Beter dan Barolo?

Barbaresco op zijn best

TEKST & FOTOGRAFIE: LARS DANIËLS MV

Barbaresco heeft altijd in de schaduw gestaan van grote broer Barolo – en zal daar waarschijnlijk nooit helemaal uitkomen. Maar het enorme potentieel van dit gebied wordt steeds duidelijker. En op zijn best is Barbaresco zelfs de meest elegante expressie van nebbiolo.

De wijnwereld kent een aantal magische plekken en het terras van hotel-restaurant Casa Nicolini hoort daar zeker bij. Het ligt boven Rio Sordo, een cru van Barbaresco, met een schitterend uitzicht op het inmiddels beroemde wijndorp verderop. Als je goed kijkt, zie je de drie fameuze topwijngaarden van Barbaresco: Asili, Martinenga en Rabajà (waarover verderop meer). Eigenlijk hou ik niet van dit soort vergelijkingen, maar vooruit: deze wijngaarden zijn voor Barbaresco wat Chevalier-Montrachet, Le Montrachet en Bâtard-Montrachet zijn voor de Côte de Beaune. Ze vormen met z'n drieën het historische en kwalitatieve hart van de DOCG (ontstaan in 1980), die tegenwoordig 733 hectare telt, beplant met nebbiolo voor Barbaresco. Dat is iets meer dan een derde van de totale aanplant van Barolo DOCG, Barbaresco's grotere en beroemdere broer.

GROTE ROL CAVAZZA EN GAJA

Vergeleken bij die van Barolo is de faam van Barbaresco van vrij recente datum. Terwijl Barolo al ontstond tijdens de beginjaren van het *risorgimento* (vanaf 1815), werden tot eind negentiende eeuw de nebbiolodruiven uit Barbaresco vooral aan Baroloproducenten verkocht en bestond de wijn Barbaresco eigenlijk niet. Er werden zelfs pogingen ondernomen het gebied van Barbaresco binnen Barolo onder te brengen; dat had al een grote reputatie, met meerdere gevestigde producenten. Maar Barolo weigerde. Het ontstaan van Barbaresco als wijn wordt toegerekend aan Domizio Cavazza, de oprichter van de Cantina Sociale di Barbaresco in 1894. Dat is ook het eerste jaar dat er Barbaresco gelabeld als Barbaresco op de markt kwam. Toen al was het doel om een elegantere, minder strenge versie van Barolo te maken. Maar dat die kwalitatief niet onder hoeft te doen voor de beste Barolo, werd pas duidelijk vanaf de jaren zestig, door toedoen van vooral Angelo Gaja en Bruno Giacosa.

Hoe belangrijk Gaja voor Barbaresco was en is, is lastig exact te zeggen. Maar in ieder geval zeer belangrijk en wellicht zelfs onmisbaar. Goede terroirs zijn één ding, maar je moet ook mensen hebben die er alles uithalen en die de herkomst optimaal vermarkten. Gaja heeft beide gedaan. En ondanks dat zijn topcuvées al tijden niet meer 100% nebbiolo zijn en daarom niet meer als Barbaresco op de markt komen, is Gaja nog steeds synoniem met Barbaresco.

Aan het eind van de vorige eeuw begon de echte bloeiperiode van Barbaresco. Individuele producenten konden eindelijk echt geld verdienen door middel van hun wijnen. En de notie van specifieke herkomst werd steeds belangrijker, wat onder andere resulteerde in het statutair vastleggen van alle individuele cru's binnen Barbaresco DOCG in 2007. Nog steeds wordt er veel generieke Barbaresco gemaakt (afkomstig uit meerdere wijngaarden), maar het merendeel van de flessen draagt tegenwoordig de naam van een cru.

