wordt. Vanaf toen heb ik altijd gezegd dat ik mij verder wou verdiepen in de wijnwereld. Pas twee jaar na mijn hogeschool opleiding kon ik aan de opleiding beginnen voor Sommelier-Conseil omdat mijn job van toen het niet toeliet.

Van begin 2017 tot en met maart 2018 ben ik vooral bezig geweest met het opzoeken van informatie over Italië en dan meer specifiek over Piemonte. De ene keer ging het al wat vlotter dan de andere maar het was een heel leuke eerste ervaring om rond wijn en gerecht te gaan werken.

Graag wil ik Hans Fonck van de Wijnmeester bedanken voor de heerlijke degustatie over de wijnen uit Piemonte. Daarnaast wens ik ook Bruno Orlando te vermelden van het restaurant Bruno Orlando en Niels Van den Bergh voor de begeleiding bij het koken.





Inhoudsopgave

1	Inleiding.....	9
2	Piemonte.....	10
2.1	Geografisch.....	10
2.2	Geschiedenis	12
2.3	Economisch.....	12
2.4	Wetgeving Italië.....	12
3	Klimaat.....	14
4	Bodem.....	14
5	Druivenrassen	15
5.1	Rode druivenrassen	15
5.1.1	Nebbiolo.....	15
5.1.2	Barbera	17
5.1.3	Dolcetto.....	17
5.1.4	Brachetto.....	18
5.2	Witte druivenrassen.....	19
5.2.1	Arneis.....	19
6	Wijntypes.....	20
6.1	Kwaliteit types	20
7	De wijnstreken.....	21
7.1	Le Langhe en Roero.....	21
7.1.1	Alta Langa DOCG	22
7.1.2	Roero DOCG.....	23
7.2	Wijngebied rond Asti	23
7.2.1	Barbera d’Asti DOCG	23
7.2.2	Brachetto d’Acqui DOCG	24
7.3	De wijnstreek Monferrato.....	24
8	Specialiteiten uit Piemonte	24
9	Combineren van wijn en gerecht	24
10	Wijn & gerecht uit Piemonte.....	25
10.1	Proefopzet.....	25
10.2	De menukaart.....	27
10.3	Wijn en hun karakteristieken	28
10.3.1	Aperitief	28
10.3.2	Voorgerecht	29
10.3.3	Hoofdgerecht.....	30



10.3.4	Nagerecht	31
10.4	Gerecht en hun karakteristieken.....	33
10.4.1	Aperitief.....	33
10.4.2	Voorgerecht	34
10.4.3	Hoofdgerecht:.....	35
10.4.4	Nagerecht	36
10.5	Combinatie van wijn en gerecht.....	37
10.5.1	Aperitief.....	37
10.5.2	Voorgerecht	37
10.5.3	Hoofdgerecht.....	38
10.5.4	Dessert.....	38
10.6	Conclusie wijn en gerecht.....	39
11	Besluit.....	40
12	Bibliografie.....	42
13	Lijst figuren	43
14	Bijlage.....	44
14.1	Checklijst beschrijving wijn	44





1 Inleiding

De reden waarom ik dit onderwerp heb gekozen, is omdat ik later iets zou willen doen met wijn en gerecht. Ik vind het super interessant en leuk als je een wijn perfect kan combineren met een gerecht. Dit eindwerk is dan ook de uitgelezen kans om voor een bepaalde regio hier al eens dieper op in te gaan. Ik heb voor een streek uit Italië gekozen omdat ik een voorliefde koester voor de Italiaanse wijnen alsook de passie bewonder van het Italiaanse volk voor hun wijn.

