

Wine Class

DE DRUIF

Ontdek het verhaal
van druif tot wijn,
van Alvarinho tot Zinfandel

Gianluca
Di Taranto

Lannoo



Acolon

ACOLON

KLEUR

Rosé en rood

WIJNSTIJL(EN)

Stil

SMAAKPROFIEL

Medium-bodied, hoge aciditeit, sappig

SIGNATUURREGIO(S)

Noord-Europa

SAFE BETS

Château Bon Baron,

Entre-Deux-Monts, Hanke

LIKE ...? TRY ...!

Cabernet Franc

Onder het lockdown 1-motto *'shop local'* (niet doen alsof je het je niet meer herinnert!) starten we met een druifje dat meteen enkele belletjes zal doen rinkelen. Acolon.

De brave heren Helmut Schleip en Bernd H. E. Hill creëerden de blauwe druif Acolon in 1971 te Weinsberg, Baden-Württemberg, door Blaufränkisch en Dornfelder met elkaar te kruisen. De twee professoren waren namelijk op zoek naar een kwalitatieve druif die goede opbrengsten kon behalen, maar tegelijkertijd een diepe kleur had met de juiste natuurlijke aciditeit, voldoende body en kleurintensiteit, en een gemiddelde hoeveelheid aan tannines; karakteristieken die men 'stal' van Blaufränkisch. Maar dat was nog niet voldoende. De druif die men voor ogen had, moest kunnen gedijen in een relatief koel klimaat en zodoende voldoende vorstresistentie hebben doch vlot kunnen rijpen om het onvoorspelbare herfstweer te kunnen anticiperen. En daar kwam Dornfelder dan weer goed van pas. Aanschouw het kindje: Acolon!

Ook al is Acolon een erg jonge druif, ondertussen is er al meer dan 500 aangeplante hectare van Acolon te vinden in Duitsland, Zwitserland, Verenigd Koninkrijk, Nederland én België. Onze focus zal hier (*shop local!*) op België komen te liggen.

Acolon kun je op verschillende plekken in ons land terugvinden, maar belangrijk is en blijft voldoende warmte en zonlicht. Daar ze relatief laat bloeit en vroeg rijpt, is het groeiseizoen voor haar aan de korte kant, dus alle zon die ze te pakken kan krijgen, heeft ze dan ook nodig. Wanneer dat niet het geval is, dan wil Acolon wel eens 'vegetaal' voor de dag komen, met groene scherpe zuren, een rustieke body en ondertonen van groene paprika en peper. Maar gelukkig is dat steeds minder het geval. Onze knowhow over Acolon, haar voorkeuren en haar issues is in enkele jaren tijd zien-derogen gestegen, wat de kwaliteit stevig ten goede is gekomen. Letterlijk!

Ik kan me nog levendig herinneren dat ik, een kleine acht jaar geleden, voor de eerste keer de eer had om als jurylid deel te nemen aan de selectie van de Beste Belgische Wijnen, te Brugge. Mijn taak die namiddag was het blind degusteren en beoordelen van een selectie rode wijnen, waaronder enkele Acolons. Ik geef

Acolon is Acolon, Shiraz is Shiraz.

toe dat dat niet de meest memorabele middag was. Dus toen ik onlangs opnieuw uitgenodigd werd en opnieuw een selectie rode wijnen toegewezen kreeg, was mijn enthousiasme... tja, laten we zeggen, 'beperkt'. Maar ik had het mis, stevig zelfs. Warmere jaargangen, betere aanplantingen, gewin aan ervaring, kwalitatievere aanplantingen en gebalanceerder houtgebruik maakten plots een wereld van verschil. Je merkte zo dat veel Belgische producenten de juiste weg richting kwalitatieve Acolon waren ingeslagen en in slechts enkele vintages tijd wierp dat nu al haar vruchten af. Erg bemoedigend.