NEBBIOLO: EVEN WENNEN

De druif van Barbaresco is uiteraard nebbiolo. En die behoeft wat uitleg, al was het maar omdat weten waaraan je begint de kans vergroot dat je – net als ik – verliefd wordt op deze druif, met bijbehorende vergevingsgezindheid. Nebbiolo is een zeldzaam karaktervolle druif, een lastige druif zelfs, die heel transparante wijnen geeft, waarin fouten niet te verdoezelen zijn. Als je nebbiolo nader bekijkt, dan zie je dat de belangrijke inhoudsstoffen gezamenlijk astringentie bevorderen: dat drogende, bittere mondgevoel. Concreter: (jonge) Nebbiolo heeft veel tannine, die versterkt overkomt door zijn flinke zuren en zijn algemene gebrek aan bepaalde kleurstoffen ofwel anthocyanen, die normaal gesproken een rol spelen bij het 'verzachten' van de tannine. Die van nebbiolo zijn dan ook nog eens niet erg stabiel. Alleen een hoog alcoholgehalte kan in bepaalde jaren met minder zuren en structuur, zoals 2011, bijdragen aan enige souplesse van jongs af aan. In meer gestructureerde jaren als 2009 en 2010 kan alcohol echter net zo goed de bitterheid versterken.

Kortgezegd zijn deze kenmerken de reden dat Barolo en Barbaresco een tijd op vat en in de fles moeten rijpen om zachter en prettig drinkbaar te worden. Maar zelfs dan zijn ze niet ieders *cup of tea*. Zo heeft menig liefhebber van rode Bourgogne, een wijn waarmee Nebbiolo veel te vaak vergeleken wordt, serieuze moeite met Barolo en Barbaresco. Hoezeer grote Pinot Noir ook op Nebbiolo mag lijken wat betreft transparantie, elegantie en zelfs specifieke aroma's, de tannine van nebbiolo maakt dat

Het dorp Barbaresco

Copyright Alessandro Masnaghetti

Martinenga

Nebbiolo in Montaribaldi

Ronchi

de vergelijking eigenlijk alleen opgaat indien de wijnen (zeer) gerijpt zijn. En welke rode wijnen gaan dan niet op elkaar lijken?

VERSCHILLEN MET BAROLO

Tijd om terug te keren naar de omstandigheden van Barbaresco. Ook daarbij ontkomen we niet aan vergelijkingen met Barolo. Dat is namelijk simpelweg het enige andere gebied – met alle respect voor de steeds beter wordende wijnen van Roero – waar nebbiolo wijnen geeft die tot de beste rode wijnen ter wereld behoren. De wijnen kunnen echter flink van karakter verschillen en dus is het logisch te bekijken waar die verschillen hun oorsprong vinden. In zo'n beetje alle literatuur en ook ter plaatse wordt aangegeven dat de elegantere natuur van Barbaresco en het krachtigere karakter van Barolo zijn terug te voeren op terroir-verschillen. Maar die uitleg is generaliserend en dus maar tot op zekere hoogte waar. Het probleem is dat Barbaresco en zeker Barolo nogal grote productiegebieden zijn en qua natuurlijke omstandigheden (klimaat, bodems en liggingen) zeker niet homogeen.

Een klimatologische vergelijking van Barbaresco met Barolo is een stuk zinniger als we twee kleinere, zeer representatieve delen van de beide DOCG's naast elkaar leggen. Zoals het hart van Barbaresco en het hart van Barolo, waarvoor ik het centraal gelegen Castiglione Falletto heb genomen. Klimaatdata geven aan dat de zone van Barbaresco tijdens het groeiseizoen (april-september) een halve graad Celsius warmer is dan de zone van Castiglione Falletto: 18,9 °C tegen 18,4 °C. Dat beperkte verschil kan grotendeels verklaard worden uit het feit dat de beste wijngaarden in het hart van Barbaresco gemiddeld iets lager liggen (op 180-300 meter hoogte) dan die van Castiglione (230-350 meter hoogte). Ook liggen ze dichter bij het dal van de Tanarorivier, waardoorheen warme lucht van de Povlakte wordt aangevoerd. Dit is de belangrijkste reden dat nebbiolo gemiddeld eerder rijpt in Barbaresco dan in Barolo.

