

PELAVERGA *Viridis* FREISA *Aves* BARBERA *Mores* NEBBIOLO



Beste mensen,

vorig jaar meldde ik al dat er een ware storm was opgestoken rond de Barolo's van Burlotto. De jaargang 2013 werd de hemel in geprezen, de Monvigliero kreeg van een Parker kloon maar liefst 100 punten toegekend. Het begon te ronken in de wijnwereld, elke kenner ging z'n zegje doen, elke keer een duit in het zakje, 96 punten voor de Acclivi, 97+ voor Cannubi en ga zo maar door. Fabio Burlotto werd platgebeld, veel "liefhebbers" vonden via google mijn site, uit heel europa kwamen aanvragen binnen. Iedereen was gek op de Burlottostijl, dat elegante, verfijnde, uitbalanceerde, pure, complexe in de wijnen. Maar ja, de "gewone" Nebbiolo, Barbera, Freisa of zelfs de luxere selecties Aves en Mores waren niet in beeld. Vreemd, want die hebben dezelfde stijl als de Barolo's, ja ze zijn iets minder groots en complex, maar als je nu van deze stijl houdt dan zijn dit ook uitstekende kandidaten. Bovendien kan Fabio niet alleen maar Barolo's maken, maar hangt zijn bestaan vooral af van zijn andere (iets minder grote) goden. Stel je voor, we willen alleen nog maar ossehaas, de rest van de koe is niet interessant, sturen we de rest dan naar Rendac? Wie zijn andere wijnen niet waardeert is zijn Barolo's niet waard. Zo zijn de weinige flessen Burlotto Barolo die ik kon krijgen verdeeld over de Burlotto liefhebbers, voor een normale prijs, in verhouding voor wat ik er voor betaalde bij Fabio. Geen 100 of 200 euro per fles, want dat wordt er in de markt voor gevraagd (en kennelijk betaald). Of ik volgend jaar ook Barolo kan kopen? Geen idee, ik hoop van wel, voor een nog redelijke prijs? geen idee, ik hoop van wel, maar als dat zo is hoe lang kan Fabio dat dan nog volhouden? Fabio verdient in deze markt een fractie van wat een handige handelaar er tussenuit sleept. Hij alle moeite en risico's en de ander gemakkelijk binnenlopen, dat is niet duurzaam. We gaan het zien of de "gewone" Burlotto liefhebber zich af en toe een Barolo uit de volgende wijnjaren kan veroorloven. aan mij zal het in elk geval niet liggen. De in deze nieuwsbrief vermelde lijst Burlottowijnen is iets korter dan vorig jaar, de al niet meer leverbare Barolo's uitgebreid omschrijven vind ik niet kies, ik geef u alleen de hoofdzaak: voeg bij de omschrijvingen van de jaargang 2012: + € 3,50, iets meer diepte en kracht, wat stuggere tanninen, iets voller, minder fijn maar met iets meer potentieel en complexiteit. Heel veel beter dan 2012 zijn ze niet, heel veel schaarser wel.

Kennismaking

Hoe ik bij Burlotto kwam beschreef ik in de [nieuwsbrief van november 2013](#). Een jaar geleden [stelde ik het assortiment uitgebreid aan u voor](#).

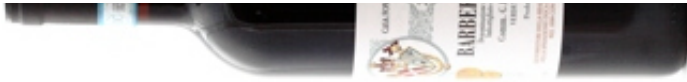
Voor Bordeaux-liefhebbers zijn de Burlotto-wijnen misschien iets minder interessant, daar zijn ze relatief licht voor. Mensen die meer van Bourgogne houden: minder kleur, minder kracht, maar met name etherische schoonheid en balans, die komen beter aan hun trekken bij deze producent. Net als Bourgognes zijn goede Piemonte-wijnen niet goedkoop. Mede dankzij de absurde prijsstijgingen in het beroemde Franse wijngebied zijn wijnen uit Piemonte opeens interessante alternatieve opties geworden. Zo plaatste een beroemd Frans wijntijdschrift de Monvigliero 2013 van Burlotto in een serie met top Bourgognes en dat leverde een beoordeling van van 18,5 punten (van de 20) een extreem hoge score en helemaal voor een niet-Franse wijn. Nóg een teken aan de wand.