Nu, voor diegenen die al van plan waren hun jaarlijkse allocatie van Australische Shiraz in te wisselen voor Waalse Acolon: wacht nog even met die bevestigingsmail naar je huisimporteur te verzenden. Acolon is Acolon, Shiraz is Shiraz. Net zoals je een tomaat uit Pachino niet kunt vergelijken met een tomaat uit Sint-Katelijne-Waver. We spreken hier over twee maten en gewichten. Acolon is een druif die geboren werd uit twee verfijnde, elegante en *medium-bodied* druiven, afkomstig uit een (koel) continentaal klimaat. Vergelijk Acolon dus eerder met een Loire Cabernet Franc, Beaujolais Gamay of, duuuuh, met een Carnuntum Blaufränkisch. En dat hoeft allesbehalve negatief te zijn, overigens. Een Belgische Acolon heeft met haar beperkte alcohol, gemiddeld houtgebruik en hoge aciditeit misschien zelfs meer *food-friendliness* in zich dan een Barossa Shiraz.

Agiorgitiko

AGIORGITIKO

KLEUR

Rosé en rood

WIJNSTIJL(EN)

Stil

SMAAKPROFIEL

Veelzijdig, fruitgedreven, kruidig

SIGNATUURREGIO(S)

Peloponnesos (GRC)

SAFE BETS

Driopi, Gaia, Skouris

LIKE ...? TRY ...!

Xinomavro

We moeten het zeggen zoals het is: wijnland Griekenland heeft de uitstraling van een afgeleefde eerste-generatie MK1 Fiat Panda. Als ik hiermee iemand tegen de borst stoot, mijn excuses, oprecht, maar lees eerst even verder -> ik ga me er helemaal uitpraten!

Griekenland heeft ontegenzeggelijk een bepalende rol gespeeld in de Oudheid. Of het nu gaat over architectuur, kennis of cultuur: de Oude Grieken drukken tot op vandaag hun stempel in ons dagelijkse leven. Maar wat velen niet beseffen, is dat Griekenland ook op wijnvlak bepalend is geweest. *Geweest*, en als je het mij vraagt, opnieuw zal worden.

'Geweest en zal worden? Eh?' vraag je je mogelijk, terecht, af. Wel, voor de Oude Grieken was viticultuur en wijn een fundamenteel iets. Veel druiven, tradities en stijlen kunnen teruggeleid worden richting de Griekse Oudheid. Maar de vele bezettingen en politieke verschuivingen gedurende de eeuwen hebben de Griekse *wine scene* meer verstoord dan geholpen, met de Turkse Ottomanen tot diep

in de twintigste eeuw op kop. Zoals men het mooi verwoordt in *The Oxford Companion to Wine*: ‘Thus, while France, for example, was developing fine-wine regions and their markets, Greece remained in what might be termed the vinous Dark Ages.’ Griekenland liep veel ontwikkelingsachterstand op. Moderne technieken, nieuwe investeringen, jong aanstormend talent, nieuwe afzetmarkten: ‘moeizaam’ is het kernwoord hier. En dan, net op het moment dat er eindelijk licht aan het einde van de tunnel verschijnt, komt er in 2008 een kanjer van een beurscrash bovenop. Je zou er als Griekse wijnproducent moedeloos van worden. Maar, zoals altijd, de aanhouder wint.

Investeren, moderne vinificatietechnieken met oog voor traditie, jong talent, coole, hoogpotentiële autochtone druivenrassen, interesse van nerdy sommeliers zoals ikzelf, onontgonnen terroirs en een scherpe prijs-kwaliteitsverhouding: ze zijn allemaal van toepassing. Tel daar dan nog eens bij dat Griekse druiven al eeuwenlang gewend zijn aan hitte en droogte, wat ze in een broeierig heet en kurkdroog klimaat als dat van tegenwoordig extra sexy maakt.

Laten we nu eens een druif als Agiorgitiko als voorbeeld nemen. Deze autochtone Griekse variëteit, genaamd naar St. Georges, werd ‘geboren’ te Peloponnesos en is heden ten dage Griekenlands meest aangeplante blauwe druif. Ze kan potentieel hoge kwantiteiten halen (financieel altijd interessant), is gevoelig voor schimmels en rot, waardoor ze een uitgesproken voorkeur heeft voor een droog, winderig en eerder warm klimaat en is erg veelzijdig. Van lichte, speelse rode wijnen in macération carbonique (*think* Beaujolais-achtig in stijl) over aardse rosés tot tanninerijke, houtgelagerde en geconcentreerde rode blockbusters, *you name it*. Het is moeilijk een bepaalde stijl op Agiorgitiko te plakken, wat een verborgen compliment is. Maar wat wel een zekerheid is, is dat Agiorgitiko haar beste vorm bovenhaalt op altitude, wanneer men beperkte kwantiteiten beoogt én wanneer men werkt met de meest recente klonen (de oude klonen zouden besmet zijn met een virus dat kwaliteit en rijpheid fnuikt). Geef Agiorgitiko dus altitude, aandacht en het juiste basismateriaal en ze tovert haar Cristiano Ronaldo-vorm van in de Champions League-finales naar boven.