KLEI, KALK EN ZAND

Heel veel aandacht gaat in Barbaresco en Barolo uit naar de bodems, zoals dat gebruikelijk is in klassieke terroirwijngebieden. Maar die aandacht is wat overdreven. De bodemmonsters die onderzocht werden door prof. dr. Silvia Guidoni en haar team van de Universiteit van Turijn, tonen op hoofdbestanddelen geen grote verschillen tussen Barbaresco en grote delen van Barolo (La Morra, Barolo). Dat komt doordat het uitgangsmateriaal waarop de bodems liggen doorgaans niet erg wezenlijk verschilt, ook niet wat betreft fysisch-chemische eigenschappen: het zijn allemaal mariene afzettingen, vooral kalkmergels, die bodems hebben gevormd met klei, kalk en zand. En doordat er overal wijnbouw is in Barolo en Barbaresco, is de bodembewerking ook vrijwel overal vergelijkbaar, wat de verschillen nog subtieler maakt.

Maar ze zijn er wel. Zo is het elegantere, meer aromatische karakter van wijnen uit het hart van Barbaresco deels terug te voeren op het aandeel zand in de bodems. Dat is doorgaans wat hoger in Barbaresco dan in Barolo, met uitzondering van de wijngaarden van La Morra en Barolo. Die liggen echter meestal weer hoger. Ook wat betreft de pH van de bodems zijn er wel markante verschillen: die in Barbaresco ligt wat lager dan in Barolo (7,9 tegen 8,5). Aangezien pH in relatie staat tot de opname van elementaire voeding door de druivenplant uit de bodem, zal dit invloed hebben op de druiven en de wijnen.

BIJNA HEILIGE DRIE-EENHEID

Centraal in Barbaresco liggen de drie beroemdste wijngaarden van Barbaresco: Asili, Martinenga en Rabajà. Daar laten de wijnbouwomstandigheden nebbiolo volledig tot zijn eigenzinnige recht komen. En dat levert ongekend fraaie, transparante en originele wijnen op. Van de drie heeft Asili de meeste en beroemdste eigenaren, waaronder Bruno Giacosa, Michele Chiarlo, Ceretto en het geweldige Roagna/i Paglieri, maar ook Ca' del Baio, Luigi Giordano en de zeer goede coöperatie Produttori del Barbaresco. Asili heeft daardoor wellicht ook de allergrootste faam. Het mooie van de wijnen van Asili is dat je er na verloop van tijd – na het vele malen proeven van de wijnen van de verschillende producenten – het ware wijngaardkarakter uit gaat halen. De gezamenlijke karakterovereenkomst in de Asiliwijnen van verschillende producenten kan niet anders dan door terroir bepaald zijn; terroir dat nebbiolo uit Asili een specifieke uitdrukking geeft.

Het direct aangrenzende Martinenga heeft al sinds 1797 maar één eigenaar, de adellijke familie van de Marchesi di Grésy. Vooral Martinenga's kernstuk – een natuurlijk amfitheater – is prachtig en een jaloersmakende bezitting.

Meteen ten noordoosten van Martinenga begint Rabajà, dat weer meerdere eigenaren heeft, zoals het kwalitatief goede Castello di Verduno, Ca' du Rabajà, Giuseppe Cortese en de Produttori. De bekendste echter is Bruno Rocca, vanaf wiens terras je een schitterend uitzicht hebt op de wijngaard eronder. En niet te vergeten Bruno Giacosa, wiens eerste perceel in Rabajà in 2007 plotseling tot Asili werd gerekend, maar die in 2013 een tweede wijngaard kon kopen, waarvan de wijn naar verwachting als Barbaresco Rabajà zal worden verkocht.

Hoewel de producenten van deze drie topwijngaarden qua filosofie van elkaar verschillen en de wijnen als gevolg stilistisch flink divers kunnen zijn, hebben (vrijwel) alle wijnen toch de verfijning en balans die maken dat deze drie-eenheid terecht als de grand-cruzone van Barbaresco wordt beschouwd.

