



**Barolo DOCG: de expressie van nebbiolo in diverse
terroirs**

Joris Goyvaerts



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

Goyvaerts Joris
Michielssendreef 51
2930 Brasschaat



INHOUDSTAFEL

I. INLEIDING.....	5
1. VOORWOORD.....	5
2. ONDERZOEK.....	5
II. LITERATUURSTUDIE	6
1. DE REGIO PIËMONTE en BAROLO.....	6
2. HET DRUIVENRAS NEBBIOLO	8
2.1. Geschiedenis van Nebbiolo	8
2.3. Verschillende benamingen.....	10
2.4. Herkomst.....	11
2.5. Aanplant.....	12
3. BAROLO DOCG.....	13
3.1. Geschiedenis van de appellatie.....	13
3.2. Karakteristieken.....	15
3.3. Klimaat.....	16
3.4. Bodem.....	17
3.5. Territorium.....	21
3.6 Profiel van de 5 voornaamste Barolo dorpen	23
4. TERROIR	34
4.1. Geschiedenis van het begrip terroir	34
4.2. Terroir en wetenschap.....	35
4.3. De invulling van het begrip in de 21ste eeuw.....	35
4.4. Expressie van het terroir vs. expressie van de druif	37
4.5. Plaats van de wijnmaker in heel de terroir gedachte	37
4.6. Conclusie	38
III. ONDERZOEK	39
1. BEZOEK AAN BAROLO DOCG.....	39
2. PRAKTIJK.....	39
2.1. Opzet.....	39
2.2. Line up.....	40
IV. RESULTATEN.....	41

V. DISCUSSIE	43
1. TERROIR	43
1.1. Klimaat	43
1.2. Hoogteligging	44
1.3. Oriëntatie	44
1.4. Bodem	45
1.5. Waterhuishouding	46
1.6 Druivenstok	46
2. EXPRESSIE VAN DE DRUIF	47
2.1. Wijngaardmanagement	47
2.2. Modern vs. Traditie	48
3. ALGEMEEN OVERZICHT: INVLOED EN INTERACTIE VAN ALLE FACTOREN OP HET UNIEKE TERROIR VAN DE BAROLO DORPEN EN HUN EXPRESSIE VAN NEBBIOLO	49
3.1. Ideale omstandigheden voor de nebbiolo variëteit in Barolo DOCG	49
3.2. Verschil in terroir en expressie van nebbiolo tussen de Barolo dorpen	50
3.3. Verschil in terroir binnen één dorp	51
3.4. De rol van de wijnmaker	51
VI. CONCLUSIE	53
BIBLIOGRAFIE	55
BIJLAGE 1: De <i>Carta del Barolo</i> van Renato Ratti	57
BIJLAGE 2: De cru's van Barolo DOCG	58
BIJLAGE 3: Invloed van het terroir	59
BIJLAGE 4: Invloed van de oriëntatie	64
BIJLAGE 5: Invloed van de wijnmaker	66
BIJLAGE 6: Invloed van de subvariëteit	68

I. INLEIDING

1. VOORWOORD

Enkele jaren geleden ben ik voor de eerste keer naar Piëmonte in noord-west Italië geweest, meer bepaald de Barolo regio. Vanaf het begin was ik onder de indruk van het landschap, zijn geschiedenis, eet- en wijncultuur. De nebbiolo druif, die onder andere voor 100% in een Barolo vertegenwoordigd is, is een heerlijke match bij vele locale gerechten. Ik merkte al gauw dat deze druif een typisch aroma en specifiek karakter heeft. Toch heb ik tussen Barolo's ook verschillen opgemerkt wat betreft aroma, structuur en textuur van de wijn. Vele wijnliefhebbers en producenten verklaren dit door het verschil in terroir binnen de Barolo appellatie. In mijn eindwerk voor de titel 'Sommelier-Conseil' zou ik mij hier verder in willen verdiepen om er zo meer over bij te leren. Graag zou ik de terroirs van de voornaamste dorpen (Barolo, La Morra, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba en Castiglione Falletto) binnen de appellatie Barolo willen bestuderen en hoe dit de expressie van nebbiolo als druif beïnvloedt.

2. ONDERZOEK

Ik hoop een beter inzicht in de Barolo appellatie te krijgen door op volgende vragen een antwoord te zoeken:

- a) Is er een verschil in terroir tussen de Barolo dorpen?
- b) Als er een verschil is, door welke factoren wordt dit bepaald?
- c) Wordt het verschil in expressie van nebbiolo enkel verklaard door de diverse terroirs?

De informatie uit de literatuur wil ik niet alleen toetsen aan de gesprekken die ik met enkele Barolo producenten heb gevoerd maar ook aan enkele tastings in de regio. Zo hoop ik een besluit te kunnen formuleren hoe en in welke mate het terroir een invloed heeft op de expressie van Nebbiolo binnen Barolo DOCG.

