

Nebbiolo Feiten in plaats van fabels

John Lavooij

Scriptie bij de opleiding SDEN3+

Het Wijninstituut

Anja Vondenhof

Mei 2023

NEBBIOLO



Lampia

Inhoudsopgave

Inleiding en onderzoeksvraag.....	2
Door de eeuwen heen.....	3
Mist of een uiterlijk kenmerk.....	4
Geen echte globetrotter	5
Biologieles	6
Moeder der nebbiolos?.....	7
Belangrijke nebbiolo lampia biotypes	7
Familiebanden.....	8
Klonen overzicht.....	9
Profiel van de druif.....	10
Invloed van geografie.....	11
Verspreiding en verschillen.....	12
Conclusie	14
Bronnen.....	15

Inleiding en onderzoeksvraag

Van alle wijnlanden ga ik het meest 'aan' van Italië. *La dolce vita* staat voor mij daar werkelijk symbool voor uit het leven halen wat erin zit. Dit zit in de combinatie van een mooi en divers land, het mooie weer en een fascinerende cultuur en historie.

Na meermaals het goede leven in Toscane en Piemonte aan den lijve te hebben ondervonden krijgt de laatste regio de voorkeur vanwege een aantal bezoeken aan wijngaarden met proeverijen met wijnen van de nebbiolo druif.

Keer op keer word ik gegrepen door de combinatie van kracht, verfijning en raffinement van een mooie Barolo, Barbaresco of Gattinara of door een gewone Nebbiolo uit de Roero.

Juist die enorme diversiteit aan verschillende wijnen en dat allemaal van één druivenras vind ik bijzonder en het dieper onderzoeken waard. Vele artikelen, boeken, films, documentaires en flessen verder, weet ik het zeker: er bestaat een echt goedaardig nebbiolo virus en ik ben erdoor besmet.

De belangrijkste vraag die ik wil beantwoorden is in hoeverre het verspreidingsgebied van de nebbiolo meespeelt in de ontwikkeling van verschillende wijnen en welke factoren spelen mee op weg van druif naar wijn?

Door de eeuwen heen

Historisch gezien is nebbiolo naast chenin blanc, sangiovese, pinot noir en assyrtiko, een van oudere druivensoorten. De eerste beschrijving van Plinius de Oude, een Romeinse schrijver en natuuronderzoeker, dateert van de 1^e eeuw na Christus: "een edele druivensoort die in de regio Piemonte werd verbouwd, gewaardeerd om zijn hoge kwaliteit". De wijn die werd gemaakt en geprezen om zijn kwaliteit en aroma's, stond bekend als nabiliensis. Ondanks dat hij geen uitgebreide beschrijving van de druif gaf waren zijn beschrijvingen over de kwaliteit en reputatie een vroege erkenning van de waarde van deze druif.

De vroegst gedocumenteerde vermelding van nebbiolo dateert uit 1266 en is een verwijzing naar nibiol. Het betrof een vroege handelstransactie van wijn waarbij Conto d'Umberto de Balma, kasteelheer in Rivoli, 626 Sextarius (6.338 liter) wijn verkreeg, waarvan 306 liter van de druif genaamd nibiol.

Latere vermeldingen in de 13e en 14e eeuw bevestigen het voorkomen van de druif nebbiolo onder verschillende namen. Historisch gezien is het daarmee een van de oudste en meest voorkomende variëteiten van de regio Piemonte. Ook verschijnen in de decennia daarna op verschillende plaatsen in Piemonte historisch belangrijke synoniemen van nebbiolo:

- brunenta, prunente/a of prünent - Val d'Ossola
- chiavennasca in Valtellina - Lombardije
- martesana bij Como - Lombardije
- spanna, span en spana - Novara
- picotener, picoutener of picotendro - Valle d'Aosta en Canavesano in noord Piemonte
- melasca, melaschetto en melascone nero - Biella, in Alto Piemonte

Verspreid over Piemonte zijn nebbiolo namen geregistreerd met verwijzingen naar specifieke kenmerken zoals nebbiolin nero, nebbiolo rosato, spana grossa en spana piccolo. Buiten de regio Piemonte zijn in andere Italiaanse wijnregio's pas vanaf de 19^e eeuw sporadisch verwijzingen naar nebbiolo.

Momenteel kent de V.I.V.C.² database 109 synoniemen, waarvan 3, officieel erkende:

- spanna – in de provincies Novarra en Vercelli
- chiavennasca – in Valtellina in Lombardije
- prunent of prünent - uitsluitend in Val d'Ossola bij Lago Maggiore

Ondanks dat nebbiolo een oud druivenras is en een lange historie kent wordt nebbiolo in de huidige schrijfvorm pas sinds de jaren 60 van de twintigste eeuw gebruikt. Daarvoor werd de naam nebiolo gebruikt.