Uiteraard is er nog werk aan de winkel, denk maar aan het negatieve beeld dat een alledaagse consument momenteel nog heeft van Griekse wijn (*‘Eikes! Retsina!’*), de *out-of-date*-labeling met de voor velen onbegrijpelijke termen, in een onbegrijpelijke taal en een erg beperkt aantal distributeurs van Griekse wijnen in de Benelux. Dan weet je dat we er nog niet zijn. Maar we zijn op de goede weg, gestaag maar zeker. Of hoe klimaatopwarming niet voor iedereen negatief hoeft te zijn...

PS. Dame dan wel heer die ik bij het begin van dit stukje tegen de borst heb gestoten: ik heb het je gezegd dat ik het ging goedmaken hè. Graag gedaan.



CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

CHATEAU
LA LAGUNE

Barolo
VIGNARONDA

CHATEAU HAUTE PUYEUILLE GLORIA

2018
Barolo
VIGNARONDA

2019
Barolo
VIGNARONDA

ODDERO
Barolo
VIGNARONDA

Dolcetto

DOLCETTO

KLEUR

Rood

WIJNSTIJL(EN)

Sprankelend en stil

SMAAKPROFIEL

Fruitedreven, sappig,
soepele tannines

SIGNATUURREGIO(S)

Piëmonte (ITA)

SAFE BETS

Brovia, Chionetti,
Pecchenino

LIKE ...? TRY ...!

Zweigelt

Dolce, Dolcetto. Valt je, o lieve lezer (je ziet er goed uit vandaag!), daar een link op met desserts? Inderdaad, de naam Dolcetto is afgeleid van *dolce*, wat letterlijk ‘zoet’ betekent, en *dolcetto* is de verkleinende vorm.

‘Kleine zoete’ of ‘beetje zoet’ is dus de letterlijke vertaling van de naam van de druif. Maar vergis je niet: deze druif brengt geen, of toch nauwelijks, zoete wijnen voort. Al in 1593 waren die slimme Piëmontezen erachter gekomen dat de *dozzetti*- of *duset*-druif, het toenmalige synoniem van Dolcetto, een druif is met een tamelijk lage natuurlijke aciditeit. Naar Piëmontese normen smaakte ze dus ‘zoet’. Vandaar: Dolcetto.

Dolcetto is een vroege rijper. Ze kan tot één maand vroeger rijpen en geogst worden in vergelijking met Nebbiolo. Hierdoor kan ze dus aangeplant worden op heuvels waar Nebbiolo en Barbera nog geen, errrr, wingerd durven neer te zetten. Dolcetto schrikt niet terug van (veel) hogere, en dus koelere, heuvels en regio’s zoals in Alba en Dogliani, in vergelijking met die twee andere bekende Piëmontezen.

Nebbiolo en Barbera zijn namelijk *attention seekers*. Niet dat daar wat mis mee is – we hebben allemaal wel zo iemand in onze vriendenkring – maar dit duo vraagt om veel tijd, aandacht, werk en dus investeringen van de producenten. Zo niet Dolcetto. Dolcetto is erg meegaand. Zelfstandig zelfs. Vandaar dan ook dat Dolcetto door de jaren heen is uitgegroeid tot de druif en de wijn die de kassa, weliswaar op een zachte manier, deed rinkelen. Terwijl die lome Barbera en verwende Nebbiolo nog tijd en uitstel vroegen aan de wijnboer om verder te rijpen in de wijngaard, stond in de kelder Dolcetto al gepakt en gezakt klaar om de wijde wereld in te trekken. Een aantal maanden rusten op stalen vaten is al erg genoeg voor Dolcetto. Die wijnmarkt bestormen, verdorie! Terwijl de wijnboer nog geen inkomsten zag voor zijn harde werk voor Nebbiolo en Barbera, bracht de Dolcetto ondertussen dus al wél de lires/euro’s binnen. Het is een van de redenen waarom Dolcetto een speciaal plekje heeft in het hart van vele Piëmontese producenten.