II. LITERATUURSTUDIE

1. DE REGIO PIËMONTE en BAROLO

De naam Barolo verwijst zowel naar het bekende dorp als naar de appellatie zelf in Piëmonte. Piëmonte is een regio in Noord-west Italië, 25,400 km groot en hiermee de grootste regio van Italië na Sicilië. Hier wonen zo'n 4,4 miljoen mensen met als hoofdstad Turijn. Zoals de naam vermeld, aan de voet van de berg, is deze regio omgeven door een gebergte langs drie kanten. De Alpen scheiden dit gebied zowel langs het westen van Frankrijk als langs het noorden van Zwitserland. In het zuiden vormen de Appenijnen de grens met Ligurië. Enkele de oostkant, richting Milaan, zorgt voor een makkelijke doorgang zonder een gebergte in de buurt. Buiten het gebergte speelt de Tanaro rivier ook een belangrijke rol om hier aan wijnbouw te doen. De regio is niet enkel bekend voor zijn wijnen maar ook voor de rijstteelt en de witte truffels. De beste wijnen komen ofwel uit de voorlopers van de Appenijnen in het zuiden ofwel uit de voorlopers van de Alpen in het noorden. Het niveau van de wijnen ligt hier zeer hoog, bijna 90% van de productie is kwaliteitswijn. Een aantal van deze wijnen behoren dan ook tot de wereldtop. Zo'n 2500 jaar geleden dreven de Grieken vanuit hun kolonies in het zuiden van Italië handel met de mensen uit Piëmonte. Zo werden er ook druivenstokken aangebracht en werd de basis voor de wijnbouw hier gelegd. Reeds in de 1ste eeuw na Christus schreef de Romeinse schrijver Plinius de Oudere over de wijn die hier werd gemaakt. Hij beschreef hoe de wijn hier reeds in houten vaten werd bewaard in plaats van de in die tijd gebruikelijke amforen. Piëmonte staat vooral bekend om zijn krachtige rode wijnen die je lang kan bewaren. De rode wijn is hier in de meerderheid en bedraagt bijna 60% van de totale productie. Naast de vele autochtone druivenrassen zijn de belangrijkste rode druivenrassen nebbiolo, dolcetto en barbera. Er wordt echter ook uitstekende witte wijn gemaakt van de autochtone druiven arneis, timorasso en cortese.

Ongeveer een 90% van de wijnproductie in Piëmonte komt uit het zuidelijk gelegen gedeelte van de regio. We kunnen dit opdelen in de Alba zone, die de Langhe heuvels en de Roero streek omvat en de Asti/Alessandria zone, die de Monferrato heuvels omvat. De belangrijkste witte druiven die hier geteeld worden zijn arneis, cortese en moscato. De voornaamste blauwe druiven hier zijn dolcetto, barbera en nebbiolo. De Barolo appellatie die we in dit werk zullen bespreken is gelegen binnen de Alba zone. Hier worden enkel rode wijnen gemaakt die 100% uit nebbiolo druiven bestaan. Binnen de Alba zone zijn er 11 DOC/G's, Barolo en Barbaresco inbegrepen. Hier worden de grootste rode wijnen van noord-Italië gemaakt. Naast wijn is deze regio ook enorm gekend voor zijn lokale producten zoals witte truffels. Vele toeristen bezoeken elk jaar Alba omdat je hier ongelooflijk lekker kan eten met prachtige wijnen.

Een Barolo is één van de bekendste wijnen van Piëmonte en tevens van heel Italië. Men noemt deze wijn wel eens 'de koning van de wijnen of wijn van de koningen'. Een goede Barolo behoort niet alleen bij de grootste wijnen van Italië maar ook van de wereld. De wijn is transparant van kleur, elegant maar ook

krachtig met een complexe geur van rozen, aardbeien, framboos, teer, tabak en aardse tonen. In zijn jeugd kan hij wat streng en tanninerijk zijn maar met de jaren wordt hij iets zachter en aangener om te drinken. Zoals eerder reeds vermeld, bestaan een Barolo enkel en alleen uit nebbiolo en mag enkel gemaakt worden binnen de appellatie Barolo. De nebbiolo druif levert eigenlijk enkel goede wijn op in Piëmonte en op enkele kleine plaatsen in de aangrenzende gebieden Valle d'Aosta en Lombardije. De beroemdste wijnen van nebbiolo zijn echter Barolo en Barbaresco. Vroeger werd Barbaresco ook wel eens het kleine broertje van Barolo genoemd maar vandaag de dag is dit absoluut niet meer het geval. De wijnen hebben hun eigen identiteit, zijn dikwijls iets zachter en iets sneller op dronk dan zijn buur. Een Barolo moet minstens drie jaar ouderen (riserva vijf jaar), waarvan minstens 18 maanden op hout alvorens ze door de producent op de markt mogen gebracht worden. Alle wijngaarden van de appellatie liggen in de Langhe heuvels, enkele kilometers ten zuidwesten van de stad Alba. Nebbiolo komt enkel hier volledig tot zijn recht door het unieke microklimaat dat door allerlei natuurlijke factoren gecreeërd wordt. De bodem is base genoeg om de de hoge zuurtegraad van de druif te temmen. In de meeste jaren is er juist genoeg warmte van de zon om de druiven mooi rijp te krijgen en is er juist genoeg regenval zodat de druiven geen waterstress krijgen. Maar wat er enorm belangrijks is aan deze zone is dat er een zeer zachte herfst is met zijn typische mistbanken. Dit is niet alleen prachtig om te zien maar is ook zeer bepalend in het rijpingsproces van de druif. Hoewel Barolo's hun typische karakteristieken bezitten, kunnen er tussen hen ook verschillen zijn. Het verschil in deze expressie wordt dikwijls verklaard door het verschil in terroir. In dit werk neem ik de lezer graag mee op reis naar de Barolo appellatie om dit allemaal nader te bestuderen.