Mist of een uiterlijk kenmerk

De naam nebbiolo is waarschijnlijk afgeleid van nebbia, het Italiaanse woord voor 'mist'. Dit verwijst waarschijnlijk naar de dikke, natuurlijke laag die de rijpe druiven bedekt, alsof ze bedekt zijn met een laagje 'mist'.

Dit is meer overtuigend dan de alternatieve suggestie dat de naam verwijst naar de mist die met enige regelmaat de dalen en heuvels van Piemonte bedekt.

Historisch is gebleken dat namen van druiven eerder verwijzen naar specifieke kenmerken van de plant dan naar het lokale klimaat. Dit geldt voor de synoniem prunent, welke waarschijnlijker is afgeleid van pruina (bloei) dan van prugna (pruim).

In tegenstelling tot de vorige twee voorbeelden is de chiavennasca in de regio Valtellina afgeleid van de stad Chiavenna in de provincie Sondrio in Lombardije.



Geen echte globetrotter

De wereldwijde aanplant van nebbiolo beperkt zich grotendeels tot moederland Italië. Volgens recente V.I.V.C.² gegevens, bedroeg de totale aanplant van nebbiolo in 2020 ongeveer 7.852 hectare. De verdeling van de aanplant van ca. 6.407 hectare nebbiolo-druiven over de verschillende wijnregio's in Italië is als volgt:

- Piemonte: 5.499 hectare
- Lombardije - Valtellina: 811 hectare
- Valle d'Aosta: 45 hectare

Daarnaast wordt er 52 hectare op Sardinië verbouwd, een deel van die wijnstokken wordt toegeschreven aan dolcetto. Het werkelijk aandeel nebbiolo is mogelijk slechts enkele hectaren. 85% van de nebbiolo-aanplant in Italië bevindt zich dus in de Piemonte regio.

Wereldwijd is er beperkt aanplant: 191 hectare in Mexico, 115 hectare in Australië, 66 hectare in de VS in Virginia en 10 hectare in Chili ³.

Biologieles

Om een goed onderscheid te maken in de verschillende variëteiten van nebbiolo een korte uitleg hoe deze verschillende nebbiolo variëteiten in de loop van de jaren zijn ontstaan. Een belangrijk onderscheid in deze is het verschil in de eigenschappen van een **biotype** of **kloon**.

Biotypes zijn varianten die zich over of gedurende langere tijd hebben aangepast aan specifieke lokale omstandigheden. Het is de specifieke interactie tussen een druivensoort en verschillende componenten van het lokale terroir zoals geologie, klimaat, beschikbaarheid van water en het aanpassingsvermogen van de individuele wijnstok aan dergelijke specifieke leefomgevingen. Deze terroirfactoren leiden in de loop van de jaren tot mutaties van het wijnstok-DNA en uiteindelijk weefsel- en cel modificaties. Zodanig dat de wijnstok er niet langer uitziet of zich gedraagt als de oorspronkelijke plant.

Deze genetische modificaties hopen zich in de loop van de tijd op. Logischerwijs zijn het dus 's werelds oudste druivensoorten die stevast de meeste mutaties hebben ondergaan en dus de druivenrassen met het grootste aantal biotypen. Het is duidelijk dat, aangezien nebbiolo een oude variëteit is, die sinds de dertiende eeuw op Italiaanse bodem is gedocumenteerd, het een groot aantal verschillende biotype nummers kent.

Het is duidelijk dat nebbiolo-wijnstokken voldoende tijd hebben gehad om mutaties op te bouwen. Bovendien kunnen willekeurige mutaties die optreden tijdens seksuele voortplanting en die niet direct terroir-gerelateerd zijn, ook bijdragen aan het verschijnen van nog meer verschillend ogende nebbiolo-wijnstokken. Je kunt biotypen zien als sub variëteiten, hoewel het gebruik van die term niet wetenschappelijk exact is.

Genetische verschillen kunnen bijvoorbeeld als volgt ontstaan; een wijnrank die uit een druivenpitje groeit, zal wanneer deze op een andere locatie opgroeit waarschijnlijk genetisch meer afwijken van zijn ouders dan een stek die rechtstreeks van de moederwijnrank wordt genomen.

Een kloon daarentegen verwijst naar een groep organismen die genetisch identiek zijn, omdat ze zich hebben voortgeplant door asexuele reproductie, zoals stekken of knopvorming. Alle nakomelingen hebben dezelfde genetische samenstelling en dus identieke fysiologische en morfologische eigenschappen.

Het belangrijkste verschil tussen een biotype en een kloon is dat een biotype een groep planten betreft die dezelfde biologische eigenschappen delen maar toch anders is ten opzichte van een andere groep planten van dezelfde soort, terwijl een kloon een groep planten betreft die genetisch identiek zijn.

Het bestaan van biotypen betekent dat niet alle nebbiolo druivenstokken er hetzelfde uitzien, zich hetzelfde gedragen of dezelfde wijn opleveren.