Naar Piëmontese normen smaakte ze dus ‘zoet’.
Vandaar: Dolcetto.

Oké. Weinig zuren, vroeg rijpend, jonge wijnen, cashflow. Wat nog? Dolcetto heeft een hoge dosis anthocyanen in haar schil. In niet-nerdy wijntaal: kleurstoffen! Een Dolcetto zal dus altijd een donkerrode tot donkerpaarse kleur hebben. En omdat de schil in zo'n korte tijd zoveel anthocyanen (kleurstoffen dus) afgeeft, verblijft het sap niet lang bij de schil. Kortom, de *maceratie* duurt niet lang bij de Dolcetto, wat als gevolg heeft dat het sap weinig tannines kan extraheren van de schil. Tannines die je in een rode wijn terugvindt, zitten namelijk oorspronkelijk in de schil van de druif. En als die maceratie korter duurt dan normaal, krijgt het sap dus ook minder tijd om tannines tot zich te nemen.

Conclusie? Een jonge, intens kleurige wijn met relatief weinig zuren en zachte tannines. Dolcetto kun je overigens het best op jonge leeftijd degusteren/drinken/naar binnen gieten. Maar is dat dan per se negatief? Bwa, nee. Want dat is juist ook wat Piëmonte miste: een sappige, fruitgedreven vlotte wijn! Maar Dolcetto kán ouderen, het schoolvoorbeeld hiervoor zijn de *Dolcetti* di Dogliani's, waar Dolcetto de hoofdrol toegewezen krijgt en niet hoeft op te boksen tegen *Insta-influencers* (het woord alleen al...) Barbera en Nebbiolo.

Durif

DURIF

KLEUR

Rood

WIJNSTIJL(EN)

Stil

SMAAKPROFIEL

Rijk, donker fruit, kruidig

SIGNATUURREGIO(S)

Californië (USA),
South-Australia (AUS)

SAFE BETS

Ridge Vineyards,
Sean Thackrey, Stag's Leap

LIKE ...? TRY ...!

Syrah

Eerlijk is eerlijk: de rol van Durif in dit 'epische' boek heeft een tijdlang aan een zijden draadje gehangen. Want wie kent er nu Durif? Ook haar Amerikaanse synoniem, Petite Sirah, brengt weinig beterschap. En toen kwam ik erachter dat de druif een fansite heeft, volledig toegewijd aan Petite Sirah. Een echte fansite, met *memberships* en *groupies* en al! Je leest het goed: groupies! Hoeveel druiven kunnen dat zeggen?!

Eerst even terug naar het begin: de Franse botanist François Durif ontdekte in 1860 dat er, per toeval, een nieuw druifje was ontstaan in zijn kwekerij in Isère (het heeft anderhalve eeuw geduurd voordat men ontdekte dat het Peloursin en Syrah waren die stiekem samen de bloemetjes waren gaan buitenzetten). Eind 19de eeuw werd de druif vervolgens geïmporteerd in de Verenigde Staten, waar ze wortel aan grond zette in San Jose, Californië.

Werd ze bewust verkeerd gelinkt aan Syrah omdat Syrah nu eenmaal meer prestige heeft dan Durif? Of dacht men oprecht Syrah in handen te hebben, omdat her en der Petite Syrah een synoniem is voor Syrah in Isère? We zullen het waarschijnlijk nooit weten, maar Durif werd in de Verenigde Staten in ieder geval wel gedoopt als Petite Sirah.

In Frankrijk is Durif ondertussen virtueel uitgestorven, maar

De druif heeft een *fansite*, volledig toegewijd aan Petite Sirah!

in Californië zien we de omgekeerde beweging: jaarlijks komen er nieuwe aanplantingen bij met Dry Creek Valley in Sonoma, San Joaquin Valley en San Luis Obispo als protagonisten. En nog meerdere, nieuwe aanplantingen doemen op aan de horizon. Maar wat maakt haar dan toch zo populair daar in Californië, terwijl ze in Frankrijk maar niet wil ‘pakken’?