fig.1: Italië, Piëmonte en Barolo DOCG

2. HET DRUIVENRAS NEBBIOLO

2.1. Geschiedenis van Nebbiolo

Piëmonte behoorde vroeger, rond de 5^{de} eeuw V.C. zoals vele ander delen van Europa tot het grondgebied van de Kelten. Men gaat er van uit dat de eerste permanente bewoners van deze regio Keltische-Ligurische stammen waren. Deze kwamen van Ligurië naast de kust, waar de oude Grieken reeds wijnbouw introduceerden. Vandaag denkt men dus dat zij het maken van wijn in Piëmonte geïntroduceerd hebben. Later, rond de 2^{de} eeuw V.C., werden deze volkeren verdreven door de Romeinen die nieuwe inzichten in wijnbouw en vinificatie met zich meebrachten. De eerste op papier vastgelegde erkenning kwam van Plinius 'de Oudere' die de bodem tussen Alba en Pollenzo (de Barolo appellatie vandaag) roemde om zijn kwaliteit om uitstekende wijnen voor te brengen. Hij beschreef ook de karakteristieken van de druif in deze regio waarvan men later wist dat deze overeenkwamen met Nebbiolo. Na de val van het Romeinse keizerrijk werd dit gebied bezet door Barbaarse volkeren. Vanaf dit moment tot de late Middeleeuwen was de regio nauwelijks bewoond en werd gekenmerkt door de vele plundersaars die op doortocht waren. In het begin van de 13^{de} eeuw werd het veel rustiger en was er terug meer vrede. Het was in deze eeuw ook dat er voor de eerste keer in de literatuur geschreven werd over 'nibiol' en later in de 14^{de} eeuw over 'nebiolo'. Vanaf dit moment kwam ook de eerste wetenschappelijke erkenning voor deze variëteit. De druif werd omschreven als een ras met een prachtige, vineuze kwaliteit, geschikt voor het maken van uitstekende, krachtige wijnen die zeer goed konden ouderen. In de 16^{de} eeuw, tijdens de Renaissance, werden de kwalitatieve eigenschappen van de wijn nog meer benadrukt. Het middeleeuwse gevoel maakte plaats voor een zelfbewust mensgevoel met het oog voor aardse schoonheid en de kunst van het genieten van eten. Zo evolueerde wijn van een voedingsmiddel naar een luxe artikel. Hierdoor stelde men ook hogere eisen wat de kwaliteit van de wijn ook ten goede kwam. Het was in deze eeuw ook dat de eerste kaarten verschenen van de heuvels in de Langhe met aanduiding van de verschillende wijngaarden door plaatsnamen (de latere cru's). In vele gevallen zijn de toen gekozen topografische benamingen blijven bestaan tot de 20^{ste} eeuw. Zo verscheen er in 1516 een document opgemaakt tussen La Morra en Barolo waar men een akkoord had over de dorpsgrenzen van de cru Cerequio. Verder werden hier ook de namen van topwijnngaarden zoals Brunate en Sarmassa vernoemd. Dit geeft aan dat men reeds in die tijd op de hoogte was van het unieke karakter van bepaalde wijngaarden. De eerste grote erkenning voor Nebbiolo kwam in 1606 door Giovan Battista Croce. Hij was hofjuwelier van Koning Victor Emanuele I en sprak in zijn werk over Nebbiolo als 'Koningin der blauwe druiven'. Ook in een later stadium werden de wijnen gemaakt van Nebbiolo enorm gesmaakt door het Huis van Savoy die ondertussen in dit gebied regeerde. De hertogen van het Huis van Savoy vonden de wijnen zo goed dat ze deze ook opstuurden naar Koning

