



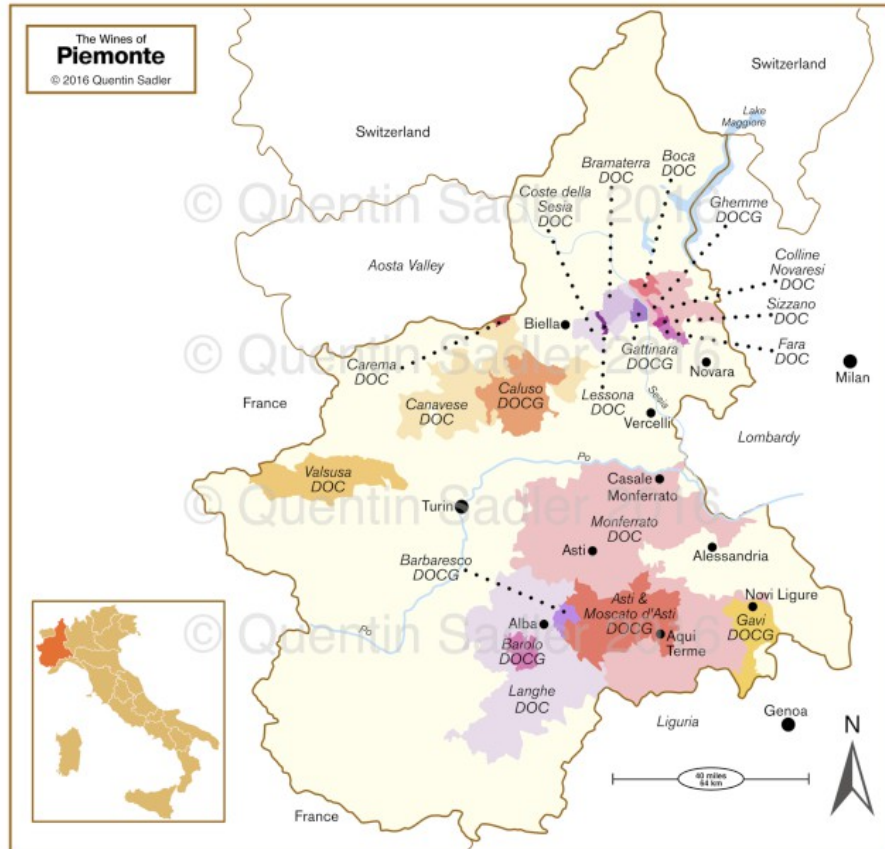
PIEMONTE

KBC wijnclub

September – Oktober
2018

André Verhaegen

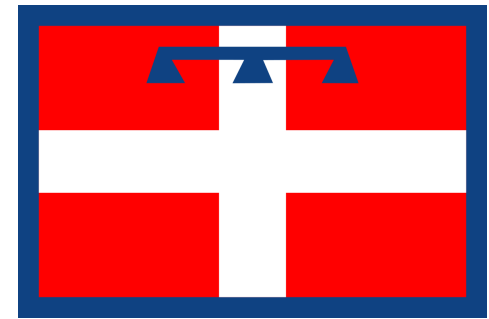
PIEMONTE



PIEMONTE

- Piemonte betekent letterlijk 'voet van de berg' en staat geprangd tussen de Alpen en de weidse Powlakte.
- 1/3 van de oppervlakte ingenomen door de Alpen en uitlopers; gebergte met pieken tot boven 4.000 m
- 4,4 mio inwoners, en Turijn als hoofdstad; ook bekend zijn Alba, Asti.
- Wijnbouw geconcentreerd in Langhe en Roero
- Rijke fauna en flora, veel cultuur
- Piemonte = gastronomische streek: lekkerste noten, pittige pepers,gedroogde salami's, berghammen, weelderig fruit, heerlijke wijnen, speciale kazen, soorten rijst.
- Thuishaven van de Slow Food-beweging
- Zeer geïndustrialiseerd gebied, met luchtvaartindustrie, voedingsindustrie (Lavazzo, Ferrero, Martini, Fiat concern).
- Minder toeristisch : 2 invalswegen via Zwitserland en Frankrijk.

