


Karel Meesters (goedewijn.info) <info@goodewijn.info> 
Aan: "karel@winescout.info" <karel@winescout.info>
Piemonte: Barlotto

25 november 2015 16:38

5 bijlagen, 184 KB



Beste mensen,

nog geen twee weken geleden werd een zending wijn uit Piemonte bij me afgeleverd. Een on-economisch breed palet aan soorten. Ik ben dus geen verkoper, geen marketingman maar teveel wijnliefhebber.

museum-magazijn

Versnipperen van je aanbod is logistiek erg onverstandig. Ten eerste krijg je een museum-magazijn vol met verschillende soorten, een paar doosjes van dit, een paar van dat, ten tweede schrijf je je een ongeluk op je web site: alle wijnen een apart verhaal en een paar foto's, ten derde zul je zien dat er een aantal wijnen sneller uitverkocht raakt dan andere. Even snel bijbestellen is er niet bij, daar zijn de hoeveelheden te klein voor.

De valkuil voor de wijnfanaat: koopt wat ie zelf mooi vindt en denkt niet genoeg aan "handel".

niet alléén voor mezelf

Ik zal een geheimpje met u delen: ik koop ze ook voor u, niet alleen maar voor mezelf. Wat is er nu leuker dan een verrast en blij gezicht te zien of een enthousiast mailtje te krijgen van iemand die net zoveel van ontdekkingen houdt als jezelf. Hetzelfde warme gevoel van spanning/ontdekking ervaart bij het voor het eerst proeven van een wijn waar jij ook vergelijkbare kriebels van kreeg. Inderdaad, het zal de gemiddelde wijnliefhebber misschien iets te ver gaan, maar ik heb ze bij bosjes zien omgaan, de zelfverklaarde sceptici, niet-kenners en niet-wijnfanaten. Als iets mooi is dan zijn er verbazend veel mensen die dat ondanks hun aanvankelijke reserves feilloos door hebben. Je moet er ook een beetje aan durven toegeven, dat je van een bijzondere wijn kan genieten. En een bijzondere wijn hoeft niet eens een dure te zijn, hoeveel positieve reacties heb ik niet gehad over de [Mirador Petit Verdot](#) (€ 5,50) of de [Peladi](#) (€ 6,55).

Laat ik nog een stapje verder gaan: het zijn met name juist die wijnen waar ik zelf helemaal weg van ben waar ik veel van verkoop, het is niet alleen de positieve toon over deze wijnen in mijn stukjes, het zijn de wijnen die het zelf in zich hebben en daardoor enthousiaste fans maken. Het is mijn taak om de wijnen zo te omschrijven dat u zich er een beeld van kan vormen of het wat is om te kopen of niet. Het proeven van de wijn doet de rest. Verder ben ik niet nodig, ja voor het afleveren en afrekenen, maar dat is dan alles.

spannende producent

Natuurlijk geen lange inleiding zonder een lange lijst wijnen, toch ik beperk me deze keer tot slechts drie van de negen.

Barlotto dus. Ik schreef het al eens eerder. Ik was geïnteresseerd geraakt in deze producent over wat ik er over las in de literatuur en gespecialiseerde pers. Het was niet veel, maar wat er stond was heel erg prikkelend. Een wijnmaker die bescheiden is (je weet niet hoe belangrijk dat is!), die wijnmaakmethoden hanteert om zijn speciale "terroir" tot uitdrukking te brengen (geen nieuw eikehout, rare enzymen en speciale gistrassen gebruikt), zijn wijnen de tijd laat om "op te groeien" fluweligen en complexe, verfijnde Barolo's maakt op de meest klassieke wijze, alleen zeer langdurige rijping op heel grote houten vaten. Geen extra tanninen, geen vanille-Invloed van het hout en een geleidelijke, harmonieuze fixatie van het fruit in de wijn. Als dat geen zin van een marketingman of politicus is. Ja, mijn excuses, ik kan het even niet anders duidelijk uitleggen.