Kenmerkend aan Petite Sirah zijn een diepe kleur, een rijpe en volle body en een flinke dosis ouderingspotentieel. Haar aciditeit is netjes in balans met de aanwezige fruitconcentratie, terwijl *old vine Petite Sirah* nog intenser en nog meer uitgesproken zijn. Allemaal karakteristieken die de doorsnee-Amerikaanse wijnconsument wel weet te appreciëren. En aangezien voor veel Amerikanen Petite Sirah een soort van uniek Amerikaans succesverhaal is, smaakt ze eens zo goed. Want hoeveel unieke variëteiten eigen aan de VS zijn er te vinden in het *land of the free, home of the brave*? Inderdaad ja.

En, voordat ik het vergeet: check psiloveyou.org.



Fernão Pires

FERNÃO PIRES

KLEUR

Wit

WIJNSTIJL(EN)

Sprankelend en stil

SMAAKPROFIEL

Uitgesproken aromatisch,
fruitig, speels

SIGNATUURREGIO(S)

Portugal

SAFE BETS

Luis Pato, Quinta do Casal,
Quinta do Montalto

LIKE ...? TRY ...!

Torrontès

De exotisch klinkende Fernão Pires is misschien niet Portugals meest bekroonde variëteit, het is daarentegen wel de meest wijdverspreide en aangeplante groene druif van het land. En een druif die door het leven gaat onder twee synoniemen; eentje genaamd naar een heer, de andere naar een dame.

Fernão Pires is namelijk welbekend in Portugal onder haar eigen naam én onder het synoniem Maria Gomes. Eerstgenoemde is afgeleid van een ontdekkingsreiziger uit de 16de eeuw, laatstgenoemde van – zo gaat het verhaal – een dame die in 2011 op 114-jarige leeftijd overleed. Reden voor deze namen? Wel, tot op vandaag tracht men dat te achterhalen. Maar juist dat mystieke aspect spreekt me hier wel aan. Hoe het ook zij, onder de mannelijke of vrouwelijke naam komt ze in veel Portugese wijnregio's voor, gaande van de Douro-regio in het noorden en Bairrada en Tejo tot in het zuiden, in Setúbal.

Haar populariteit? Die heeft ze te danken aan een aantal aspecten, maar zonder twijfel speelt het hoge rendement en het florale aromatische karakter (denk aan oranjebloesem, sinaasappelschil, limoen en honing) een dominante rol in haar succes. Over dat aromatische karakter: dat mes snijdt aan twee kanten. Want de een vindt dat uitgesproken profiel een voordeel, de ander moet er juist helemaal niets van hebben. Vergelijk het op dit gebied misschien een beetje met de koning der aromatische druiven, Gewurztraminer.

Daarnaast is er nog een belangrijk aspect dat ervoor zorgt dat Fernão Pires een succes in het binnenland is, maar zich tot dusver nog maar amper buiten de landgrenzen heeft mogen wagen (Zuid-Afrika is een zeldzame uitzondering): haar aciditeit. Of beter gezegd: het gebrek eraan. Fernão Pires heeft een gemiddelde aciditeit en het gebrek aan de hogere, uitgesproken zuren zorgt ervoor dat ze wijnen voortbrengt die vrij snel klaar en drinkbaar zijn en juist relatief snel evolueren. Kort door de bocht genomen mag je stellen dat een 100% Fernão Pires niet de wijn is die je aankoopt om op je oude dag bij een speciale gelegenheid met de kleinkinderen mee uit te pakken.

Voor de opletten onder ons (en die zijn uiteraard in enorme overvloed aanwezig): er staat 'kort door de bocht'. Ook hier mag je wederom stellen dat er enkele uitzonderingen zijn die de regel moeten bevestigen. Fernão Pires, toevalligerwijze hoofdzakelijk onder de noemer Maria Gomes, kan boven zichzelf uitstijgen. En dat doet ze dan hoofdzakelijk door houtrijping en de (over)vruchtbare vlakke terroirs te vermijden.

Fiano

FIANO

KLEUR

Wit

WIJNSTIJL(EN)

Sprankelend en stil

SMAAKPROFIEL

Smoky, mineraal, complex

SIGNATUURREGIO(S)

Avellino (ITA)

SAFE BETS

Ciro Picariello, Colli di

Lapio, Villa Diamante

LIKE ...? TRY ...!