Moeder der nebbiolos?

Er veel ampelografisch onderzoek gedaan naar oorsprong en verwantschappen van verschillende druivenrassen. De oorsprong van nebbiolo, zo blijkt uit het wetenschappelijk onderzoek van dr. Anna Schneider (Universiteit van Turijn), lijkt in het noordwestelijk deel van de Alpen te liggen en heeft zich daarna verspreid over met name Piemonte.

Op basis van de laatste onderzoeken en inzichten van 2022 ⁴ is de nebbiolo lampia de moeder van alle nebbiolo. Uit deze onderzoeken blijkt dat veel wat eerder geschreven is, onnauwkeurig is. De stelling dat er drie nebbiolo-klonen bestaan genaamd nebbiolo lampia, nebbiolo michet en nebbiolo rosé is bijvoorbeeld op een aantal niveaus onjuist

Ten eerste zijn het geen klonen en ten tweede is nebbiolo lampia waarschijnlijk de oorspronkelijke nebbiolo waarvan alle andere nebbiolo afstammen. Ten derde zijn nebbiolo michet en nebbiolo rosé verschillend genoeg zodat beide als verschillende variëteiten kunnen worden beschouwd en kunnen worden gezien als 2 belangrijke Langhe biotypes van nebbiolo lampia.

Uit onderzoek blijkt dat er geen volledige sluitende registratie is van aanplant van de verschillende soorten nebbiolo in een bepaald gebied en jaar. Getallen over de hoeveelheid aangeplante druivenstokken van een bepaalde variëteit zijn vaak gebaseerd op data en/of inschatting. Op basis van inschatting en onderzoek van Ian d'Agata van de drie genoemde varianten in de Langhe, is nebbiolo lampia goed voor 75-80% van alle nebbiolo aanplant, nebbiolo michet voor 20-25% en nebbiolo rosé voor 5-10%. Op basis van een redelijk nauwkeurige schatting bestaat 75% van alle aanplant in Barolo en Barbaresco uit 100% nebbiolo lampia.

Belangrijke nebbiolo lampia biotypes

Nebbiolo lampia, de meest voorkomende variant, is extreem terroir gevoelig en muteert makkelijk en past zich miniem aan naar specifieke omstandigheden gezien verschillen in Barolo en Barbaresco. Een voorbeeld van deze aanpassing is biotype nebbiolo lampia a foglia intera (met volledig blad). Deze verschilt met de 'standaard' nebbiolo die bekend staat als nebbiolo lampia a foglia incisa (ingesprongen blad).

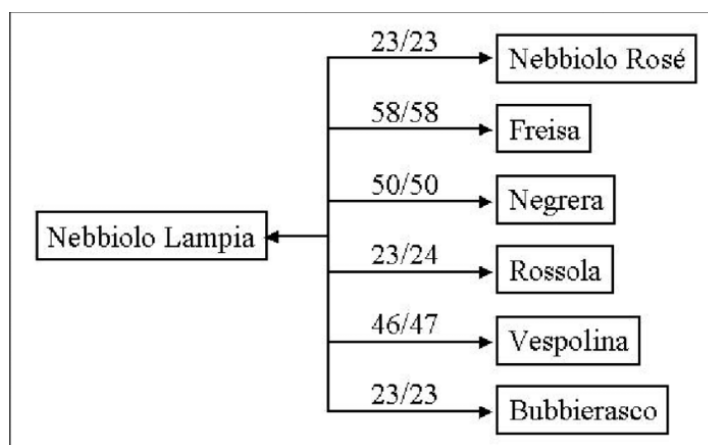
Op basis van huidige kennis en inzichten kent de Langhe momenteel ongeveer 40 verschillende biotypes van nebbiolo lampia. De belangrijkste zijn nebbiolo michet en nebbiolo rosé. Waarbij nebbiolo michet wordt gezien als een door het grapevine fanleaf virus aangetaste versie van nebbiolo lampia. Nebbiolo rosé - morfologisch nogal anders - wordt volgens de laatste wetenschappelijke kennis beschouwd als een andere variëteit van nebbiolo lampia.

Twee andere belangrijke zijn picotener en chiavennasca (lokale koosnaampje Nebbiolo delle Alpi. De picotener wordt typisch gebruikt in Valle d'Aosta en het Carema gebied in noord Piemonte en chiavennasca in Valtelina in Lombardije. Daarnaast komen de volgende nebbiolo lampia biotypes als spanna, prünent, cobianco en bolla voor in geheel Piemonte.

DNA-profilering heeft aangetoond dat de soorten lampia, michet en bolla identieke DNA-profielen hebben en tot dezelfde druivensoort behoren. Verrassend genoeg heeft nebbiolo rosé een ander profiel en moet worden beschouwd als een apart ras en niet als een kloon van nebbiolo. DNA-onderzoekers hebben de oorsprong van nebbiolo opgespoord, maar aangezien het een zeer oude variëteit is, zijn de ouders waarschijnlijk uitgestorven. DNA-afstammingsanalyse heeft ten minste acht ouder-nakomelingenrelaties aan het licht gebracht tussen nebbiolo en lokale variëteiten uit Piemonte en Valtellina ⁴.

