

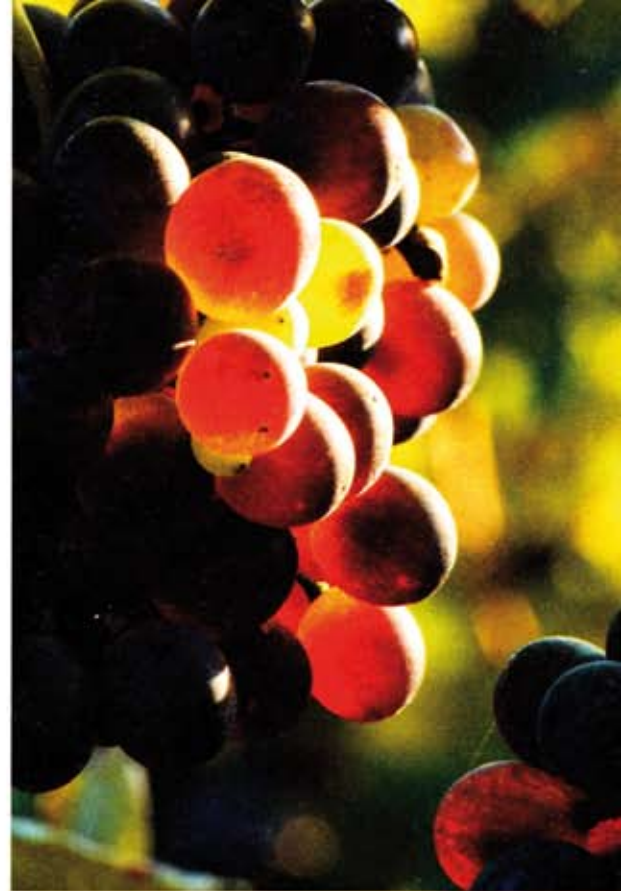
# Goud in de mond



ITALIA  
2008  
LA MORANDINA  
MOSCATO D'ASTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA  
Prodotto e imbottigliato da - bottled by  
Azienda Agricola LA MORANDINA  
Castiglione Tinella (CN) - ITALY  
5,5 % vol  
Cantina Sociale - Cantina Sociale  
PRODUCT OF ITALY  
1.400000  
75 cl e

Tekst: Marieke Kruise  
Fotografie flessen: Bart Nijis Fotografie  
Proefpanel: Machiel Otten, Bas van den Akker,  
Jenny van Lieshout

In de Piemonte wordt een verrassende diversiteit aan wijnen gemaakt. Droog, fruitig, vol of mousserend – dit kleine gebied heeft het allemaal. Het panel proefde verschillende wijnen uit deze regio en ontdekte een paar goede wijnen om het voorjaar mee in te luiden.



**D**e Piemonte staat vooral bekend om zijn rode wijnen: Barolo, Barbera, Dolcetto, Barbaresco. Dat uit dit gebied ook heerlijke witte wijnen komen, blijkt al gauw tijdens de proeverij. Met name de mousserende wijnen zijn erg populair. Van deze soort proeven we alleen Moscato d'Asti, een half zoete, licht mousserende wijn die goed bij het voorjaar past, als fris aperitief bij bijvoorbeeld een paasbrunch. Maar er worden in de Piemonte ook andere bubbels gemaakt, zoals de Asti Spumante. Deze mousserende wijn wordt eveneens van de muskaatdruif gemaakt, maar is wat complexer van karakter. Het verschil tussen de twee wijnen zit hem niet alleen in de smaak, maar ook in de bubbels. Spumante wordt, net als champagne, gemaakt volgens de methode traditionelle. Dat betekent dat de tweede gisting "op de fles" gebeurt. Hierdoor kunnen de aroma's zich beter ontwikkelen. Bovendien lost het koolzuurgas dat tijdens de gisting ontstaat beter op in de wijn, waardoor de belletjes langer in het glas blijven. Bij de Moscato d'Asti verloopt de tweede gisting in grote stalen vaten. Hierdoor blijven er minder bubbels in de wijn.

De Moscato d'Asti's uit de selectie van het proefpanel vallen op door hun frisheid in geur en smaak. De mousse is heerlijk zacht, terwijl deze bij de andere wat agressief overkomt. Over de stille witte wijnen is het panel in het algemeen iets minder enthousiast. De Piemonte is toch vooral rood. Als je voor een witte Piemonte-wijn kiest, drink hem dan zo jong mogelijk, zoals de Arneis uit 2008.