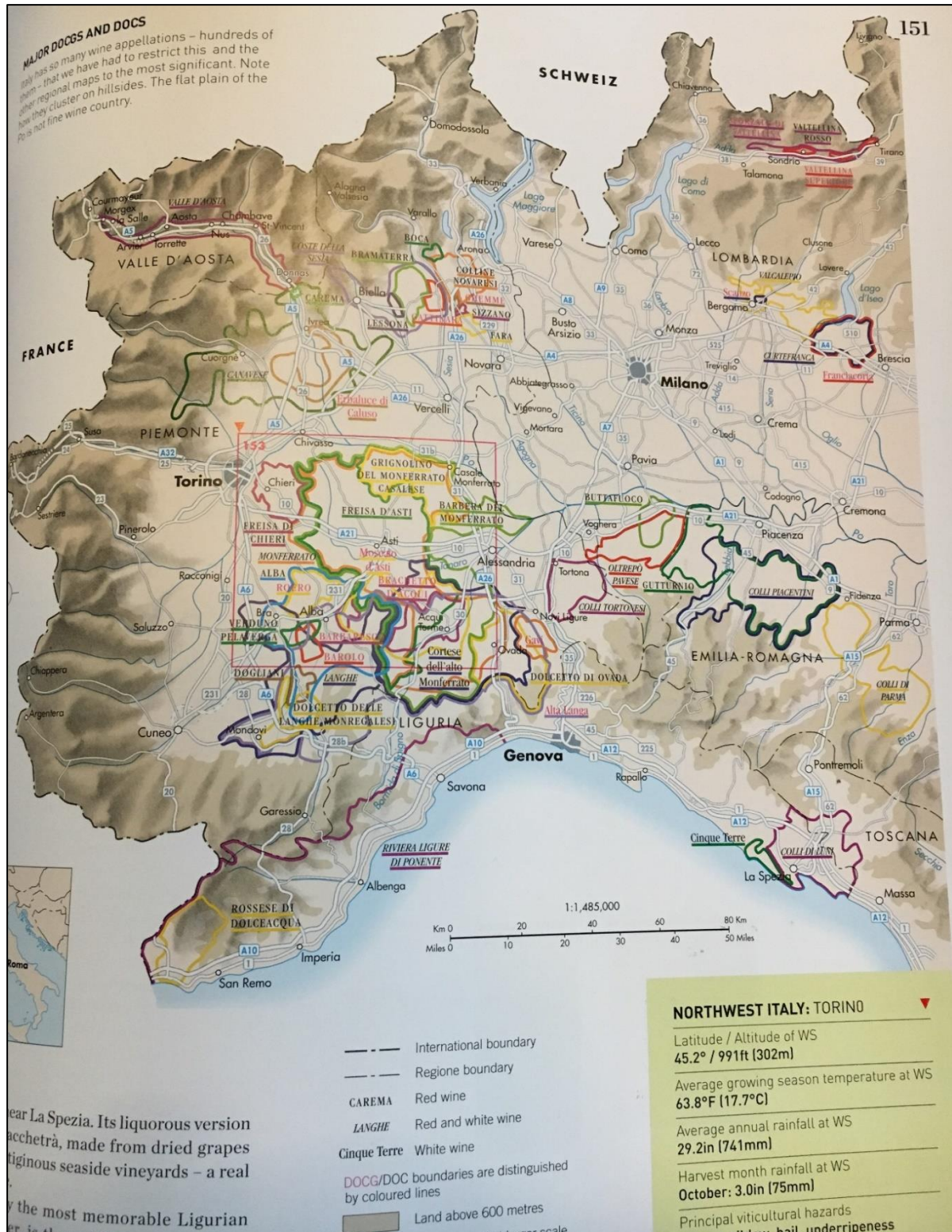
Dit eindwerk zal gaan over de regio Piemonte in Italië. In het eerste deel wordt de theoretische kant van het eindwerk geschetst. Ook de geschiedenis, de ligging, het klimaat, de bodem, zijn appellaties en de druiven die er voorkomen, worden besproken. Ik heb dit vanzelfsprekend uitgewerkt rond de wijnen die ik heb gekozen voor mijn wijn en gerecht. Er is zo veel meer te vertellen over de regio Piemonte maar dan zou de essentie van dit eindwerk verloren gaan.