Familiebanden

Nebbiolo lampia heeft eerstegraads verwantschap met de volgende zes druivenrassen uit Noord-Italië. De verhouding geeft het aantal micro-satellietmarkers aan waarbij verwantschap werd bevestigd.



Onderzoek van Dr. Anna Schneider 2004²

Uit deze en andere onderzoeken zou blijken dat de roots van nebbiolo zeer waarschijnlijk liggen in de uitlopers van de Alpen en niet, zoals velen teleurgesteld dachten, in de Langhe.

Nebbiolo is daarnaast een verwant van de viognier met als tussenschakel de freisa, een andere traditionele Piemonteese (niet nebbiolo lampia biotype) druif. Het is directe familie van freisa, terwijl freisa op zijn beurt een neefje is van viognier. Blauwe druiven kunnen dus witte familieleden hebben.

Klonen overzicht en kenmerken

De volgende klonen zijn officieel erkend door het Ministry of Agriculture - Registry of grape Varieties and Clones van Italië. Waarbij de oudste 3 en meest voorkomende bekend staan als R1, R3 en R6.

Kloon code	Naam van de kloon	Datum toegestaan	Kloon code	Naam van de kloon	Datum toegestaan
1	I - RAUSCEDO 3 (Michet)	24-12-1969	25	I - UNIMI VITIS NEB VV10	12-1-2009
2	I - RAUSCEDO 6 (Chiavennasca)	24-12-1969	26	I - UNIMI VITIS NEB VV11	12-1-2009
3	I - RAUSCEDO 1 (Lampia)	24-12-1969	27	I - VCR 270 (Chiavennasca)	12-1-2009
4	I - CN 36	1-10-1980	28	I - VCR 275 (Chiavennasca)	12-1-2009
5	I - CN 111	1-10-1980	29	I - VCR 130	12-1-2009
6	I - CVT CN 142	23-1-1990	30	I - VCR 135	12-1-2009
7	I - CVT CN 230	23-1-1990	31	I - VCR 139	12-1-2009
10	I - CVT 63 (Michet)	6-11-2001	32	I - VCR 172	12-1-2009
11	I - CVT 66 (Michet)	6-11-2001	33	I - VCR 178	12-1-2009
12	I - CVT 71 (Michet)	6-11-2001	34	I - VCR 278	22-4-2011
13	I - CVT 308 (Picotener)	6-11-2001	35	I - VCR 284	22-4-2011
14	I - CVT 415 (Picotener)	6-11-2001	36	I - VCR 372	22-4-2011
15	I - CVT 423 (Picotener)	6-11-2001	37	I - VCR 373	22-4-2011
16	I - 12 (Chiavennasca)	27-11-2002	38	I - CVT C2	23-3-2012
17	I - 21 (Chiavennasca)	27-11-2002	39	I - VCR 169	10-7-2013
18	I - 34 (Chiavennasca)	27-11-2002	40	I - VCR 186	10-7-2013
19	I - CVT 141	7-5-2004	41	I - CVT E6	15-5-2014
20	I - CVT 180	7-5-2004	42	I - CVT F6	15-5-2014
21	I - CVT 185	7-5-2004	43	I - CVT G9	15-5-2015
22	I - CVT 4	9-6-2005	44	I - CVT B 10	30-12-2015
23	I - VCR 430	19-9-2007	45	I - CVT C 15	30-12-2015
24	I - UNIMI VITIS NEB VV1	12-1-2009	46	I - CVT F5	30-12-2015

R1: nebbiolo lampia uit het gebied rond Alba, gekenmerkt als bovengemiddeld krachtig met een meer dan gemiddelde opbrengst. Geeft medium body, geparfumeerde wijnen die meer uitblinken in gratie dan kracht.

R3: nebbiolo michet uit het gebied La Morra, gekenmerkt als gemiddeld krachtig en een iets meer dan gemiddelde opbrengst.

R6: nebbiolo chiavennasca uit het Valtelina gebied, gekenmerkt als bovengemiddeld krachtig met een meer dan gemiddelde opbrengst. Geeft een van de meest delicate en gracieuze wijnen en is typisch voor wijnen uit Lombardije en Valle d'Aosta.