Savagnin Blanc

Aaah! Een van mijn *all-time* favoriete druiven! Ik ben er heilig van overtuigd dat als je spreekt over Italiaanse autochtone witte druiven, Fiano misschien wel de meest kwalitatieve druif van het land is. In een wijnged land waar meer dan zeventienhonderd autochtone druiven terug te vinden zijn, betekent dat wel iets. En dat is niet alleen mijn mening, maar ook die van de meeste professoren, ampe-lografen en andere experts. Mensen die er echt wel iets van afweten (veel meer dan de auteur van het boek dat je nu in je handen hebt).

Al sinds 1240 wordt ze in oude geschriften her en der beschreven. Haar origine is nabij Appia, dat tegenwoordig Lapiò heet, een stadje in de provincie Avellino en tegenwoordig een van de officieuze grand cru's van Fiano. Avellino is dan weer een uurtje landinwaarts te vinden, ten oosten van Napoli.

Het feit dat Fiano, samen met Pecorino, momenteel een van Italië's meest trendy witte druivenrassen is, heeft ze in grote mate te danken aan de grote Antonio Mastroberardino, van het domein Mastroberardino. Fiano was na WO II virtueel uitgestorven. Als Mastroberardino in de jaren '50 niet had geloofd in Fiano en zijn aanplantingen, zoals zovelen, had verwijderd ten faveure van internationale cépages, dan was Fiano voor eeuwig en altijd voor de geschiedenisboekjes geweest. Toch had Mastroberardino ook zijn twijfels, want als je wat graaft in het wereldwijde web, kun je al relatief snel quotes terugvinden van Mastroberardino waarin hij *vreest voor de toekomst van Fiano*.

Fast forward naar zeventig jaar later en je kunt Fiano terugvinden in elk uithoekje van Campania, maar ook steeds meer in de regio's Basilicata, Lazio en Sicilia, evenals in Californië, Zuid-Afrika en Australië. Zelfs in de noordelijke regio Friuli is men aan het testen met Fiano, maar daar brengt ze een totaal atypisch karakter van vette, rokerige wijnen beladen met nectarines en tropisch fruit. In Campania krijg je eerder een stalige mineraliteit met een rokerige ondertoon die zich, na wat *bottle age*, verder ontwikkelt en alleen maar complexer wordt, richting accenten van wax, honing en TDN, kerosine. (Kerosine is net als benzine... Je weet wel, wat je vroeger in je auto deed om ermee te kunnen rondrijden

Veel top-Fiano's zijn dubbel en dwars hun geld waard en verdienen hun plek in het lijstje van de laatste echte koopjes in de wijnwereld, een van de laatste der Mohikanen.





Nebbiolo

NEBBIOLO

KLEUR

Rood

WIJNSTIJL(EN)

Stil

SMAAKPROFIEL

Krachtig, aards, tannines

SIGNATUURREGIO(S)

Piëmonte (ITA),

Lombardije (ITA)

SAFE BETS

Elvio Cogno, Oddero,

Produttori del Barbaresco

LIKE ...? TRY ...!

Syrah

Eerlijk? Hier en daar kun je mogelijk een subtiele *trace* van subjectiviteit herkennen. Excuses daarvoor. Nebbiolo is mijn favoriete druivenvariëteit, zonder meer.

Eerst en vooral: laat de mythe varen dat Nebbiolo is vernoemd naar de *nebbia* oftewel de mist uit de Italiaanse Langhe. Ampelografie is niet zo romantisch als men denkt. Druiven worden niet vernoemd naar geografische toevalligheden, gebouwen of weersomstandigheden. Wél naar personen (Manzoni Bianco), plaatsen (Nero d'Avola), personen én plaatsen (Müller-Thurgau), kleuren (Pinot Noir), geuren (Muscat) en karakteristieken (Nebbiolo dus). Nebbiolo verwijst inderdaad naar *nebbia*, maar *nebbia* verwijst hierbij naar de dikke, witte natuurlijke waas die op het druifje ligt. Laat je dus nooit meer iets wijsmaken over de mist van de Langa of ik stuur V. Poetin op je af.

Nebbiolo wordt door José Vouillamoz op de volgende manier omschreven: *'Piemonte's, arguably Italy's, most revered wine grape; very old variety capable of producing perfumed, expressive, age-worthy wines of great beauty.'* Dus, nee, ik verzin het niet. Ook vermeldt hij, samen met andere experts, dat Nebbiolo *'without a doubt one of the world's five or six great cultivars'* is. Mooi, zeker. Maar waarom? En hoe zit het met haar achtergrond?