Het tweede deel van dit eindwerk zal gaan over de proefopzet wijn en gerecht, daar worden de wijnen, de gerechten, de combinatie tussen de twee en de conclusie hierover uiteengezet.



2 Piemonte

2.1 Geografisch



Figur 1: Noordwesten Italië Piemonte (Johnson, 2013)

Piemonte is gelegen in het noordwesten van Italië, tussen Val d'Aosta en Liguria. De naam komt van "aan de voet van de berg". Zowel langs de zuid-, de noord- als de westkant wordt Piemonte door een bergrug begrensd. Alleen richting oosten ligt de Turijnse Powlakte open (Verbist, 2014). De Alpen omcirkelen bijna deze heuvelachtige regio, zodat vanuit het hartje van de golvende Monferratoheuvels rond Asti, een ononderbroken donkere – of in de winter en lente,



Figuur 2: Piemonte (Johnson, 2013)

sprankelende witte – horizon vormen. Minder dan 5% van de wijngaarden van Piemonte zijn officieel gedeclareerd als vlakke gronden. Het kan lijken dat elke helling van wijnstokken in een iets andere richting liggen en is onderworpen door een licht verschillend aspect en hoogte, bepaald door welke wijnstokken geplant zijn.

Piemonte is samen met Toscane het belangrijkste wijngedebied in Italië. Wijnen zoals Barolo en Barbaresco zijn enkele grote wijnen die tot de streek behoren, enkele andere zijn de Barbera, Dolcetto, enz,... . Bijna 90% van de productie is kwaliteitswijn. Men vindt dit zo belangrijk dat de kwaliteitscategorie IGT niet is toegestaan omwille dat deze categorie minder streng is (Es, 2016).

2.2 Geschiedenis

Zo'n 2500 jaar geleden dreven de Grieken vanuit hun kolonies in het zuiden van Italië handel met de bevolking in Piemonte. Ze brachten wijn en druivenstokken naar Piemonte en legden daar de basis voor de wijnbouw. De Romeinse schrijver Plinius de Oudere schreef in de eerste eeuw na Christus al over wijn. Hij vermeldde onder andere dat in Piemonte de wijn in houten vaten werd bewaard, in plaats van in de toen gebruikelijke (Es, 2016).

In de 16^{de} eeuw maakten specialisten de eerste kaarten van de wijngaarden in de Langhe heuvels, met aanduiding van de verschillende wijngaarden door plaatsnamen. In veel gevallen zijn de toen gekozen topografische benamingen blijven bestaan tot de 20^{ste} eeuw. In 1903 werd de eerste overzichtelijke wijnkaart "Carta Vinicola" optekenen. Hierop stonden alle aanwijzingen vermeld van alle herkomstbenamingen van de wijnen. Dit werd helaas nooit officieel geïmplementeerd. Het agrarisch comité van Alba legde in 1909 duidelijke maar nog niet heel gedetailleerde grenzen vast voor de herkomstbenaming Barolo. Op dat moment was er nog geen sprake van de DOCG (Licata, s.a.).

Het duurde dan nog tot 1966 vooraleer de Barolo- en de Barbarescowijnen een officiële DOC-erkenning kregen bij presidentieel besluit. In 1980 kregen deze twee herkomstbenamingen de hoogste erkenning, een DOCG status (Licata, s.a.). Tot op heden zijn er 17 DOCG's en 42 DOC's (Es, 2016).

2.3 Economisch

Italië is één van de grootste wijnproducenten ter wereld samen met Frankrijk. De productie schommelt jaarlijks tussen de veertig en vijftig miljoen hectoliter. Afhankelijk van de weersomstandigheden kan dit verschillen. De gemiddelde productie per jaar tussen 2009 en 2015 is ongeveer 47,6 miljoen (Wijnacademie, 2015-2016) (Es, 2016).