Profiel van de druif

Nebbiolo: de nobelste druif van Italië. Door Lorenzo Fantini in zijn negentiende-eeuwse boek over wijnbouw en oenologie al benoemd als de "Prins der druiven" en als de "Koning der Wijnen" door talloze andere schrijvers na hem. Zoals de meesten van koninklijken bloede is nebbiolo notoir moeilijk en veeleisend. Het is naast pinot noir een van de meest uitdagende druiven ter wereld en blinkt alleen uit in gebieden met zeer specifieke groeiomstandigheden, zoals op de kalkrijke mergelgronden van de heuvels van de Langhe. Het is een extreem veeleisende wijnstok op gebied van bodem- en klimatologische omstandigheden. Nebbiolo heeft een van de langste groeicycli van alle druiven ter wereld, de langste in het Italiaanse Piemonte. Het is het eerste druivenras welke ontluikt en de laatste, die soms tot ver in oktober, rijpt. Om deze reden geven wijnmakers en telers de voorkeur aan zuidelijke, zuidwestelijke en soms zuidoostelijke exposities omdat deze meer zonneschijn garanderen om tot een volledige fenolische rijpheid van de druiven te komen.

Momenteel wordt door wijnmakers nagedacht over wat een optimale wijngaard ligging is gezien de veranderingen van het klimaat. De ideale hoogte voor het aanplanten van nebbiolo ligt tussen 250 en 450 meter hoogte. Vanwege de late rijping van nebbiolo en de potentiële kwaliteit en marktwaarde wordt nebbiolo meestal op de beste gronden geplaatst. Wijngaarden worden momenteel al aangeplant tussen 170 en 540 meter hoogte. Lagere aanplant brengt het risico van voorjaarsvorst, terwijl hogere aanplant een volledige rijping kan belemmeren. Het lijkt erop dat klimatologische omstandigheden, bepaald door temperaturen, vochtigheid en mist, ventilatie en seizoensgebonden temperatuurschommelingen en tussen dag en nacht, essentieel zijn voor een kwalitatieve rijping van de nebbiolo-druif, misschien zelfs meer dan de samenstelling van het land. Plantdichtheid ligt afhankelijk van de helling en gewenste opbrengst tussen de 3.800 en 5.000 wijnstokken/ha.

Gemiddeld heeft de wijnstok van de nebbiolo een klein tot middelgroot blad met drie tot vijf lobben; de tros wordt meestal beschreven als middelgroot met een gemiddeld gewicht van bijna 300 gram, redelijk compact tot redelijk strak en kent meestal een piramidale vorm. De druiven zelf zijn middelgroot tot klein met een gemiddeld gewicht van 1,8 gram, en rond tot licht ovaal van vorm. Het vel, hoewel niet dun, is niet bijzonder dik; het is echter zeer resistent.

Kenmerkend voor een goede nebbiolo-wijn is zijn geparfumeerde en expressieve karakter met aroma's van (gedroogde) rozenblaadjes, violen, rode kers, aardbei, leer en aardse tonen, bij een medium body. De wijn kent door de hogere hoeveelheid zuren en tannines een enorm rijpingspotentieel. Nebbiolo geeft helderrode maar licht gekleurde wijnen die qua kleur raakvlakken heeft met pinot noir. De soms aanwezige tonen van teer die worden beschreven in jonge Barolo- en Barbaresco-wijnen zijn eigenlijk alleen te vinden in wijnen van enige leeftijd en vaak pas vanaf ongeveer vijf jaar of ouder. Jonge Barolo's en Barbaresco's zullen eerder een vleugje kamfer geven en geen teer.

Invloed van geografie

Er zijn 4 belangrijke elementen die van invloed zijn op de wijn: topografie, hoogte, klimaat en geologie. Door miljoenen jaren heen heeft ons huidige landschap vele veranderingen ondergaan door landverschuivingen onder invloed van tektoniek en ijstijden, vulkaanuitbarstingen en sedimentatie. Landschappen en zeeën zijn ontstaan en verdwenen met achterlating van gesteenten, klei, leem of overblijfselen van mariene zeeleven waaruit weer kalk of kalksteen is ontstaan of door het ontstaan van afzettingen van specifieke mineralen.

In alle gebieden waar in noordwest Italië wijn van nebbiolo wordt gemaakt zijn deze factoren van invloed op de wijn omdat nebbiolo minieme verschillen in terroir kan weergeven. Niet alleen de fysieke locatie maar ook de intrinsieke kwaliteit van de bodem zelf in combinatie met grote verschillen door kleine microklimaatjes zorgt voor unieke wijnen.

Er zijn te veel combinaties van geologische factoren die van invloed zijn op de wijn zijn daarom zal ik deze op hoofdlijnen benoemen in de gebieden waar nebbiolo in zijn geboorteland voor komt.

Verspreiding en verschillen

De beroemdste rode wijnen worden geproduceerd in de Langhe in het gebied rond Barolo en Barbaresco. Hoewel de gebieden op korte afstand van elkaar liggen zijn de klimatologische omstandigheden anders en zijn de wijnen behoorlijk verschillend. Barolo is gemiddeld genomen krachtiger en meer gestructureerd en Barbaresco is vaak wat eleganter en minder tanninerijk.