Ik vroeg de exportprijslijst en wist genoeg: geen zaken mee doen, heb ik geen klanten voor, veel te duur, misschien wel mooi, maar dan nog, kan ik dat wel kwijt? Toch nog even aan het eind van een volle, zware beursdag (Prowein) langs de stand van Barlotto gegaan, de wijnen geproefd en gelijk verkocht. Ja, ook ik bleek klanten te hebben voor dit kaliber wijnen. Ik kom zelfs Barolo's tekort, gaan zelfs naar België en Duitsland, mag er jammer genoeg maar beperkt van kopen.

etherisch

Wat voor wijnen Burlotto maakt? Elegante, zuivere, pure en zeer karakteristieke. Geen krachtige en imposante wijnen zoals de Douro's van [Quinta do Javali](#) maar fijnzinnige, etherische, ragfijne en vaak fluwelige schoonheden. Zoek geen body of vulling, maar balans, lengte, diepgang en klasse. Frisheid, mineralen, kruiden, zachte aardsheid, het mooiste fruit, sap. Bourgogne maar dan heel anders, zeker geen Bordeaux.

Ik licht er drie uit: Pelaverga, Freisa en Nebbiolo. Het lijken wel de namen van twee dochters en een zoon van een edelman die in ver verleden in een burcht in de bergen woonde, nabij een kabbelende, heldere beek en zachte groene weiden. Het zijn de namen van de druiven waarvan de wijnen zijn gemaakt.



Pelaverga is de meest eigenzinnige. Deze zeer zeldzame druif komt alleen voor in de omgeving van Verduno, er zijn iets van 20 ha van aangeplant, verder tref je ze nergens aan in de wereld. Kan een veeg teken zijn, daar heeft u gelijk in, maar soms raken druiverassen eenvoudigweg in de versukkeling doordat ze òf niet genoeg opbrengen, lastig te snoeien zijn, te snel ziek worden, te snel oxideren als wijn òf een beetje van alles bij elkaar.

Pelaverga is inderdaad een beetje een lastige druif. Hij vraagt eigenlijk om de beste wijngaarden, net als de Nebbiolo (Barolo). Hij is gevoelig voor schimmels, kan geweldige opbrengsten leveren (waterige saaie wijnen) en heeft sterk de neiging tot oxideren bij het wijnmaken. Alleen bij een zeer zorgvuldige wijnmaker met een zachte hand komt er wat moois van.

Laat nu net Fabio Burlotto zo'n wijnmaker zijn. Meestal is Pelaverga teleurstellend van kwaliteit, behalve die van Burlotto, die wordt gezien als de beste en meest typische.

Redelijk intens rood van kleur, niet heel donker of diep. Zeer expressieve neus met heel veel kruidige en balsamische indrukken, witte peper, ceder, iets rood fruit, mineralen, de smaak heeft een mooie frisheid, iets tannine, prachtig helder en zuiver van stijl (aroma's), zelfde indrukken als de geur, is redelijk intens, heeft een mooie lengte, aangename body. Uniek en bijzonder, boeiend en genuanceerd.



Freisa

van deze druif heb ik meerdere wijnen geproefd, ik vond ze over het algemeen best redelijk maar nooit opmerkelijk totdat ik die van Burlotto proefde. Wow wat een oer-wijn is dit. Veel kleur, wel wat bruinig in de rand, en wat een geur: bam het glas uit, kersen, bessen, rook (spek), teer, mineralen, je zou denken gerijpt op gebrand hout maar dat is niet zo, aards, wat animaal, rode biefstuk, een maalstroom aan aroma's die je nergens anders tegenkomt, fascinerend. De smaak is al even heftig, beetje boers, oer is ook een mooi woord hiervoor, wat ruig, veel tanninen, beetje raspand, maar wel prachtig ingebed in heel veel fruit, vulling, sap en frisheid, kruiden, geen fijne juffer, eentje met ballen (voor zover dat kan).