2.4 Wetgeving Italië

Vanaf 1960 ondernam de Italiaanse overheid de taak om een antwoord te bedenken op het Franse Appellation d'Origine Contrôlée systeem: de DOC (Denominazione di Origine



Controllata), volledig met de grenzen, maximum opbrengsten, en de specifieke druivenrassen en productiemethodes. Een hogere klasse dan de DOC is ontstaan, nl. is de DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) en is sinds 1980 meer en meer toegenomen.

In 1992 kwam er een wet om het hele systeem van classificatie te herstructureren met strengere beperkingen, waaronder maximale opbrengsten, het gestaag afnemen van DOCG naar DOC en vervolgens naar de categorie IGT (Indicazione Geografica Tipica). Zoals de Franse Vins de Pays, kunnen de IGt's de geografische- en druivenras naam gebruiken, en van groot belang ook het oogstjaar, die verboden was voor de meest basis categorie, Vino da Tavola. Dit om de producenten te overtuigen om IGT te gebruiken dan eerder hun topwijnen Vino da Tavola te noemen. De meest voorkomende IGt's zijn die met de naam van één van de 19 regio's van Italië. Deze zijn steeds meer op de labels verschenen, omdat ze veel meer marktherkenning hebben zoals bijvoorbeeld Piemonte, Toscane, Umbrië dan de individuele DOC's. In theorie heeft de IGT niet de status van een DOC, maar zegt de markt veel anders over veel van hen, met name die dat gemaakt worden van de niet-traditionele druivensoorten die nu worden geplant, vaak aangemoedigd door officiële voorschriften in heel Italië. Cabernet sauvignon (die voor het eerst geïntroduceerd werd in het begin van de 19^{de} eeuw) en Chardonnay leidde deze invasie, maar Merlot, Syrah en anderen zijn bijna alledaags geworden. Dit werd op termijn een nadeel in de mondiale markt die verzadigd is met internationale variëteiten, dit heeft geleid tot een langverwachte herwaardering van de vaak glorieuze druiven van Italië (Johnson, 2013).

De wet werd dus in 1992 herzien en deelde de wijn in drie categorieën in (Es, 2016):

1. Kwaliteitswijn VQPRD ingedeeld in:
 - a. Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
 - b. Denominazione di Origine Controllata (DOC)
2. Landwijn of Indicazione Geografica Tipica (IGT)
3. Tafelwijn of Vino da Tavola (VDT)

De DOCG is de hoogste kwalificatie en voldoet aan meer eisen dan de eisen voor DOC-wijnen, bv. Is de opbrengst per hectare kleiner. In 1963 werd de DOCG-categorie opgericht voor kwaliteitsvolle wijnen. Alleen de elite onder de wijnen zou deze DOCG worden toegekend maar om hiervoor in aanmerking te komen moest de wijn een bijzondere reputatie genieten en minimaal vijf jaar DOC zijn. In 1980 kregen Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino en Vino di Montepulciano deze status



toegekend. Daarna kregen steeds meer en meer wijnen deze status, die dan ook commercieel en erg aantrekkelijk te zijn want dit zorgde voor een prijsstijging van de wijnen. Inmiddels zijn het aantal DOCG's opgelopen tot 74, sommige hiervan hebben deze status niet verworven door hun kwaliteit of reputatie maar door politieke gronden die hier en daar ook een rol hebben gespeeld (Es, 2016).

Voordat een DOCG wijn op de markt mag komen moet hij twee testen ondergaan, de eerste test wordt uitgevoerd tijdens de productiefase waarbij de wijnen een chemische en technische analyse ondergaan. De wijn wordt da bekeken of de wijn voldoende stoffen bevat zoals polyfenolen, suikers en zuren. De tweede test wordt uitgevoerd na de rijping en bottelen. De wijn wordt gecontroleerd of die daadwerkelijk de karakteristieken heeft ontwikkeld die kenmerkend zijn voor een specifieke DOCG-wijn (Nobis, s.a.).

Ook de DOC heeft een waslijst aan voorschriften opgesomd en hebben betrekking tot onder andere het herkomstgebied, de toegelaten druivenrassen, de teelwijze van de druiven, e.d. . Bij oudere DOC's geldt het predicaat soms voor één specifieke wijn, bij de nieuwere is dit vaak een groter gebied waarbinnen wijnen worden gemaakt van uiteenlopende druivenrassen.