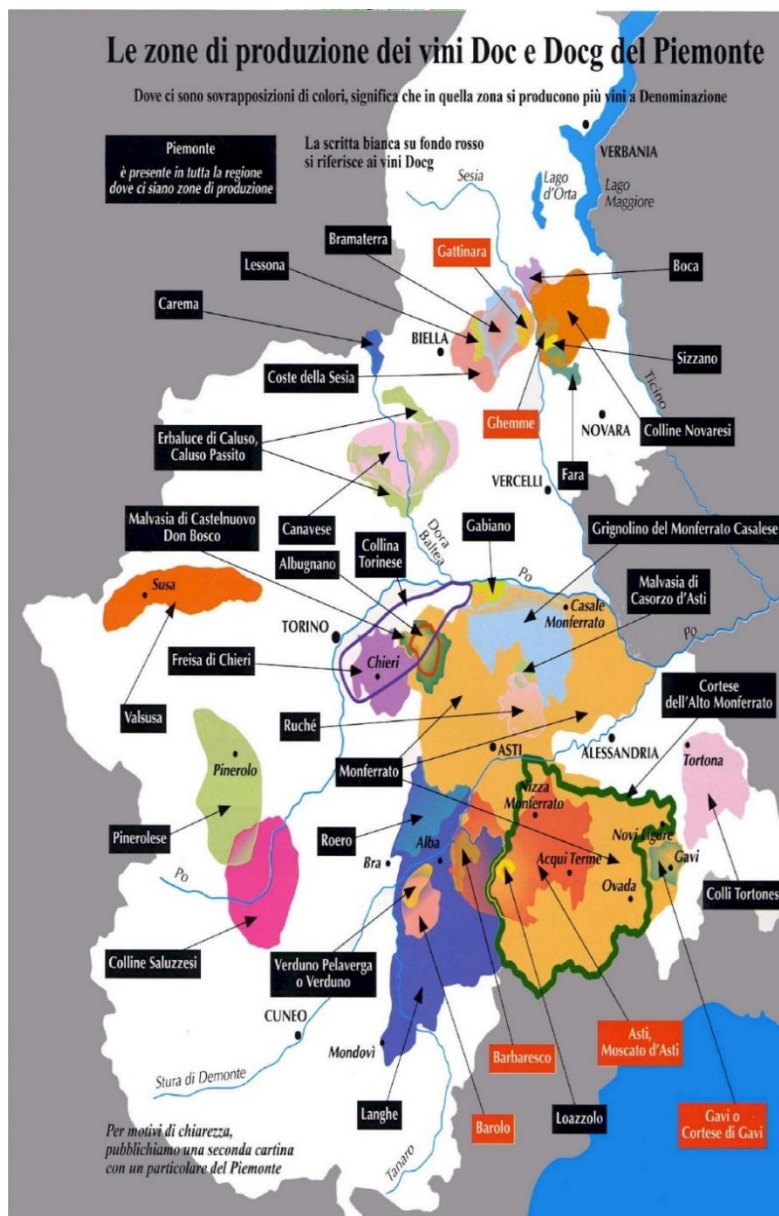
Het jongste deel van het gebied, westelijk van La Morra, gevormd gedurende het zandclean, zo'n 5.2 miljoen jaar oud, bestaat grotendeels uit leem/zanderige bodems en levert elegante, harmonieuze en lichtere wijnen op met soepele, tannines en geuren van bloemen, lavendel en viooltjes.

Het bijna oudste deel van Barolo bij Serralunga d'Alba is gevormd gedurende het tortoniaan, zo'n 10 miljoen jaar oud, bestaat grotendeels uit zand/leem en iets klei en levert krachtige, soms wat sobere wijn op met hoog tannine

gehalte en veel structuur. De wijn heeft een lang bewaarpotentieel.

In Roero, het gebied boven de Langhe, bestaat de bodem uit zand en mergel met wat mariene sedimenten, heeft de wijn een helder robijnrode kleur, aroma's van framboos, bes en bosbes. Soms meer geroosterde geuren zoals hazelnoot en tabak, stevige maar prettige tannines. Deze wijnen zijn eerder klaar zijn om te drinken.

Het gebied van de Alto Piemonte is bij het grote publiek vrij onbekend. De volgende gebieden uit de Alto Piemonte zijn vaak erg interessant: Lessona, Bramaterra, Gattinara, Ghemme, Boca, Sizzano en Fara. Het gebied kent een grote verscheidenheid aan bodems en microklimaatjes. Vanwege de nabije Alpen is de diurnal range groot waardoor zich in de wijn fijne en complexe aroma's kunnen ontwikkelen. In dit gebied wordt nebbiolo vaak gemengd met de druiven croatina, bonarda en vespolina.