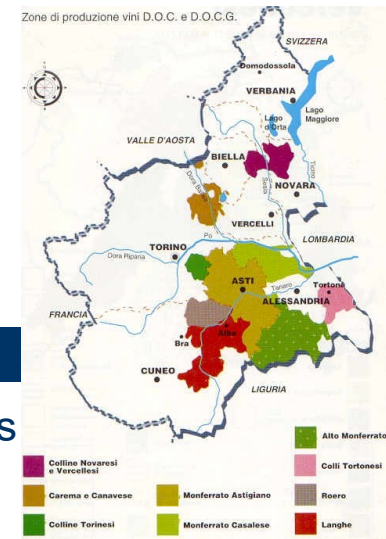
Geschiedenis



- Werd al bewoond door Grieken, Kelten, Liguri.
- Romeinen tot de 7^e eeuw als Lombarden hen verdrijven
- 10^e 13^e eeuw : verspreiding christendom en bouw abdijen → daaruit economische welstand maar ook conflicten tussen kerk – burgerij – staat. Rivaliteit tussen steden
- 16-17^e eeuw: Spaanse overheersing
- 18^e eeuw : deel van het koninkrijk 'Savoie', met bescherming door Habsburgers. Turijn als hoofdstad. Vele indrukwekkende paleizen en kerken dateren van toen.
- 18^e E : kwaliteitsdoorbraak door huis van Savoye : wijngaarden indelen naar ligging en bodemstructuur zoals door monniken in Bourgogne
- 1861 : Victor Emmanuel II (Savoyard) wordt koning van eengemaakte Italië
- 1946 : 1^e republiek van Italië.
- Sinds 1992 : Lega Nord – een onafhankelijkheids beweging met Piemonte als centrum

Geografie en Klimaat

- Gematigd Alpen en continentaal klimaat, met lange koude winters en warme, vaak vochtige zomers
- Gunstig klimaat en glooiende heuvels:
 - temperende invloed van zee en Alpen : gematigd warm en niet te droog
 - door hoogteligging : afkoeling 's nachts, waardoor goede rijping en smaakontwikkeling
 - mediterrane invloed uit het zuiden : warm genoeg om druiven te rijpen – afkoeling 's nachts
- Gemiddelde dagtemp : 27-30° in zomer; 2-3° in de winter
- Gevarieerde bodemsstructuur : kalk, leisteen, shist, porfier. En vele mineralen
- Zuidelijke deel van Piemonte worden de meeste en mooiste wijnen gemaakt.



Wijnproductie



- Wet Gloria (piramide van Gloria) begin 90-er jaren :
 - VDT : vino di tavola
 - IGT : indicazione geografica tipica
 - DOC: denominazione di origine controllate : strenge regels
 - DOCG : denominazione di origine controllate e garantita
- 2 grote wijngebieden : 59 regio's
 - Langhe en Monferrato : ZO (appellaties Barollo, Barbaresco)
 - Westen en Noorden van Turijn
- 1995 : onderverdeling in 6 zones
 - Piemonte, Langhe, Monferrato, Colline Novarese, Costa della Sesia, Canavese
- Wijngaarden op hellingen tussen 150 en 600 m, gemiddelde hoogte = 350m.
- 1/3 is beplant met wijngaarden.

Wijnproductie



- Productie : 53.000 ha, 3 miljoen hl wijn, 80% DOC en DOCG wijn, 70 % is rood en 30% is wit.
- Weinig tafel en landwijnen
- 16 DOCG's en 42 DOC's → grote variatie aan wijnen, die elkaar overlappen.
- Langhe en Monferrato : heeft 90% van de productie van Piemonte
- Wijnbouw is kleinschalig (door afwisselend landschap van heuvels en dalen). Kleine familiebedrijven, waarvoor kwaliteit belangrijker is dan kwantiteit. (in Barollo gem 5-6 ha)
- In volgorde van het meest aangeplant :
 - Rood : Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Brachetto, Freisa, Grignolino, Malvasia
 - Wit : Moscato bianco, Cortese, Chardonnay, Arneis

DRUIVENVARIETEITEN

- Moscato
- Brachetto d'Acqui
- Arneis
- Cortese
- Dolcetto
- Barbera
- Nebbiolo

MOSCATO BIANCO

- Basis voor DOCG Asti / Moscato d'Asti
- Belangrijkste witte druif in Piemonte.
- Meerdere stijlen zijn mogelijk : licht parelend, schuimend, stille passito wijnen.
- Moscato d'Asti : is een licht parelende schuimwijn (frizzante) die licht zoet is met een laag alcoholvolume (4,5 %). Zeer koud schenken.
- Fruitige wijnen.

