

# BAROLO

## 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%.
5. De wijn moet voor 100% van de Nebbiolo-druif gemaakt worden.

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. ( Zie verder: Traditionalisten vs modernisten )

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.

De bodem bestaat uit mineraalrijke kalkhoudende mergelgrond in de gemeentes Monforte d'Alba, Castiglione Falletto en Serralunga d'Alba of uit een lichter gekleurde ijzer- en kalkhoudende

mergel zoals in de gemeente La Morra. Zoals overal is ook hier de rol van de wijnbouwer van het grootste belang. Barolo's zijn wijnen voor gevorderde wijndrinkers die echt gedegusteerd moeten worden en niet altijd even gemakkelijk zijn.

## TRADITIE vs MODERNISME



Barolo, het kasteel en dorp

Zowel de traditionele als de moderne Barolo-wijnbouwers hechten veel belang aan het werk in de wijngaard en zijn het erover eens dat de wijn vooral in de wijngaard wordt gemaakt en minder in de kelder. Beiden houden het rendement per ha laag door groene oogst vóór de effectieve oogst.

Na de oogst duurt het proces van maceratie en fermentatie bij de traditionele wijnbouwer gewoonlijk langer (= soms tot bijna 2 maanden) dan bij de meer moderne collega, soms zonder temperatuurcontrole waarbij de fermentatietemperatuur kan oplopen tot 35 à 36 graden. Na de fermentatie gaan de wijnen in grote eiken foeders van 55,5 of 106 hl waar hij dan zijn aantal jaren rijpt.

De wijnbouwers 'moderne stijl' houden het doorgaans bij kortere maceratietijden en laten daarna hun wijnen rijpen in (nieuwe) eiken vaten van 225 liter.

Deze technieken moeten de barolo's in hun jonge jaren ronder, soepeler en toegankelijker maken.