Louis XIV van Frankrijk, die bekend stond als een liefhebber van wijnen uit de Bourgogne en de Champagne. Hij bestempelde deze nebbiolo wijnen als excellent. Vanaf deze periode tot later in de 19^{de} eeuw, kregen de wijnen ook internationale erkenning en werden ontdekt door enkele Engelse wijnhandelaars. Helaas bleken de onoverbrugbare transportproblemen op de duur te groot om de handel voor te zetten. In de 19^{de} eeuw kreeg de wijn op basis van nebbiolo ook erkenning van Paus Pius VII. Omdat hij zo onder de indruk was van deze wijn, vroeg hij om deze jaarlijks te leveren aan de abdij. Het was ook in deze eeuw dat de wijn op basis van het nebbiolo ras voor het eerst droog gemaakt werd. Dit werd beschouwd als het beginpunt in de geschiedenis van Barolo zoals wij de wijn vandaag kennen. Hiervoor werd wijn altijd Nebbiolo genoemd of Nebbiolo di Barolo als hij van het dorp Barolo zelf kwam. Deze wijn was steeds zoet omdat men te weinig kennis had over het vinificatieproces en men in die tijd liever zoete wijnen dronk.

2.2. Eigenschappen van de druif

Nebbiolo is een laatrijpende variëteit die zoals Pinot noir zeer terroirgevoelig is. De druif kan de verschillen in bodem en microklimaat mooi vertalen in het glas. Over de naam zijn er verschillende verhalen. Zo zou nebbiolo verwijzen naar de mist (nebbia in het Italiaans) waarvoor de regio zo gekend is in de herfstmaanden of het wasachtig laagje op de druif dat eruit ziet als nevel. Het zou ook mogelijk kunnen zijn dat nebbiolo een verbastering is van het woord nobile, wat edel betekent in het Italiaans. Een edele druif zou mooi passen bij een 'wijn der koningen'.

Het is een druivenras dat voor het eerst in de literatuur vernoemd werd in de 13^{de} eeuw. Ondanks zijn dunne schil is het een krachtige variëteit die in staat is om veel tannines af te geven. Dit zorgt samen met een hoge zuurtegraad en alcoholgehalte voor zijn enorm bewaringspotentieel. In het glas heeft de druif zoals pinot noir een zeer transparante kleur door de lage concentratie anthocyanen in de schil. De druif is elegant maar ook krachtig met dikwijls ook jong een uniek, complex parfum van rozen, aardbei, framboos, teer, tabak en aardse tonen. Door deze karakteristieken in combinatie met zijn gevoeligheid voor een bepaald terroir, wordt de druif dikwijls vergeleken met pinot noir vanuit de Bourgogne. Zoals pinot noir is het ook één van de moeilijkste druiven om te telen en zal enkel tot zijn recht komen onder zeer specifieke condities zoals in de heuvels van Barolo DOCG. Van alle druiven heeft het ook een zeer lange groeicyclus en zeker de langste in Piëmonte waar het het eerste bloeit en het allerlaatst rijpt. Omwille van deze reden verkiezen wijnbouwers nog steeds hellingen die zuid, zuidwest of zuidoost geïoriënteerd zijn. De aanwezigheid van meer zonlicht helpt de druif volledig rijp te worden. Sinds het extreme warme jaar 2003 zorgt dit wel voor discussie welke oriëntatie men nebbiolo eigenlijk zou moeten aanplanten. Alle wijnboeren zijn het er wel unaniem over eens dat de ideale hoogte van de aanplant tussen de 250m en 450m boven zeeniveau is. Lager zou problemen kunnen geven door voorjaarsvorst en nevel in het najaar, hoger zou het moeilijk worden om de druif volledig rijp te krijgen. Spijtig genoeg zijn er veel wijnboeren die nebbiolo ook aanplanten op niet geschikte locaties zoals bv een noord-oost oriëntatie of te laag om toch maar Barolo te kunnen

maken. In plaats van te kiezen voor mindere kwaliteit maar wel commerciële winstbejag zouden ze beter deze locaties aanplanten met andere druiven zoals Barbera of Dolcetto om kwaliteitswijn te maken. Een volledige noordoriëntatie om Barolo te maken is bij wet wel verboden. Toch heb ik al van enkele wijnboeren gehoord dat dit soms wel gebeurt aangezien dit nauwelijks gecontroleerd wordt.

2.3. Verschillende benamingen

2.3.1. Biotypes

De twee voornaamste synoniemen voor Nebbiolo zijn Spanna (NW-Piëmonte rond Novara en Vercelli) en Chiavennasca (N-Lombardije rond Valtellina).