3 Klimaat

Het klimaat in Piemonte bestaat uit koude met strenge winters en zachte zomers, in de heuvels vaak mistig in de lente en herfst (Verbist, 2014). Piemonte regio heeft een macroklimaat van zijn eigen, wat kan leiden tot een zeer warm groeiseizoen, gevolgd door een mistige herfst en koude, vaak mistige winter. Meestal kan je de wijngaarden vinden in de rivierdalen die een verzachtende invloed uitoefenen of op beschermde hellingen die zuidelijk gericht zijn zodat die optimaal profiteren van de zon (Johnson, 2013).

4 Bodem

De bodem in Italië is enorm versnipperd, per regio is deze heel divers. Vaak zorgen kleine specifieke gebieden in Italië voor verrassende wijnen omwille van de combinatie van unieke terroirs en de grote diversiteit aan druivenrassen. De bodems in Piemonte bestaan vooral uit klei, kalk, zandsteen, grafiet en leisteen (Wijnacademie, 2015-2016) (Verbist, 2014)).



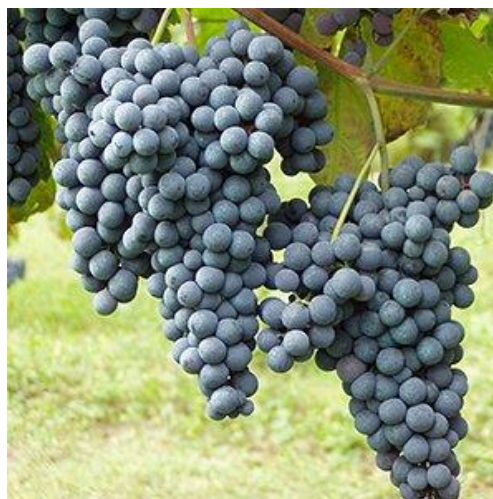
5 Druivenrassen

Piemonte heeft een grote verscheidenheid aan autochtone druivenrassen. De regio staat vooral bekend om de vaak krachtige rode wijnen die je soms heel lang kunt bewaren. De belangrijkste rode druivenrassen zijn nebbiolo, barbera en dolcetto. De rode wijn is hier dus sterk vertegenwoordigd, bijna 60% van de totale productie. De witte wijnen worden bijvoorbeeld gemaakt van de autochtone druiven cortese, arneis, moscato, etc. In Piemonte maakt men ook niet alleen rode en witte wijnen, er worden ook mousserende wijnen gemaakt. Bijvoorbeeld de gekende spumante Asti, een geurige zoete spumante gemaakt van de aromatische muskaatdruif (Es, 2016).

5.1 Rode druivenrassen

5.1.1 Nebbiolo

Er wordt gezegd dat de nebbiolo één van de beste druiven is ter wereld. Het is een eeuwenoude druif, en was vroeger al in hoog aanzien vanwege de goede kwaliteit van de wijn (Es, 2016). Al in de 13^{de} eeuw werd de nebbiolo als druivenras vermeld, hierdoor is het één van de alleroudste Italiaanse rassen. Doordat de nebbiolo eeuwenlang via klonen in stand werd gehouden, zijn er sindsdien drie verschillende klonen ontstaan: nebbiolo lampia, nebbiolo michet en nebbiolo bolla. Er bestaat ook nog een nebbiolo rosé, maar dat ras is genetisch zo verschillend dat het als een apart ras dient beschouwd te worden (Verbist, 2014).



Figuur 3: Nebbiolo druif (Licata, s.a.)

De oorsprong van de naam nebbiolo is niet helemaal duidelijk. Het woord nebbia zit er in, dat staat voor mist of nevel. Het wasachtige laagje op de rijpe druiven doet denken aan nevel. De naam kan ook geïnspireerd zijn op de herfstnevel die in de dalen hangt als de druif