BARBARESCO OP Z'N BEST

Op zijn best is Barbaresco de meest elegante expressie van nebbiolo, is mijn stelling. Alessandro Masnaghetti, gerenommeerd wijnjournalist en beroemd om zijn prachtige kaarten van Italiaanse wijngebieden (kijk vooral even op www.enogea.it), is het met me eens. Maar hij tekent daarbij wel aan dat niet alle terroirs van Barbaresco even elegante wijnen geven: "Er wordt gezegd dat Barbaresco eleganter is dan Barolo. Dat is niet helemaal waar; het geldt vooral voor de wijnen uit het hart van de DOCG. De andere cru's van Neive leveren doorgaans meer aardse en soms rustiekere wijnen op dan het hart van Barbaresco. En de wijnen uit de cru's van Treiso zijn – uitzonderingen daargelaten – fruitiger en dieper van kleur, vooral uit de hogere delen van die zone, waar het klimaat koeler is."

Barbaresco is meer dan alleen Asili, Martinenga en Rabajà. Van Canova in Neive tot Meruzzano in Treiso worden goede, soms zeer goede wijnen gemaakt. Toch liggen vooral in de *comune di Barbaresco*, in en rondom Asili, Martinenga en Rabajà, de wijngaarden en huizen die geweldige wijnen voortbrengen. Ik neem daarom ter afsluiting van deze lofzang op Barbaresco een aantal van hen mee in het volgende overzicht van producenten van goede, correct geprijsde wijnen, uit het hart van Barbaresco. Want niet iedereen kan of wil de prijzen van Gaja, Bruno Giacosa of Roagna betalen.

Aroma's van nebbiolo

Genieten van Nebbiolo is tot op zekere hoogte een *acquired taste*. Daarom bij wijze van houvast een overzicht van typerende aroma's van wijnen van nebbiolo, met name van Barolo en Barbaresco.

- Jongere wijnen (3-7 jaar), opgevoed in groot oud hout: rozen, morellen, pruimen, gedroogde zuidvruchten, zoethout, nootmuskaat, hazelnoten, leer, teer en kreupelhout.
- Jongere wijnen (3-7 jaar), opgevoed in nieuw klein hout: zwarte kersen, gewelde pruimen, kruidnagel, toast, kaneel, eucalyptus, leer, vleesbouillon.
- Gerijpte en oude wijnen (>7 jaar): toenemende geuren van bosbodem, teer, noten, hooi, balsamiek en maggi, florale tonen kunnen lang fijn blijven.

Een van de meest typerende en meteen ook fraaiste karakteristieken van Nebbiolo is zijn primaire geur. Daarin valt het aroma van rozen op, dat een prachtige tegenhanger vormt van de aardse en kruidige tonen, die er ook zijn.

ALBINO ROCCA

Deze *azienda*, mooi gelegen op de helling van de cru Ronchi, behoort de laatste jaren tot de allerbeste producenten van Barbaresco. Het huis wordt geleid door de drie zussen Monica, Daniela en Paola Rocca, van wie de laatste samen met haar man Carlo Castellengo de wijnen maakt. Ronchi, langs de grens tussen Barbaresco en de zone van Neive, is hun belangrijkste wijngaard en levert wijnen op die in hun jeugd wat streng zijn en uitstekend kunnen ouderen. Hun andere individuele wijngaardbotteling, Vigna Loreto uit de helemaal in het westen liggende cru Ovello, is sneller open en aromatisch; prachtig floraal vooral. Sinds een jaar of vijf gebruiken ze geen nieuwe barriques meer en wordt niet alleen de Vigna Loreto maar ook de Ronchi opgevoed in groot Slavonisch hout. Het is de puurheid van de wijnen ten goede gekomen.

Favoriete wijnen: Barbaresco Ronchi (alle jaren vanaf 2008), Barbaresco Ovello Vigna Loreto (2007 is nu prachtig).