Doordat de druif reeds eeuwen bestaat is, is ze doorheen de tijd op natuurlijke wijze al enkele keren gemuteerd. Hierdoor zijn er meerdere subvariëteiten ontstaan met hetzelfde DNA maar met verschillende morfologische en fysiologische karakteristieken. In de wijnbouw worden deze ook wel biotypes genoemd. DNA onderzoek heeft aangetoond dat Nebbiolo Lampia, Nebbiolo Michet, Nebbiolo Bolla en Nebbiolo Picoutener (dikwijls als synoniem gebruikt in Val d'Aosta) biotypes zijn van Nebbiolo en identiek hetzelfde DNA bevatten. Wetenschappelijk onderzoek heeft ook duidelijk gemaakt dat er twee verschillende Nebbiolo genotypes (DNA) zijn, Nebbiolo Lampia en Nebbiolo Rosé. Men wist ook te zeggen dat de andere biotypes Bolla en Picoutener eigenlijk afkomstig zijn van Lampia. Naast dus 2 genotypes zijn er 3 belangrijke fenotypes (uiterlijk): Nebbiolo Michet, Nebbiolo Lampia en Nebbiolo Rosé. Nebbiolo Michet is een virus geaffecteerde mutatie van Nebbiolo Lampia en ziet er daarom uiterlijk anders uit. Het heeft meer compacte trossen en is minder krachtig in groei. Nebbiolo Lampia wordt vandaag de dag dus beschouwd als de enige echte variëteit waar de andere biotypes zijn uit ontstaan.

Men heeft ook gezien dat Nebbiolo Rosé, in tegenstelling tot wat men eerder dacht, een ander genetisch profiel heeft. Het moet dus beschouwd worden als een andere variëteit en geen biotype van Nebbiolo! Nebbiolo zou een verwant zijn in de eerste lijn zoals vader, zoon of broer van Nebbiolo Rosé maar verder onderzoek is nog vereist. Toch is zelfs hier binnen de Barolo appellatie geen éénsgezindheid over omdat er nog producenten zijn zoals Elvio Cogno die wijn maken van Nebbiolo Rosé (cru Vigna Elena) en dit op de markt brengen als Barolo. In theorie zou dit eigenlijk niet mogen maar in praktijk wordt dit nog wel gedaan. Volgens professor Vincenzo Gerbi, werkzaam als docent oenologie aan de universiteit van Turijn, zou Nebbiolo Michet de meest superieure zijn van de biotypes omdat deze kleinere trossen geeft, met kleinere bessen die meer gestructureerde wijnen opleveren. Nebbiolo Michet zou ook meer resistent zijn tegen ziektes dan Lampia omdat het hiervan een genetische mutatie is, veroorzaakt door een ziekte. Het spijtige naar volume toe is dat het voor een veel lagere opbrengst zorgt. Daarom gebruiken veel wijnboeren vandaag nog Nebbiolo Lampia omdat dit biotype betrouwbaarder is naar productie toe. Één van de mooiste Barolo's trouwens die ik ooit gedronken heb is Barolo Bricco Pernice uit

de Ravera cru in Novello. Deze wijn is enkel gemaakt van Lampia druiven en is weergaloos.

2.3.2. Klonen

Aan de Universiteit van Turijn gebeurt sinds de jaren '80 veel onderzoek naar klonen van de nebbiolo druif. Een belangrijke reden hiervoor was dat nebbiolo, zelfs wanneer het nog jong is, een oranje tint geeft in het glas. Wanneer dit voorkomt in wijnen wijst dit dikwijls dat ze al een zekere evolutie meegemaakt hebben. Hoewel dit niets veranderde aan het verouderingspotentiëel van de variëteit zelf, wilde men toch graag via de techniek van het klonen deze kleur terug donkerder krijgen. Klonen worden door de mens gemaakt van een bepaald biotype. Ze kunnen onderling ook verschillende morfologische en fysiologische karakteristieken hebben afhankelijk van welk biotype ze afkomstig zijn. Zo kan er een verschil zijn in grootte en vorm van het blad, kracht van de shoots maar ook in opbrengst en fenologische inhoud van het druivensap bij de oogst. Zo kan men ook de balans tussen vegetatie en productiviteit verbeteren. Van de 4 voornaamste biotypes Bolla, Lampia, Michet en Picoutener zijn er in totaal 46 klonen gemaakt die officieel geregistreerd zijn in het internationale register voor druivensoorten in Italië. Het biotype Bolla wordt hier minder voor gebruikt omdat het rendement hier hoger ligt en in het algemeen minder van kwaliteit. De belangrijkste klonen die sinds het jaar 2000 gebruikt worden zijn CVT CN 142, CVT CN 230, CVT 185 (nebbiolo Lampia), CVT 71 (nebbiolo Michet) en CVT 423 (nebbiolo Picoutener). Een groot voordeel van deze klonen is dat ze virus vrij zijn. Volgens sommigen waaronder de zeer gerespecteerde wijn criticus Ian d'Agata geven enkel de klonen van nebbiolo Picoutener mindere wijn, gekenmerkt door een zeer donkere kleur (atypisch voor Barolo) en een afwezigheid van het complexe aroma waar Barolo zo gekend voor is. Veel wijnbouwers trekken de wijnstokken hiervan zelfs uit of herplanten deze kloon niet meer. Vandaag zorgen de beste nieuwe klonen voor een iets mindere productiviteit en meer open trossen. Dit zou cruciaal zijn omdat nebbiolo gewoonlijk zeer compacte trossen voortbrengt. Minder compacte trossen zou minder schimmelziekten met zich meebrengen waardoor er minder nood is aan allerlei chemische behandelingen (dikwijls koper en sulfiet) met het gevolg dat de druiven veel gezonder zijn. Wijnproducenten zijn zo in staat om meer biologisch, biodynamisch of zelfs natuurlijk werken.