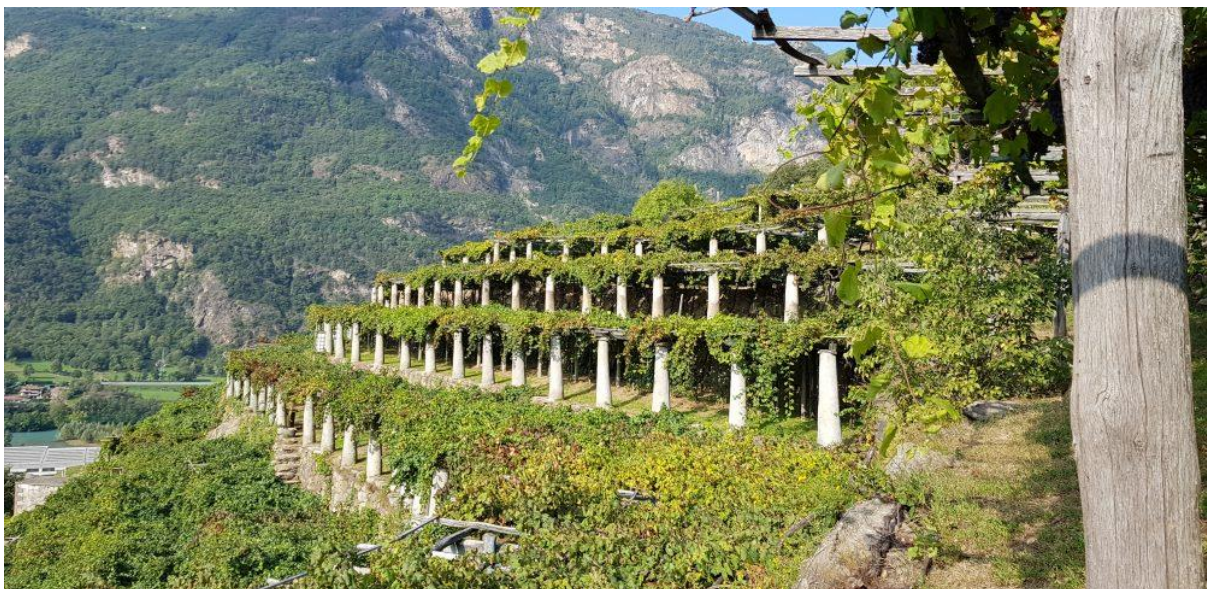


Lessona ligt op de uitlopers van de Alpen en kent een bodem van mineraalhoudend zand van oude marine afzettingen met daaronder kalksteenlagen en heeft de bodem een wat hoger zuurgehalte. Wijnen zullen vaak pas na 10 jaar hun volledige potentieel aan smaken en geuren tonen en kan vaak meer dan 20 jaar ouderen. De elegante wijn kenmerkt zich door fijne kruidigheid, iets peperig, rijpe rode kersen en krachtige soepele tannines.

De morenebodems van Ghemme zijn ontstaan door de terugtrekking van de Monte Rosa-gletsjer en bestaan uit rotsen en grind van zeer uiteenlopende samenstelling en zijn rijk aan mineralen. Hier drukt nebbiolo zich uit met een fijn en aromatisch profiel, met zachte tannines, grotere mineraliteit en sappigheid. De wijn is een blend van min. 75% nebbiolo met een van de lokale druivenrassen.

Het nabijgelegen Gattinara wordt gekenmerkt door zure bodems van zeer oude vulkanische oorsprong, rijk aan graniet en porfier met ijzerhoudende componenten. De wijnen zijn vaak blends met min. 90% nebbiolo, soms met een streng en sober profiel, vaak iets mineraal, verfijnd en delicaat met frisse zuren en hierdoor een lange levensduur.

Aan de rand van de Valle d'Aosta liggen spectaculaire wijngaarden van Carema, op terrassen met stenen pilaren, die de met wijnranken beplante pergola's ondersteunen. Sommige wijngaarden liggen op meer dan 600 meter boven zeeniveau en zijn er gedurende het verloop van de dag sterke temperatuurschommelingen. Dit levert prachtige gestructureerde wijnen op van grote elegantie, met mineraliteit, frambozen, lichte kruidigheid en met een lange levensduur. Vaak zijn het blends van min. 85% nebbiolo met een van de lokale druivenrassen.



In Valle d'Aosta wordt nebbiolo picoutener genoemd en voornamelijk verbouwd in Donnas en Arnad Montjovet. Deze bergwijnbouw is arbeidsintensief en moeilijk, maar dit betaald zich terug door wijnen die opvallen door de finesse van hun parfums, mineraliteit en frisheid.

In Lombardije wordt nebbiolo, bekend als chiavennasca, verbouwd aan de zuidkant van Valtellina tot ruim 700 meter boven zeeniveau. Sterke zonnestraling en rotsachtige bodems geven nebbiolo hier kracht en structuur, met volwassen en

intense boeketten van rood fruit en gedroogde kruiden. Vooral in de subzones Inferno en Sassella. Een bekende wijn uit deze streek, Sfursat of Sforzato di Valtellina wordt gemaakt van op rekken gedroogde nebbiolo druiven. Het is een volle en droge wijn van min. 90 % nebbiolo met een stijl die lijkt op Amarone.