(Wine Divine Nederland)

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

De lokale coöperatie, uitgebreid beschreven in *Perswijn* 3-2014, mag tot de beste van de wereld worden gerekend. De 51 leden bewerken maar liefst 105 hectare, waaronder percelen in negen cru's, die in de beste jaren als individuele wijngaardbottelingen en riserva op de markt komen. Overigens niet in 2010; dat in Barolo zo bejubelde jaar wordt bij de Produttori opvallend genoeg niet geconcentreerd genoeg geacht. De wijnen van al hun cru's zijn in dat jaar dus in de 'normale' Barbaresco verdwenen, die daarmee alleen maar meer aanbevolen is! De wijnen hebben een vrij klassieke stijl, zonder nieuw hout en met genoeg vulling. De heerlijke prijs-kwaliteitverhouding moet zeker ook genoemd en geroemd worden. Zelfs hier in Nederland is hun klassieke Barbaresco 2010 voor minder dan € 40,- te koop en dat is een erg goede prijs.

Favoriete wijnen: Barbaresco (2008 is nu zalig, 2010 in potentie groots), Barbaresco Riserva Rabajà, Barbaresco Riserva Montestefano.

(Karakter Wijnimport)

TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DI GRÉSY
Zoals gezegd, Marchesi di Grésy is alleeneigenaar van de magnifieke cru Martinenga, waarvan drie Barbaresco's worden geproduceerd: Martinenga, Gaiun Martinenga en Camp Gros Martinenga. Het zijn de vlaggenschepen van een omvangrijk assortiment, dat bijvoorbeeld ook Sauvignon Blanc omvat. Maar dat is misschien niet zo verwonderlijk als je weet dat eigenaar Alberto di Grésy de dagelijkse leiding al jaren overlaat aan de aimabele en capabele Nieuw-Zeelander Jeffrey Chilcott. Aangezien het eerste deel van de opvoeding van Martinenga en Camp Gros standaard plaatsvindt in (deels nieuwe) Franse barriques (na zes maanden rijpen ze verder in groot oud hout) en die van Gaiun zelfs helemaal, zijn de Barbaresco's van Marchesi di Grésy kruidig en soms wat muntachtig van geur, en relatief zacht van smaak. Maar ook hier is de elegantie van de topwijngaard die Martinenga is, onmiskenbaar, vooral in de prachtige Camp Gros.
Favoriete wijn: Barbaresco Riserva Camp Gros (2009 wordt heel fraai).
(Turkenburg Tradition Wijnkoopers)

MONTARIBALDI
Al vijftien jaar ken ik de broers Luciano en Roberto Taliano, die samen met hun echtgenotes sinds 1994 de Azienda Agricola Montaribaldi leidden. Voorheen verkocht hun vader Pino zijn druiven aan onder andere buurman Gaja, wiens beroemde percelen in Roncaglie grenzen aan de cru Montaribaldi. Montaribaldi ligt pal op het zuiden, vandaar de naam Sorì Montaribaldi voor de top-Barbaresco; sörì (in Piemonte eigenlijk met een trema geschreven) betekent 'blootgesteld aan de zon'. De Taliano's gebruiken een mix van beton, *botti* en barriques en hun wijnen zijn daardoor zeker eigentijds te noemen. Barbaresco Sorì Montaribaldi heeft niet de verfijning van Asili; het is een krachtige Barbaresco met een stevige, warme kern, die veel waar voor zijn geld biedt. Barbaresco Palazzina stamt uit de cru Starderi in Neive en de vrij nieuwe Barbaresco Ricü is een lang gerijpte cuvée uit wijngaarden in Barbaresco en Treiso.
Favoriete wijn: Barbaresco Sorì Montaribaldi (2006 is gaaf).
(Passport Wijnen)