2.4. Herkomst

Van nebbiolo zelf zijn de ouders ook nog niet gekend. Hoewel de druif zich het best uitdrukt in Piëmonte is men zelfs niet zeker of ze ook van hier afkomstig is. Er zijn zelfs mensen zoals professor Anna Schneider van de universiteit in Turijn gespecialiseerd in ampelografie die het niet uitsluiten dat nebbiolo geïmporteerd is door de Grieken. Verder onderzoek omtrent deze materie zal hopenlijk in de toekomst duidelijkheid brengen. Andere mensen denken echter dat het

druivenras zijn afkomst echt in Noord-Italië heeft. Dit zou in Piëmonte of Lombardije (Valtellina) kunnen zijn.

2.5. Aanplant

2.5.1. Piëmonte

De druif is zeer kieskeurig wat betreft de bodem en prefereert een kalkrijke mergel bodem zoals ten noorden en ten zuiden van de stad Alba langs de rechteroever van de Tanaro. Hier vinden we de 2 hoogstaande DOCG's Barolo en Barbaresco Omdat nebbiolo laat rijpt en omwille van de kwaliteit van zijn wijnen wordt de druif aangeplant op heuvels met de beste ligging, zuid, zuid-west of zuid-oost georiënteerd. Nebbiolo is ook zeer gelijkend op pinot noir in zijn mogelijkheid om verschillende terroirs tot uiting te brengen. Vandaar heeft men zowel de Barolo DOCG als de Barbaresco DOCG nog eens opgedeeld in verschillende wijngaarden met een uniek karakter, ook wel cru's genoemd. Het is belangrijk om te weten dat alle wijnen van deze appellaties 100% uit nebbiolo druiven gemaakt moeten worden. In andere DOCG's in Piëmonte echter zoals Gattinara, Ghemme en Roero is er een minimum vereist van 75% tot 95%. De belangrijkste DOCG's waar wijnen op basis van nebbiolo (puur of blend) gemaakt worden zijn Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme en Roero. De voornaamste DOC's zijn Boca, Bramaterra, Carema, Fara, Lessona, Nebbiolo d'Alba en Sizzano. Nebbiolo kan hier puur in voorkomen of als voornaamste factor van de blend.

2.5.2. Buiten Italië

Zoals eerder vermeld toont nebbiolo vooral zijn grootheid in Piëmonte (80% van de aanplant wereldwijd) en had een totale aanplant van 5536 ha in Italië in 2010 volgens het Italiaans register. Toch wordt er van deze druif, in beperkte mate (456 ha buiten Italië), nog op andere plaatsten in de wereld wijn gemaakt. Zo zijn er 25 rijen aangeplant in Frankrijk in de Languedoc bij Aimé Guibert. Hij gebruikt een klein percentage nebbiolo hier in zijn blend Mas de Daumas Gassac. Verder zien we ook een kleine aanplant in Zwitserland (1 ha), Oostenrijk (enkele ha), Californië (61 ha), Washington, Oregon, Canada, Mexico, Argentinië (176 ha), Chili (9 ha), Zuid-Afrika (18 ha), Australië (106 ha) en Nieuw-Zeeland (zeer gelimiteerd). Hoewel de variëteit in vele van deze landen zeer mooie resultaten levert, vindt het niet de juiste balans tussen structuur, complexiteit en charisma die je wel vindt in Barolo en Barbaresco.