De allereerste vermelding dateert van 1268 onder de naam *Nibiol*, waarna de vermeldingen in de geschriften zich snel opvolgen (1292, 1295, 1299, 1340...). Dat Nebbiolo destijds al een reputatie had, kun je afleiden uit een wet die in 1402 werd opgesteld en die bepaalde dat er 'erge straffen' zouden worden opgelegd aan diegenen die wingerds van Nebbiolo beschadigen.

Vanwege de leeftijd van Nebbiolo is het vooralsnog onmogelijk gebleken om met DNA-testen te achterhalen wie de genetische ouders van haar zijn, hoogstwaarschijnlijk zijn de ouders dan ook al uitgestorven. Wel is er een *offspring relationship* met Freisa, een hechte band met Bubbierasco en een neef- dan wel nichtrelatie met Viognier en Mondeuse. En aangezien Mondeuse op haar beurt de papa/mama is van niemand minder dan Syrah, is Syrah genetisch gezien niet ver weg van Nebbiolo – wat betekent dat Viognier en Nebbiolo, in een bepaalde zin weliswaar, gerelateerd zijn aan elkaar. Geef toe dat ampelografie interessant kan zijn!

Nebbiolo is een druif met kleine en compacte trosjes en diep ingesneden bladvorming. Ze komt al vroeg in bloei, maar is een erg late rijper, ruim na die andere belangrijke druiven van de Langhe, Dolcetto en Barbera. Het kan een weelderig druifje zijn qua rendement, dus ze moet ingeperkt worden, maar ze is ongevoelig kieskeurig qua klimaat en bodem. Doorgaans prefereert ze bodems rijk in kalk die doorspekt zijn met mergel en zandsteen.

Bodems die je kunt vinden in, je raadt het nooit, Piëmonte.

Omdat Nebbiolo zo laat rijpt, zul je haar slechts aantreffen op de meest kwalitatieve wijngaarden en heuvels die gericht zijn op het zuiden/zuidwesten en dan nog het liefst een *bricco* op het toppunt van de heuvel. Nebbiolo heeft alleen Pinot Noir als rivaal als het gaat om de druif die het meest minutieus bodem en microklimaat kan laten spreken. Juist om die reden is het dat Nebbiolo de status van een der meest nobele druiven van de wereld terecht draagt.

Nebbiolo heeft een lage pH (lees: veel aciditeit), weinig anthocyanen, veel tannines en een hoog potentieel alcoholgehalte. Binnen de koffiewereld zou dat een dubbele shot espresso betekenen. Niets voor de *faintly hearted* onder ons dus.

Nu even een technische, maar wel erg belangrijke uitleg. De kans is groot dat je al opgemerkt hebt dat een wijn van 100% Nebbiolo zelden een diepe, intense kleur heeft. Daar is een reden voor en die ga ik proberen toe te lichten. Eerst in een complexe vorm, erna in een wat meer begrijpelijke vorm. (Het doel van dit schrijven is om jou, lieve lezer, te proberen iets bij te brengen waarbij je kunt ontspannen, niet om je hoofdpijn te bezorgen. Dus bij deze alvast mijn excuses.)

Nebbiolo's anthocyanen bevatten slechts kleine hoeveelheden van de stabiele kleurstof malvidine 3-glycoside (zo'n 23%) en zijn hoofdzakelijk opgebouwd uit de makkelijk oxiderende peonidine en, weliswaar slechts beperkt, cyanidine glycosiden. Dat zorgt ervoor dat Nebbiolo, ondanks dat het een druif is die erg hoog is in tannines, tegelijkertijd een onstabiele kleur heeft. Daardoor heeft bijvoorbeeld een Barolo, hoe kwalitatief ook, al van jongs af aan een lichte intensiteit van kleur met vaak al een 'roestige', oranje rand. Een andere druif die wél veel malvidine 3-glycoside in haar anthocyanen heeft, is bijvoorbeeld Syrah, vandaar ook haar diepe kleur. Merk je het al: dit is niet erg ontspannend, hè?

Van Nebbiolo bestaan er twee verschillende biotypes/genotypes en vier verschillende fenotypes (geen paniek, het zal zo helemaal duidelijk worden):

1) *Rosé*

Eigenlijk is Nebbiolo Rosé strikt genomen géén Nebbiolo, maar een totaal andere druif, want beide druiven hebben een verschillend DNA. Historisch gezien worden beide druiven echter vaak als een en dezelfde vernoemd, met de Rosé als zijnde een biotype. Wat dus eigenlijk fout is.