CASCINA BRUCIATA
Deze vrij kleine en relatief jonge producent is een *Geheimtipp*. Tot 2000 verkocht men de druiven aan onder meer Gaja en Bruno Giacosa, maar Carlo Balbo besloot zijn eigen wijnen te gaan produceren, met hulp van de getalenteerde wijnmaker Francesco Baravalle, die onder andere bij Cape Mentelle in Margaret River (Australië) ervaring opdeed. De azienda ligt net binnen de cru Rio Sordo, die tot het hart van Barbaresco mag worden gerekend. Hij wordt van de helling van Martinenga gescheiden door het gelijknamige riviertje de Rio Sordo, die de cru waarschijnlijk zijn naam gaf. Maar het woord sordo betekent ook 'doof' en kan duiden op het ondergrondse water dat de wijngaarden van Rio Sordo kenmerkt en dat in warme jaren een groot voordeel betekent. Baravalle houdt het wijnmaken simpel en zo natuurlijk mogelijk: spontane vergisting, middellange inweking (14-28 dagen, afhankelijk van jaar en cuvée), rijping in gebruikt klein en groot hout en daarna minimaal een jaar op fles. De resultaten mogen er wezen. Barbaresco Riserva Rio Sordo 2010 bijvoorbeeld is een geweldige wijn.
Favoriete wijn: Barbaresco (2012 is goed), Barbaresco Riserva Rio Sordo (2010 is veelbelovend).

COLUMN Job Seuren

Alcoholist

Hoi, ik ben Job en ik ben alcoholist. Mijn laatste glas was vijf minuten geleden en voor ik vanavond ga slapen zit er nog wel een biertje, een glas champagne en een halve fles wijn in. Dat is mijn weekend, dranktechnisch althans. Is dat veel? Ja. Een probleem? Zeker niet.

Drank kan rare dingen met je doen. Zo kun je zomaar met een houten hoofd wakker worden en je vervolgens realiseren dat je de auto de nacht ervoor met open portier midden op een rotonde hebt achtergelaten. Geen wenselijke situatie. Als je je echter professioneel bezighoudt met wijn en de daarmee zo nu en dan samengaande inname, zijn de consequenties helaas soms duisterder dan de meest overgeëxtraheerde Malbec. Maar ikzelf zie mijn frequente consumptie niet als een probleem en mijn omgeving denkt daar gelukkig ook zo over (zo wordt mij verteld, althans). Ik doe mijn werk goed, heb zelden ruzie met mijn vriendin en heb leuke vrienden om me heen die nog steeds met me willen afspreken.

De duistere kant zag ik vorige week toen ik in de nachttrein toevallig tegenover een voormalig medecursist van de Wijnacademie zat. Terwijl ik nonchalant aan mijn biertje lurkte, vertelde ze dat ze na verblijf in de 'rehab' al acht maanden droog stond. Het geluid dat mijn slok bier maakte, klonk over al het studentikoze gejoel in de coupé heen. Wijnimport failliet, man kwijt, kinderen in het weekend: niet het vooruitzicht dat ze had toen we aan de opleiding begonnen. Alcoholisme in de extreme vorm waar zij mee kampte, is genetisch bepaald, zo vertelde ze; je hebt er geen invloed op. Even voelde ik me schuldig met het bier aan mijn lippen. Een schuldgevoel dat door een opmerking van haar versterkt werd: mijn exhibitionistische alcoholgebruik zou mensen met een drankprobleem tot terugval verleiden. Een interessante gedachte.

Ik voelde me bijna vereerd. Als ik al zoveel invloed had door simpelweg een biertje te openen, wat zou ik dan wel niet kunnen bereiken door flessen achter elkaar leeg te drinken? Een vraag waar menig politicus ongetwijfeld een antwoord op heeft. Chromosomen kunnen je bewezen bevattelijker maken voor verslaving, maar je blijft je eigen baas. Een ander kan je helpen, je sterker maken om problemen op te lossen, de kracht zit in jezelf. Check AA en Jellinek maar. Het geloof in iets wat buiten jezelf staat kan je determinisme aanmoedigen, dat blijkt wel uit uitwassen die met baarden, kruizen of pijpenkrullen een ander misselijk leed aandoen. Toch ben jij alleen verantwoordelijk voor je gedrag. Niet een god, niet je genetische imperfectie. Wanneer ik een glas wijn drink, ben ik niet ineens schuldig aan het alcoholmisbruik van een ander. En zelf laat ik me evenmin door mijn omgeving tot excessen aanzetten.
Ik verbied mijzelf geen drank, ik beperk mijzelf om mijn werk verantwoord te kunnen doen.
Ik ben Job en net als vele lezers van dit blad ben ik alcoholist.