3. BAROLO DOCG

3.1. Geschiedenis van de appellatie

In het jaar 1837 bracht Paolo Francesco Staglieno de kwaliteit van de wijn gemaakt van nebbiolo druiven naar een hoger niveau en werd hij aangenomen als oenoloog door graaf Cavour op zijn Castello di Grinzane. Grinzane is een dorpje dat vlakbij het dorp Barolo ligt. In 1840 heeft de familie Falletti (Juliette Colbert en haar man Carlo Tancredi), van adel afkomstig (Marchesi di Barolo), ervoor gezorgd dat nebbiolo-wijn uit Piëmonte zijn eerste grote erkenning kreeg. Zij woonden in Barolo zelf en hadden er verschillende bedrijven. Hertog Carlo-Alberto van het Huis van Savoy, die ondertussen zijn intrede in Piëmonte had gemaakt, had zijn interesse getoond in wijnen uit de wijngaarden van Barolo en Serralunga d'Alba. Hij kreeg een proefzending van de familie Falletti en was onder de indruk van de uitzonderlijke kwaliteit. Vervolgens kocht hij ook een wijnbedrijf in de buurt van Pollenzo en Verduno. Hij consulteerde ook oenoloog Staglieno om zich te ontfemen over het wijngebeuren. Tussen 1847 en 1852 werd er voor de eerste keer studies gedaan naar de vinificatietechnieken die men in de regio Barolo gebruikte. Daaruit bleek dat ze de meest innoverende technieken gebruikten uit heel de Langhe. Langs de ene kant had je dus in Barolo zelf de familie Falletti die de graaf Louis Oudart uit Frankrijk aangesteld had als oenoloog. Hij bracht kennis mee die de kwaliteit van de wijn zeer gunstig beïnvloedde. Langs de andere kant had je dus Graaf Camillo van Cavour, toekomstig minister van Italië, van het gelijknamig kasteel in Grinzane die ook een wijnbedrijf oprichtte. Hij had landbouwtechnieken in Engeland gestudeerd en richtte ook een krant '*Risorgimento*' op waar hij schreef over zijn experimenten in de wijngaard. Hij werkte ook met oenoloog Staglieno nauw samen met de familie Falletti en hun oenoloog Oudart. Zo ontstonden er enkele studies met als doel de kwaliteit van de wijn in Barolo te verbeteren. Dankzij hun inspanningen werd voor de eerste keer in 1848 een Barolo gemaakt zoals wij hem nu kennen nl. een stille, droge (ervoor altijd zoet) rode wijn. Historici zijn het erover eens dat hiervoor enkele zoete versies van nebbiolo gemaakt werden of zelfs schuimwijnen. Vanaf dit moment begint de geschiedenis van de wijn Barolo. Het proces om tot dit resultaat te komen, werd neergeschreven in de '*lettere del fattore di Cavour da Grinzane*'. Waar historici het niet over eens zijn, is welke oenoloog nu de belangrijkste rol gespeeld heeft en uiteindelijk de wijn voor het eerst droog gevinificeerd heeft. Lange tijd heeft men gedacht dat dit Oudart was maar vele hebben hun twijfels hierover. Ze denken dat Staglieno reeds droge wijn maakte alvorens Oudart op het toneel verscheen. Geschiedkundig is er over deze kwestie geen bewijs.

De zoon van Carlo-Alberto en troonopvolger Vittorio Emanuele (de eerste koning van Italië in 1861) kocht ook wijngaarden in de omgeving van cru Fontanafredda (Serralunga d'Alba). De wijnen waren ook enkel voor hem bedoeld, voor alle leden van de koninklijke familie en de elite van Europa. Het was ook in die tijd dat de zin "*Barolo, wijn der koningen, koning der wijnen*" van toepassing was. Een titel die men tot de dag vandaag in deze streek nog steeds gebruikt. Wanneer Vittorio Emanuele stierf en zijn zoon Emanuele di Mirafiore alles overnam, heeft

men de wijn ook aan het gewone publiek laten proeven en op de markt gebracht. De jaren hierna kwamen er veel lovende reacties binnen de nationale en internationale wijnwereld over de kwaliteit van Barolo met als orgelpunt de positieve feedback van Fantini. In zijn essay *'Monografia sulla Viticoltura ed Enologia nella provincia di Cuneo'* in 1886. Hij benoemde Barolo niet alleen als *'Koning der wijnen'* maar bakende ook als eerte de beste wijngaarden af. Zijn werk vormde uiteindelijk de basis wanneer men het DOC gebied in kaart bracht in 1966. In 1903 liet de provinciale autoriteit de eerste overzichtelijke *'Carta Vinicola'* (wijnkaart) opmaken, met een aanwijzing van alle herkomstbenamingen van alle wijnen. Dit werd echter nooit officieel toegepast. In 1909 legde het agrarisch comité van Alba duidelijke maar nog geen gedetailleerde grenzen vast voor de herkomstbenaming Barolo. Van een echte appellatie of DOC was toen nog wel geen sprake. Mede door de intrede van de schimmelziekten phylloxera en meeldauw, met zijn desastreuze gevolgen, en de twee wereldoorlogen duurde het nog tot in 1966 vooraleer Barolo een officiële DOC erkenning kreeg bij presidentieel besluit. Tot dan werd er veel minder aan wijnbouw gedaan maar eerder aan landbouw (graan!) om de mensen in deze arme tijden van eten te kunnen voorzien. In de jaren '70 verbeterde de kwaliteit van Barolo enorm door verschillende factoren. Veel boeren begonnen zelf ook wijn te maken in plaats van hun druiven voor veel te lage prijzen aan grote Barolo huizen te verkopen. Ze waren arm en ze wilden geld verdienen om een betere levenskwaliteit te hebben. Daarom besloten ze om zelf hun eigen Barolo te maken en te verkopen. In deze jaren werd ook een kaart opgesteld door Renato Ratti waarin de locatie en kwaliteit van de verschillende wijngaarden werd weergegeven.