Het laatste gebied in Italië, waar ook kwalitatief goede wijn wordt gemaakt van nebbiolo is op Sardinië. Om precies te zijn op de terrassen van graniet en klei van Luras in Gallura. Hier werd, gedurende de Piemontese bezetting ten tijde van de Savoys in de negentiende eeuw, door generaal La Marmora, een Piemontese variant van nebbiolo geïmporteerd. Want hij vond hier, vergelijkbare bodem en klimatologische omstandigheden als in Piemonte en dacht dat deze geschikt zouden kunnen zijn om wijn van te maken. Hier wordt nog steeds een Nebiolo di Luras gemaakt en deze wordt gekenmerkt door fijne zuren, soepele tannines en aardse tonen.

Conclusie

Mijn hoofdvraag: In hoeverre speelt het verspreidingsgebied van de nebbiolo mee in de ontwikkeling van verschillende wijnen en welke factoren spelen mee op weg van druif naar wijn?

Concluderend: de nebbiolo druif heeft zich in de loop van de tijd aangepast aan de specifieke lokale omstandigheden en is op speciale kenmerken doorgekweekt. Een nebbiolo druivenstok uit een bepaalde regio in Piemonte maakt niet automatisch een goede wijn in een andere, 'vergelijkbaar' gebied met een toch andere bodem of (micro)klimaat.

De nebbiolo druif is zeer goed in staat alle invloeden van terroir ten toon te spreiden in de uiteindelijke wijn.

Wijnmakers hebben dus de belangrijke taak in het selecteren van de juiste nebbiolo variant voor het maken van de beste wijn in (delen van) hun wijngaard. De juiste kloonkeuze is bepalend voor het kunnen maken van een goede of commercieel succesvolle wijn.

Ondanks subtiele, maar soms ook grote, verschillen is mijn eigen ervaring na veel wijn van nebbiolo onder verschillende omstandigheden te hebben gezien en gedronken de volgende. De wijn is ondanks de herkomst, door de specifieke eigenschappen van de druif, bijna altijd onmiskenbaar te herleiden naar de bron, nebbiolo. Een uitspraak in het boek van Ian d'Agata doet daarom absoluut recht aan dat feit.

But it all ends up being nebbiolo in the end.

Geraadpleegde bronnen

Afbeeldingen:

- Voorblad – Illustratie Nebbiolo Lampia - barolo.co.nl/pages/nebbiolo-druif-barolo
- Pagina 5 – Druiventros – Foto John Lavooij
- Pagina 12 – Kaart Piemonte - www.mcnees.org/images/wine/maps/winesite_map_FISAR_Piemonte.jpg
- Pagina 13 – Wijngaard in Carema - Zorgma

Boeken:

- Barolo Terroir: Grapes, Crus, People, Place van Ian d'Agata en Michele Longo
- Barolo and Barbaresco van Kerin O'Keefe
- Barolo MGA Vol. II van Alessandro Masnaghetti van Enogea
- Terroir and Other Myths of Winegrowing van Mark A. Matthews
- Wine Grapes: A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties, including their Origins and Flavours van Jancis Robinson

Websites:

- GalluraGo - www.gallurago.com/blog/2015-11-22/from-piedmont-to-gallura-the-nebbiolo-di-luras
- Wijnkennis.be
- Viniplus di Lombardia - www.aislombardia.it/viniplus/degustando/il-nebbiolo-in-valtellina.htm
- Heroïsche wijn in Carema - www.lucianopignataro.it/a/sorpasso-a-carema-va-di-scena-la-viticoltura-eroica-di-martina-e-vittorio/177639/
- Proefschrift.nl – Fred Nijhuis - <https://proefschrift.nl/alto-piemonte-het-origineel/>
- Researchgate - www.researchgate.net/figure/Figura-1-Parentela-di-primo-grado-tra-il-Nebbiolo-genotipo-Lampia-e-sei-vitigni_fig1_269632112

Gesprekken met de volgende wijnmakers

- Francesco Principiano van het huis Giuseppe Principiano in Monteforte d'Alba
- Nino Costa van Alessandro Costa winery in Monteforte d'Alba
- Ezio Negretti van Azienda Agricola Negretti in La Morra
- Giuliano Iuorio van Azienda Agricola Mustella in Trezzo Tinella

Noten

- ¹ Onderzoek Dr. Anna Schneider, Boccacci et al. 2004
- ² VIVC.de - Vitis International Variety Catalogue
- ³ Bron - International Organisation of Vine and Wine – 2015
- ⁴ Barolo Terroir, Grapes, Crus, People, Places - Ian d'Agata & Michele Longo