

PIEMONTE - BAROLO

PIEMONTE

Deze regio ligt zuiden van *Valle d' Aosta* en betekent letterlijk 'aan de voet van de berg'. Piëmont, een groot gewest waarvan Turijn de hoofdstad is, ligt tussen verschillende bergketens ingesloten. Aan de noord- en westzijde wordt de regio begrensd door de Alpen, aan de zuidkant door de Alpi Ligure die de regio daarmee beschermen tegen het zeeklimaat ten gunste van het continentale klimaat. Dat maakt het gebied tot een uitstekende wijnstreek, iets wat al heel lang geweten is, want reeds in de oudheid werd er in Piëmont wijn verbouwd.



de gemeentes die Barolo produceren

Tegenwoordig vallen vooral de in populariteit stijgende Barbera op, en de om zijn zachte en ronde karakter geprezen Dolcetto. Onder de diverse wijnen die van de Dolcetto gemaakt worden is de Dolcetto d' Alba DOC het meest bekend. Deze wijn, uit het gebied rondom Alba, staat bekend vanwege zijn stevige dochronde structuur en fluwelige smaak. De wijn heeft minimaal een jaar flesrijping nodig, hoewel sommige exemplaren meer gebaat zijn bij een langere rijping waarin ze diverse aroma's kunnen ontwikkelen. De zachte wijnen van de Dolcetto winnen aan populariteit in Italië maar zeker ook

daarbuiten.

De belangrijkste wijnzones van Piëmont liggen ten zuiden van de rivier de Po, in de provincie Cuneo (Langha en Roero) en in de provincies Asti en Alessandria met het dorpje Alba als commercieel middelpunt. Rond het dorpje Barolo, in de provincie Cuneo, wordt de gelijknamige wijn gemaakt (zie kaartje met de gemeentes die Barolo produceren). Aan het sterke, gespierde karakter van deze wijn is af te lezen dat hij stamt uit de dagen dat wijn nog een voedingsmiddel was: *'il vino che è pane'*.

Zowel rond Alba als rond Asti worden zeer goede wijnen van de Barbera gemaakt, respectievelijk onder de *DOC Barbera d' Alba* en *Barbera d' Asti*. De Barbera is een druivensoort die momenteel veel furore maakt in binnen- en buitenland, en die wijnen oplevert die na enige jaren van rijping een goede concurrent van de Nebbiolo's kunnen zijn. De grote flexibiliteit en het aanpassingsvermogen van de Barbera maakte deze druif lange tijd zeer geliefd als 'extra' aanplant in menige wijngaard. Rond het dorp Barbaresco, niet ver van Barolo gelegen, worden eveneens stevige rode wijnen van de Nebbiolo gemaakt.

BAROLO

Barolo is een droge rode wijn en wijnstreek in Piëmont, in Italië, gelegen ten zuiden van Turijn. Het wijnbouwgebied waar Barolo gemaakt wordt is ongeveer 1200 hectare groot.

Een bijnaam van de wijn was al in 1860 "Wijn van koningen en koning van de wijnen".

De Italiaanse kwalificering is sinds 1980 *DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)*, hetgeen de hoogste kwalificering is. Voor een Barolo-wijn betekent dit dat deze aan de volgende kwalificaties moet voldoen wil de wijn daadwerkelijk de naam Barolo meekrijgen:

1. Barolo, minimaal twee jaar houtrijping, mag pas drie jaar na de oogst worden vrijgegeven.
2. Barolo riserva, drie jaar houtrijping, mag pas vier jaar na de oogst worden vrijgegeven.
3. Barolo riserva special, vier jaar houtrijping, mag pas vijf jaar na de oogst worden vrijgegeven.
4. Minimaal alcohol percentage 13%.



Barolo, het kasteel en dorp

Barolo wordt gemaakt van de Nebbiolo-druif, ruikt sterk naar teer, viooltjes en rozen. De wijn kan een oranjeachtige kleur krijgen als hij ouder wordt. Voor een goede Barolo moet je lang geduld hebben. Door de vele tannines is er een lange rijpingstijd nodig. Overigens zijn er tegenwoordig ook een aantal producenten die Barolo-wijnen maken die jeugdig gedronken kunnen worden.

De Barolo-wijn is een van de meer exclusieve en duurdere wijnen die gemaakt worden.

De wijngaarden van de Barolo liggen op hoogtes tussen de 250 en 450m, in de Langhe heuvels in het zuiden van Piëmont. De laatste jaren wordt er veel te veel uitgebreid naar de lagere gebieden wat de kwaliteit niet ten goede komt. De echte goede barolo's komen uit de kerngebieden.

ENKELE WIJNHUIZEN

- COSTAMAGNA



De oprichting van het wijnhuis Costamagna dateert uit 1841. Luigi Costamagna startte toen op bescheiden schaal met het maken van wijnen in La Morra. Hij en zijn broer Francesco verbouwden druiven in Rocche, Cerequio en in enkele andere, kleine plaatsjes in Barbaresco. In 1911 ontvingen de Costamagna's de gouden medaille op een internationale tentoonstelling in Torino voor 50 jaar onafgebroken wijnproductie. In de loop der jaren werden de wijngaarden buiten Rocche afgestoten. In de jaren '30 werd de productie zo beperkt dat alleen nog wijn werd gemaakt voor eigen gebruik. Het merendeel van de oogst werd verkocht aan andere wijnboeren. In de jaren '60

kwam een nicht van de familie in het bedrijf terecht, Claudia Ferraresi. Zij en haar echtgenoot Giorgio Locatelli bliezen de wijnproductie nieuw leven in. Nieuwe wijngaarden werden aangeplant en oude wijngaarden in ere hersteld. Tegenwoordig wordt Rocche Costamagna geleid door hun zoon Alessandro Locatelli. Op basis van traditionele methoden en technieken verbouwt men bij Rocche Costamagna de druiven en produceert men prachtige wijnen.

- DAMILANO

Cantina Damilano is al meer dan 100 jaar oud. Het begon met de overgrootvader van de huidige eigenaars: Giuseppe Borgogno ging wijn maken van zijn eigen druiven, een traditie die werd voortgezet door schoonzoon Giacomo Damilano. Nu is het overgenomen door zijn 4 kleinkinderen, die enthousiast op het land van hun voorouders werken. De wijngaarden liggen in de mooiste delen van de Langhe, te weten Cannubi, Liste, Fossati en Brunate. Er wordt vooral Nebbiolo da Barolo verbouwd, maar ook Barbera en Dolcetto. De Langhe Arneis komt van Canale d'Alba en de Nebbiolo d'Alba van Diano d'Alba. De wijngaarden worden mede 'bewaakt' door één van Italië's beste wijnbouwkundigen, Giampiero Romana. Damilano behoort tot de beste bedrijven in het gebied.

- GIANFRANCO BOVIO

Is gevestigd in La Morra, Barolo. Eigenaar van het Belvedere restaurant in La Morra die in 1977 begon met de wederopstanding van het 3ha groot domein van zijn vader. Hij wist in 1983 7ha extra aan te kopen en wierf Walter Porasso aan om de produktie te overzien (met de raad van consultants als Beppe Caviola en Federico Curtaz). Bewerkt nu 20 ha voor de productie van Nebbiolo da Barolo, Dolcetto en Barbera. Bovio wordt beschouwd als één van de Barolo-modernisten met een iets vrouwelijkere stijl dan de andere. In België verdeeld door Casartevino.