Burlotto Pelaverga Verduno 2016

vorig jaar ging het mis: mijn reservering Pelaverga 2015 was al verkocht voordat ik hem kon bestellen. Jammer, want voor deze uitermate eigenzinnige wijn is altijd belangstelling. Niet zozeer vanwege de grote diepte of complexiteit, maar vanwege z'n totaal andere stijl. Het is geen grote wijn, is relatief licht, mooi in balans, goede concentratie, zacht en soepel, heel veel peperige nuances, sandalwood, vleugje piment, ook iets van rood fruit, maar dan heel bescheiden, iets aards en een vleugje balsamische nuances. Heeft pit en flair, overgelijkbaar met welke wijn dan ook. Ooit, in de vroege jaren 80, proefde ik bij een klein wijnboertje in Württemberg een Lemberger uit het vat, die had net zo'n prettige, belegen, maar tegelijkertijd ook fruitige, frisse stijl, ook dat typisch witte-peper kruidige, later nooit meer tegengekomen, tot de kennismaking met Burlotto. Deze druif komt alleen maar rond het stadje Verduno voor, er staat iets van 20 ha en daar moet de wereld het maar mee doen. Hier dus te koop. Een wijn die je als een beetje wijnfanaat in je collectie "geproefde wijnen" moet hebben.





Burlotto Barbera d'Alba 2016

niet zo'n groots jaar als 2015, het is allemaal iets lichter van stijl, maar dat is het enige wat je op deze wijn zou kunnen afdingen vergeleken met die van vorig jaar. Voor de rest is ie net zo mooi. Wat een prachtige expressieve, zuivere en subtiële fruitigheid, boordevol aardsheid met iets kruidigs. Altijd een tikje ondeugend en springerig, ook fris en elegant, maar daarnaast ook mooi zacht, rond en soepel. Niet heel vol of krachtig, maar o zo lekker. Het vriendelijke gezicht van de Barbera-druif die elders zo streng, schraperig of bruusk-zurig kan zijn. Hier toont de meesterhand van Fabio wat deze druif vermag in dit gebied. Minder ambitieus dan de luxere, op kleiner hout vergiste cuvée Aves, misschien wel lekkerder, meer spontaan plezier, met die altijd spannende en boeiende twist van het kleine duiveltje dat een beetje in het karakter van deze druif huist. Fabio heeft hem prima onder controle, maar je proeft hem er toch een beetje tussendoor.



Burlotto Freisa Langhe 2016

2014 was haast een stoppelige Nebbiolo, de 2015 was een bonkige, ruige struikrover uit de bergen en de 2016 is een volle, krachtige en ook ronde boer in ribfluweel. Goedaardig, redelijk gemanierd zelfverzekerd en betrouwbaar. Niet van het subtiële, meer van het echte aardse leven. Een totaal niet-modische wijn van een evenzoveel onmodische druif, net als de Pelaverga een relict uit vroeger tijden, familie van de Nebbiolo en dat is wel een beetje te proeven. Hij heeft de ruige genen, is erg gebonden aan zijn bodem, dat proef je aan zijn krachtige aardsheid, weinig glimlach, ietwat diepe stem en prima gezelschap bij een rustieke maaltijd met hartelijke en warme vrienden. Een "zo is het leven-wijn".