Freisa vraagt net als Nebbiolo om de beste wijngaard, vanwege zijn moeilijke tanninen wordt hij zelfs later (althans door Burlotto) dan de Nebbiolo geoogst, de opbrengsten zijn lager dan bij de Nebbiolo, de bekendheid is geringer dus de prijs die ervoor wordt betaald is lager. Reden temeer om deze druif gaandeweg te vervangen door de Nebbiolo. Freisa is out. Freisa blijkt op grond van DNA-onderzoek een voorouder te zijn van de Nebbiolo, en dat proef je, het is echter de minder beschaafde, de groffere, minder ontwikkelde, maar wel rechtdoorzee en directe druif. Als je de wijn proeft waan je je terug in de tijd, lijken de maatgemaakte Chilenen uit de supermarkt platte, gladde typjes zonder karakter, week en zoetig van gestel, geen overlevingsdrang, alleen maar gemaakt om te glimlachen en oppervlakkig te plezieren. Ik las nog niet zo lang geleden in een Nederlands wijntijdschrift dat de mode van al die opkomende haast uitgestorven en gehypte druiverassen maar eens over moest waaien. Ik ben het daar in hoofdlijnen mee eens, alleen de auteur heeft kennelijk de Pelaverga van Burlotto nog nooit geproefd, anders had hij er wel een voorbehoud voor gemaakt in zijn stukje.



Nebbiolo

Stel je opa (Freisa) voor: baard eraf, gladgeschoren, naar de kapper geweest, goed overhemd, mooi pak, nette schoenen en een goede opleiding, dan heb je bed-bed-bed-achterkleinkind Nebbiolo voor de bril. Zet hem in een goede wijngaard van een goede wijnmaker en je hebt het potentieel voor een wijn van wereldklasse. Nee, niet alleen Barolo wordt van de Nebbiolo gemaakt, ook in de iets minder luxe wijngaarden is hij aangeplant. Ook daar kan hij in goede jaren een prachtige wijn opleveren. Wispelturig is ie wel, grillig in zijn humeur, dan weer super charmant en voorkomend, hoffelijk en verfijnd, dan weer stug, gesloten en hoekig, een beetje zuur en in zichzelf gekeerd. Het lijkt wel rode Bourgogne. Ook de kleur houdt niet over, ja het is een rode wijn: te donker voor een rosé. Maar die geur (niet meteen na het openen, maar na een dag luchten): wat een fruit, specerijen (o.a. kaneel) wat een subtiliteit, mineralen, prachtige frisheid. De smaak: redelijke vulling, mooie lengte, intensiteit, tannine, elegantie, etherisch, duizend nuances. Wat een mooie wijn, snuf na snuf weer anders, fijnzinnig, vleugje fruit, vleugje kruiden, geconfijt fruit, aardbeities. Over een paar maanden vast weer heel anders, dan misschien gesloten kruidig, aards. Een avontuur, gemaakt door een van de meest bedreven en fijnzinnige wijnmakers, deels afkomstig uit jonge Barolo wijngaarden en van druiven die net niet goed genoeg waren voor de grote (echte) Barolo's. Je ruikt en proeft waar het echte werk naar toe gaat, het begin van diepte, grootsheid.

de drie beschreven Burlotto's:

Verduno Pelaverga 2014	€ 13,20 / fles
Langhe Freisa 2014	€ 14,60 / fles
Langhe Nebbiolo 2014	€ 17,20 / fles

informatie over de zes andere Burlotto's:

Barbera d'Alba 2014	€ 13,80 / fles
"Aves" Barbera d'Alba 2013	€ 18,40 / fles
"Mores" Langhe 2013	€ 18,80 / fles
"Acclivi" Barolo 2011	€ 38,20 / fles
"Monvigliero" Barolo 2011	€ 40,50 / fles
"Cannubi" Barolo 2011	€ 45,50 / fles



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 wijnliefebberende 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 onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.