## Groots rood

De rode wijnen variëren enorm in kleur, geur en smaak. Naast een groot aantal Barbera's proeft het panel verschillende wijnen die van de nebbiolo-druif worden gemaakt: Barbaresco, Nebbiolo en natuurlijk de wereldberoemde Barolo. Toch is het panel bij deze proeverij meer te spreken over de Barbera-wijnen dan over de Barolo's. De geproefde Barolo's worden te straf bevonden voor wat er aan Barolo te krijgen is, wellicht omdat ze nog vrij jong zijn. Over



## De Piemonte

Piemonte betekent letterlijk "aan de voet van de berg". Dit wijngebied in Noord-Italië wordt aan drie kanten door bergen afgeschermd tegen de gematigde invloed van de zee. De Piemonte is een van de oudste en belangrijkste wijngebieden van Italië. Hier worden veel kwaliteitswijnen gemaakt: het gebied telt 9 DOCG's (hoogste classificatie) en 44 DOC's (eena-hoogste classificatie). De meeste druiven die in dit gebied worden verbouwd zijn typerend voor dit gebied. De belangrijkste blauwe druivenrassen zijn de *barbera*, de *nebbiolo* en de *dolcetto*. De belangrijkste witte druivenrassen zijn de *arneis*, de *cortese* (Gavi-wijnen) en de muskaatdruif. Hoewel de meeste druivenrassen in de hele regio worden verbouwd, geven ze de mooiste wijnen als ze op kalkhoudende grond groeien. De mooiste wijnen komen dan ook uit de omgeving van Asti, Alba, het Roero-gebied en het Langhe-gebied.



# De selectie van ons proefpanel:

## WIT

**1** Nicola Bergaglio, *Gavi del Comune di Gavi Minata, DOCG 2007, € 12,65* (Anfors)

Een prachtige, typisch Italiaanse wijn: lekker fris, zachte zuren en een klein bittertje in de afdrank. De cortese-druif, waarvan deze wijn gemaakt wordt, groeit op een kalkhoudende grond en dat proef je: hij heeft iets mineraligs. Een perfecte combinatie met bijvoorbeeld sardientjes of oesters.

**2** Tenuta Il Falchetto, *Arneis Langhe, DOC 2008, € 8,95* (Henri Bloem's Vinotheken)  
Wat een heerlijke wijn! Precies wat we van een jonge Arneis verwachten: fris, stuivend,

en tegelijkertijd een volle smaak met wat amandel. De iets bittere afdrank maakt het feest compleet. Lekker bij vis of bij antipasti.

**3** (zie p. 19) *La Morandina, Moscato d'Asti, DOCG 2008, € 11,30* (Anfors)

Op zoek naar een feestelijk aperitief? Deze wijn is een uitstekende keuze. De geur is uitnodigend, fris, groen. Vergeleken bij de andere twee geselecteerde Moscato d'Asti's heeft deze wijn een heel dikke, zoete smaak. Ook heerlijk bij een fruitsalade.

**4** Braida, *Vigna Senza Nome, Moscato d'Asti, DOCG 2008, € 13,90* (Poot Agenturen)

Deze friszure wijn heeft een mooie naam:

"wijngaard zonder naam". De druiven voor deze wijn worden in verschillende wijngaarden verbouwd, zodat niet één naam aan de wijn gegeven kan worden. Hij is wat minder intens dan nummer drie van deze lijst, maar heeft wel heel veel fris fruit.

**5** Biancospino, *Moscato d'Asti, DOCG 2008, € 14,20* (Douwe Walinga)

La Spinetta, de maker van deze wijn, bewijst dat een maker van goede rode wijnen ook heel lekkere mousserende wijnen kan maken. Deze wijn heeft een zoete, fruitige smaak die toch opmerkelijk fris blijft. Lekker bij een sorbet of bij een nagerecht met cake.



### Waar te koop?

Lekkere wijnen uit de Piemonte zijn onder andere verkrijgbaar bij:

**Poot Agenturen**, [www.pootagenturen.nl](http://www.pootagenturen.nl)

**Henri Bloem's Vinotheken**, [www.henribloem.nl](http://www.henribloem.nl)

**Fourcroy**, [www.fourcroy.nl](http://www.fourcroy.nl)

**La Gironde**, [www.lagironde.nl](http://www.lagironde.nl)

**Groupe LFE**, [www.groupeLFE.com](http://www.groupeLFE.com)

**Jean Arnaud Wijncom BV**, [www.jeanarnaud.nl](http://www.jeanarnaud.nl)

**Wijnkoperij Okhuysen**, [www.okhuysen.nl](http://www.okhuysen.nl)

**Douwe Walinga**, [www.italiaansewijnen.nl](http://www.italiaansewijnen.nl)

**Anfors**, [www.anfors.com](http://www.anfors.com)

**Verbunt Wijnkopers**, [www.verbunt.nl](http://www.verbunt.nl)

**Vinites**, [www.vinites.com](http://www.vinites.com)

**De Wijnproevers**, [www.wijnproevers.nl](http://www.wijnproevers.nl)

een aantal jaar zullen ze soepeler en lekkerder zijn. Het panel benadrukt overigens dat de naam Barolo niet altijd een goede kwaliteit garandeert. Het is net als bij Bordeaux: alle wijnen uit deze regio profiteren van de goede reputatie. Maar soms kun je beter kiezen voor een andere Nebbiolo of voor een goede Barbera, die kan lekkerder uitvallen en is ook nog minder duur. Wie meer houdt van de wat zachtere, ronde wijnen kan ook prima in de Piemonte terecht. Van de dolcetto-druif worden heerlijke wijnen gemaakt, die vaak al vrij snel op dronk zijn.

Het valt het panel op dat er enorm veel variatie binnen het kleine gebied is, maar ook binnen de verschillende druivenrassen. Niet één wijn smaakt hetzelfde. Bij de rode wijnen heeft het panel iets meer moeite met het kiezen van de vijf lekkerste wijnen, omdat er veel goede en lekkere wijnen worden geproefd. De uiteindelijke selectie geeft een mooi beeld van de diversiteit van de Piemonte.

### Wijn & spijs

Veel rode wijnen uit de Piemonte hebben een stevig karakter, en worden daarom vaak in één adem met de herfst en winter genoemd. Toch kunnen de meeste wijnen uit deze regio prima in het voorjaar worden gedronken, bij lichtere, soms wat pittigere gerechten. Drink een Dolcetto of een jonge Nebbiolo bijvoorbeeld bij een pastagericht met een vleessaus. Of een Barbera d'Asti bij een lekkere risotto. Een lunch met verschillende kazen wordt een feest als je een Dolcetto schenkt bij licht belegde kazen, of een Barolo of een Barbaresco bij de wat rijpere, belegde kazen. Staat er vis op het menu? Dan kun je het beste kiezen voor een Arneis of een Gavi. De laatste smaakt trouwens ook heerlijk bij zeevruchten, vanwege zijn vaak hoge zuurgraad. Serveer bij een feestelijke paasbrunch een glas Moscato d'Asti. Deze zoete bubbels zijn trouwens ook lekker als aperitief bij een diner. Sluit het diner af met ijs met vers fruit? Dan kun je diezelfde fles er weer bij pakken!

## ROOD

**6** Enzo Boglietti, *Nebbiolo Langhe, DOC 2007, € 18,80 (Anfors)*

Een opwekkende, volwassen wijn. Hij is zuiver en zacht, met kersen en framboos. De licht droge afdrank geeft hem wat extra kracht. Hij smaakt nu al lekker bij een lasagne, maar is over twee jaar waarschijnlijk nog veel lekkerder.

**7** Marchesi di Barolo, *Cannubi Barolo, DOCG 2003, € 49,95 (Fourcroy)*

Een krachtige, stoere wijn die het panel blijft verrassen. Vol, elegant, fruitig, krachtig en toch nog licht. Door de stoere tanni-

nes is hij op z'n best bij een stevig gerecht, zoals een lamscasserole met room en ingedroogde aceto balsamico.

**8** Tenuta Il Falchetto, *Bricco Paradiso Barbera d'Asti, DOC 2006, € 12,95 (Henri Bloem's Vinotheken)*

Weer zo'n lekkere wijn van Il Falchetto! In deze sappige, krachtige wijn proef je bosvruchten, koffie, toffee en zelfs wat kruidigs. Heerlijk bij een *bistecca fiorentina* met rozemarijnardappeltjes, of bij een lunch met boerenpaté. Hij kan ook nog een paar jaar liggen.

**9** Sori dij But, *Dolcetto di Dogliani Cru, DOC 2007, € 9,90 (Douwe Walinga)*

Een heerlijke wijn die al verschillende keren bekroond is. Sappig, rijp fruit, met voldoende tannines om hem krachtig te maken. Tegelijkertijd is hij soepel en makkelijk drinkbaar. Een lekker glas wijn om zo te drinken.

**10** Virna Borgogno, *Dolcetto d'Alba, DOC 2006, € 9,95 (De Wijnproevers)*

Dit is ook een Dolcetto, maar een heel andere stijl. Hij heeft ook veel fruit, maar is tegelijkertijd veel droger dan de meeste Dolcetto's. Lekker bij gerechten met kip.