BRACHETTO

- Basis voor DOCG Brachetto d'Acqui
- Rode tegenhanger van de Moscato d'Asti.
- Als parelwijn of schuimwijn : charmat methode of klassiek 2^e gisting op fles.
- Geeft een licht mousserende zoete rode dessertwijn.
- Zacht en fruitig met frisse zuren, peperachtig, aardbeien,
- Nagerecht met rode vruchten

ARNEIS

- Basis voor DOCG Roero Arneis.
- Autochtoon wit druivenras uit Piemonte dat we terugvinden in de Langhe en Roero-gebied. Nergens anders in Italië.
- Vroeger gebruikt om nebbiolo te verzachten. Bijna volledig verdwenen in de jaren zeventig.
- Door enkelen opgevist om mooie wijnen van te maken.
- Moeilijk te telen druif - gevoelig voor ziekte (meeldauw).
- Geeft fijne wijnen met een aangenaam bittertje.
- Serveren bij koude visgerechten.

CORTESE

- Basis voor DOCG Gavi
- DOCG Gavi is 100% Cortese druif.
- Deze druif kenmerkt zich door lage aromatische graad en vrij veel zuren, waardoor je verfijnde en delicate wijnen krijgt (Pittig zuur, appelachtig)
- De Gavi streek ligt aan de oostkant van Piemonte en is genoemd naar het dorpje Gavi, maar het gebied waar deze wijn gemaakt wordt ligt ook verspreid over 9 buurgemeenten.
- De wijn uit de gemeente Gavi wordt ook GAVI di GAVI genoemd.
- De witte Gavi is een klassieke begeleider van lichte visgerechten en schaal- en schelpdieren

DOLCETTO

- DOC Dolcetto d'Alba – DOC Dolcetto d'Asti
- Ook de Dolcetto is aan een opgang bezig. Steeds meer wijnbouwers krijgen deze moeilijke druif onder de knie en maken er boeiende wijnen mee.
- Wijnen voor dagelijks gebruik
 - Lichter van structuur, robijnrode kleur, peperachtige tonen, geur en afdronk van bittere van amandelen
 - Weinig tanines, kan dus snel gedronken worden
- Licht gekoeld serveren, met brood en salami, gedroogde bacon

BARBERA

- DOCG Barbera d'Asti – DOC Barbera d'Alba.
- Meest aangeplante druif.
- Barbera, bekend uit de dorpen rond Asti en Alba, maar ook uit de heuvelige Monferratostreek. Ooit beschouwd als een banale druif, maar nu een klasbak die zijn schouders recht naast grote broer Nebbiolo.
- Barbera d'Alba : in gebied van de Barolo en Barbaresco, waar beste wijngaarden voorbehouden worden voor nebbiolo.
- Een elegante druif ook, die fijne zuren combineert met goede structuur en een mooi bewaarpotentieel.
- Geeft zowel stevige, donkere en intense rode wijn als lichte, fruitige en soepele wijnen
- Van lichte sappige pizza wijnen tot houtgelagerde krachtige wijnen die kunnen rijpen.

NEBBIOLO

- Basis voor de DOCG Barbaresco – DOC Langhe.
- Geeft topwijnen in Barolo en Barbaresco.
- Veel verbouwd in Piemonte en is een historische druif (1^e eeuw na Christus).
- Naam is afkomstig van nebbia (mist) – door late oogst tijdens de eerste herfstmist.
- Een moeilijke druif : rijpt laat, heeft dikke schil, hoge aciditeit en zware tannines, Schil geeft weining kleur (Pinot noir),
- DOC Langhe : veel minder regels dan Barolo/Barbaresco.
- DOC Barbaresco :
 - wordt volledig gemaakt van Nebbiolo-druiven
 - verbouwd in een klein landelijk gebied dat ten oosten van de stad Alba (4 gemeenten rond Barbaresco)
 - Minimum rijping 26 maanden, waarvan 9 maanden op hout.
- Barbaresco : iets lichtere zandgronden, en dus lichtere wijnen, en dus sneller drinkbaar dan Barolo.
- Koningin en koning : licht en elegant in Barbaresco, krachtig en geconcentreerd in Barolo.

NEBBIOLO

- DOCG Barolo
- Barolo wordt gemaakt van de nebbiolodruif.
- Barolo geproduceerd in 11 gemeenten rond La Morra.
- Rijping 38 maanden, waarvan 18 maanden op eiken vaten.
- 2 vinificatiestijlen : modernisten vs traditionalisten
 - Traditie : Tanineuze wijn met hoge zuurtegraad – tot 10 jaar rijping nodig vooraleer op dronk te zijn
 - Modern : Zachter en voller karakter
- Krachtige wijn met bewaarpotentieel.
- Aroma : leer en rozengeur.
- Om optimaal van de barolo te genieten, schenk je hem over in een karaf (decanteren).

Volgende degustatie !

- “Bubbels”
 - 23 november 2018 - Gent
 - 6 december 2018 – Leuven
 - 7 december 2018 - Leuven