Burlotto Nebbiolo Langhe 2016

er zijn nog een paar flessen 2015, wat krachtiger en stoever dan de 2016, moet nog even wachten op z'n moment. De 2016 is zachter, eleganter, iets ronder en minder krachtig. Vooral elegant, moet het hebben van z'n etherische kwaliteiten, die beginnen al wat te komen, maar worden nog fraaier. Vroeger had ik altijd moeite met Nebbiolo, niet vol, niet krachtig of intens en altijd een beetje wringerig en kalig-zurig. Het karakter van de druif neigt hier naar, vooral als de wijn nog jong is, maar na een tijdje wordt dit onvriendelijke geleidelijk aan ingeruild voor een haast mysterieuze geur met subtiële aroma's waarin van alles om elkaar heen buitelt, kruidigheid, rozijnigheid, vanille, caramel, specerij, rook, aarde. Subtiel, dus de volumeknop staat altijd laag, nooit boven de drie. Beetje wijnen voor mensen met geduld en aandacht, de goede verstaander. Een beetje zoals Bourgogne.



Burlotto Barbera d'Alba "Aves" 2016

stapje hoger dan de gewone Barbera, zoals al gezegd wat krachtiger en intenser, afkomstig van de oudere stokken en gerijpt op kleiner hout (meer invloed) nog bescheiden houtaroma's, mooi fruit, goede diepte, mooie balans. Iets lichter dan voorgaande jaargang die wel heel bijzonder was. Voornaamse wijn met elegantie, spanning, fruit, kruidigheid, iets hout en vooral terroir.



Burlotto (Nebbiolo/Barbera) Langhe "Mores" 2014/5

er is nog 2014, heeft meer Nebbiolo karakter dan de 2015. Is eleganter en ook al verder in ontwikkeling dan de 2015, minder fruitig en meer Barolo, maar dan van het lichtere type. De 2015 heeft duidelijk meer fruit en vulling, neigt meer naar de Barbera stijl, is wat hoekiger en vraagt nog wat meer tijd, maar is wel heel erg fraai. In deze wijn laat Fabio zien dat je geen fortuin hoeft mee te nemen om een Barolo-achtige wijn uit Piemonte te kunnen drinken. Prachtige balans waarin het eerst jonge, stugge van de Nebbiolo kundig wordt omhuld door de expressieve en aardse, kruidige fruitigheid van de Barbera. Een vleugje houtrijping geeft net even wat extra klasse, vormt een passende, maar bescheiden omlijsting. Er zijn Barolo's die hetzelfde kosten, maar daar houdt de overeenkomst wel op.



Burlotto Sauvignon-Blanc Langhe "Viridis" 2016

naast rood maakt Fabio ook fraai wit. Niet houtgerijpte Sauvignon-Blanc die met sterk aan een Sancerre doet denken. Super zuiver, fris, mooi intens, pittig, maar ook genoeg rond, prachtig in balans, opwekkend en levendig van stijl. Sauvignon-Blanc op een prachtige manier uitgelicht, onmiskenbaar en daarnaast ook heerlijk. Wijn van niveau, maar dat zijn we onderhand wel gewend van Burlotto.

Om de drempel iets te verlagen krijgt u bij aankoop van 11 flessen Burlotto

1 fles Viridis Sauvignon-Blanc voor de halve prijs

(u kunt vrij kiezen uit de op dit moment leverbare wijnen van Burlotto).
(voorraad is beperkt)

tijdelijk tot en met 17 maart a.s.

Burlotto Pelaverga Verduno 2016	€ 13,90 / fles
Burlotto Barbera d'Alba 2016	€ 14,50 / fles
Burlotto Freisa Langhe 2016	€ 15,30 / fles
Burlotto Nebbiolo Langhe 2015	€ 17,20 / fles
Burlotto Nebbiolo Langhe 2016	€ 17,70 / fles
Burlotto "Aves" Barbera d'Alba 2016	€ 18,70 / fles
Burlotto "Mores" Nebbiolo/Barbera Langhe 2014	€ 18,80 / fles
Burlotto "Mores" Nebbiolo/Barbera Langhe 2015	€ 19,50 / fles
Burlotto "Viridis" Sauvignon-Blanc 2016	€ 13,90 / fles

* alle prijzen excl. [verzendkosten](#)

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



PELAVERGA *Viridis* FREISA *Aves* BARBERA
Mores NEBBIOLO

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

-- -- --

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliefbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddelijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.