Barolo was ook niet langer enkel een blend van druiven uit verschillende wijngaarden op verschillende locaties zoals de traditie bepaalde maar men ging ook Barolo maken van nebbiolo druiven afkomstig uit één wijngaard (cru). Dit was geïnspireerd op de grand cru's van Bourgogne in Frankrijk. Vandaar dat men deze unieke wijngaarden hier ook wel cru's noemt. Vele jonge wijnbouwers zoals Elio Altare en Enrico Scavino, die veel gelezen hadden over de uitstekende pinot noirs uit Frankrijk, vertrokken naar Bourgogne om hun vinificatietechnieken en wijngaardmanagement te bestuderen. Bij hun terugkomst besloten ze te werken met andere technieken zoals het gebruik van barriques, veel kortere maceratie- en maturatietijden en het toepassen van groene oogst. Een nieuwe strekking was geboren binnen de appellatie, de modernisten genoemd. Angelo Gaja, een zeer gerespecteerd wijnmaker, begon deze innoverende technieken (barriques ipv botti!) zelf ook te gebruiken in Barbaresco. Dankzij het sublieme oogstjaar 1978, de erkenning van enkele wijncritici en ook enkele zeer getalenteerde en leergierige wijnmakers kreeg deze wijn gemaakt van 100% nebbiolo druiven uit de DOCG Barolo de internationale erkenning die het verdiende. In 1980 kreeg de appellatie zijn hoogste erkenning en bereikte de DOCG status. Uiteindelijk, als kers op de taart, kreeg de wijn Sori Tildin 1990 van Angelo Gaja 100 punten en stond op de eerste plaats in het wijntijdschrift *The Winespectator*. Barolo's werden door de wijncritici voor de eerste keer vergeleken met de grote wijnen uit Frankrijk en stegen in aanzien in de internationale wijnwereld.

De jaren '90 werden gekenmerkt door een tijd waar de twee strekkingen lijnrecht tegenover elkaar stonden: de modernisten (korte maceratie, kortere

maturatie in barriques) versus de tradionalisten (langere maceratie, langere maturatie in botti). Vanaf het nieuwe millenium is men hier veel gematigder in geworden en gebruiken vele wijnmakers een mix van het beste van beide stijlen aangezien ze beiden hun voordelen hadden. Toch zijn er nog steeds producenten die zuiver traditioneel of zuiver modern werken. Aangezien de laatste 30 jaar het aantal hectaren aan wijngaarden binnen de appellatie enorm is toegenomen en het aantal wijnbouwers serieus is gestegen heeft men in 2010 al deze informatie gebundeld in één boek *'Barolo Menzioni Geografiche Aggiuntive'*. Geheel de appellatie, alle Barolo dorpen, alle wijngaarden met hun karakteristieken en alle producenten werden beschreven en gedetailleerd in kaart gebracht.

Door de vooruitgang die deze regio de laatste decennia gemaakt heeft, wordt er hier door vele wijnbouwers zeer kwaliteitsvolle wijn gemaakt die internationaal enorm gewaardeerd wordt.

3.2. Karakteristieken

BAROLO

Parametro/Parameter	Descrizione/Description
Vitigno/Variety	Nebbiolo (100%)
Resa ettaro/ Yield per Ha	80 q/Ha- 56 hL/Ha
Invecchiamento/Ageing	38 mesi di cui 18 in legno di rovere/38 months of which at least 18 in oak casks 62 mesi di cui 18 in legno di rovere/62 months of which at least 18 in oak casks per Barolo Riserva
Colore/Colour	Rosso granato/Garnet red
Profumo/Bouquet	Caratteristico ed intenso/Typical and intense
Gusto/Taste	Asciutto pieno ed armonico /dry,full-bodied and balanced
Alcol minimo Minimum Alcohol	13% Vol.
Acidità totale minima Minimum total acidity	4,5 g/L
Estratto secco minimo Minimum dry extract	22 g/L

fig.2: Regels Barolo DOCG

De appellatie in Piëmonte die wereldwijd hoog aangeschreven staat is die van Barolo. Hier worden de beroemdste wijnen van Italië gemaakt en spijtig genoeg ook de duurste. Barolo, de wijn uit deze appellatie, is genoemd naar één van de dorpen. Deze complexe, verfijnde maar ook krachtige wijn mag in een aantal gemeentes gemaakt worden. Eerst waren dit enkel Barolo, La Morra, Castiglione falletto, Monforte d'Alba en Serralunga d'Alba. Later kwamen er ook Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, Novello, Roddi en Verduno bij. In totaal zijn er nu