Nebbiolo Rosé rijpt ook iets vroeger dan haar mama en is ook iets gevoeliger voor valse meeldauw, rot en zwarte botrytis.

Omdat Nebbiolo zo laat rijpt, zul je haar slechts aantreffen op de meest kwalitatieve wijngaarden en heuvels.

Daarentegen is Rosé wel een heel erg interessant druifje: iets hoger in productie, maar wel met een heel erg uitgesproken floraal aroma en de verdere karakteristieken van haar mama. Ian d'Agata, een van de meest gerespecteerde italo-fielen in de wijnwereld, beschrijft het als *'an utterly compelling, mesmerizing perfume that is truly unforgettable'*. *Need to say more?*

Weliswaar is er wel één erg groot verschil: ze is lichter in kleur en ook van body, en dat was begin jaren '80 en '90, tijdens de body-builder-periode en toen we allemaal hielden van milkshake-geïnfuseerde Chardonnays en naar-kokosnoot-en-cacao-neigende Merlots, eigenlijk een virtuele *kiss of death*. Mede dankzij Mr. Robert Parker zocht heel de wijnwereld naar druiven met veel power, body, alcohol en... kleur. Ook daardoor werd Rosé erg intensief verwijderd gedurende die periode, en daarvan is ze tot op heden nog altijd niet hersteld. Hier en daar is ze nog te vinden in wijngaarden in de Langhe, in de regio Valle d'Aosta en in Lombardia in Valtellina, waar de druif dan weer Chiavennaschino (alleen de zalige naam al!) heet.

In Valtellina kun je de druif makkelijk vinden in de regio's Sassella en Inferno, regio's waar het in de zomer, je raadt het al, erg warm kan worden. En Nebbiolo Rosé, oftewel Chiavennaschino, is beter bestand tegen droogte en juist dat maakt ze vandaag de dag een niet-oninteressante druif. Want hoe anders beschrijf je een wijn met een bouquet van zoete kruiden, rozen, wilde aardbei, violet, iris, witte peper, mineralen en zelfs marsepein onderbouwd met een heftige dosis tannines en aciditeit? Laat het me vooral weten als je thuis een flesje opent.

2) Lampia

Lampia is het meest wijdverspreide biotype van Nebbiolo en is eigenlijk de Nebbiolo zoals wij die doorgaans kennen. Lampia is ook het biotype dat aangeplant staat in het hyperinteressante *up-and-coming* Alto Piemonte (zeg over vijftien jaar vooral niet dat je het niet wist!), maar daar geeft men Nebbiolo dan weer het lokale synoniem Spanna. Vanuit Lampia is Nebbiolo verder geëvolueerd naar de subbiotypes Bolla, Picotendro/Picoutener, Chiavennasca en Michèt.

(i) Bolla: het meest productieve fenotype, maar laag in kwaliteit. Verboden in Barolo. Vandaag de dag bijna volledig uitgetrokken en praktisch onvindbaar.

(ii) Picotendro/Picoutener: een fenotype met een erg donkere kleur, maar beperkt qua aroma. Te vinden in Piëmonte, maar ook in de regio Valle d'Aosta onder de naam Picoutener.

(iv) Chiavennasca: het fenotype dat aangeplant staat in Lombardia, en dan hoofdzakelijk in Valtellina. En, niet onbelangrijk: volgens sommigen is alles hier in Valtellina begonnen en werd Nebbiolo hier geboren, en dus niet te Piëmonte. Maar dat is voer voor discussie.

(iii) Michèt: het vierde fenotype. Michèt is eigenlijk gelijk aan Lampia maar dan aangetast door het *Grapevine Fanleaf-virus*,

www.lannoo.com

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Tekst: Gianluca Di Taranto
Grafische vormgeving
Stramien: Studio Lannoo
Zetwerk: KaaTigo bvba
Fotografie: Kris Vlegels
Fotografie p. 182, 221 en cover: Unsplash

Als u opmerkingen of vragen hebt, dan kunt u contact opnemen met onze redactie:
redactielifestyle@lannoo.com.

© Gianluca Di Taranto & Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2022
D/2022/45/513 – NUR 440
ISBN: 978 94 014 8714 6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.