

# De gouden bergen van Barolo

Barolo is die stevige wijn, waarvan de druifjes pal naast de truffels van Alba groeien. Het is een bekroonde wijn die stevast wordt aangehaald met de lovende betiteling 'koninklijk'. Rijdend en proevend door herfstig Piemonte, ontmoeten we de plukkers, horen we de verhalen en ontdekken we niet de koninklijke, maar hemelse wijn.

TEKST EN FOTOS DAAN VERMEER



Sluiers van ochtenddauw hangen tussen de heuveltoppen waar we vanaf de weg tussen Verduno en La Morra op neerkijken. Het is halverwege oktober en de nazomerzon kleurt het panorama langzaam goud. De nevel helpt de druiven overigens een beetje: het flinterdunne vochtlaagje zorgt dat de schil niet in het zonlicht verbrandt. Pas rond deze tijd trekken de dorpelingen de wijngaarden in, om de nebbiolodruiven met de hand te plukken. Vanaf heuvel dorp La Morra kijken we neer op Barolo, het dorp waar de wijn naar is vernoemd. Temidden van de oranje daken ligt een kasteel, waarvan je misschien zou verwachten dat daar ooit de koning woonde die de wijn zijn naam gaf. Niets is minder waar, zo ontdekken we.

## Op keldertocht

Er staat nóg een kasteel in Barolo dat wat minder boven de andere huizen uittoert: **Marchesi di Barolo**. "De barolowijn is hier geboren," vertelt de gastvrouw waarmee we door de kelders lopen, "Zo'n 150 jaar terug plantte de vrouw des huizes de nebbiolodruiven en maakte er, met hulp van een Fransman, wijn van, die ze naar het dorp vernoemde." We struinen langs talloze eikenhouten vaten, zo groot als middenklasse auto's en zo oud als het verhaal van de gastvrouw. Die vaten zweeten jaar in jaar uit, waardoor een onwelriekende geur de geweldige ruimte vult. Het verbaast ons dat er - schijnbaar - zulke smaakvolle wijn uit komt. Overigens moet barolo minstens drie jaar rijpen, waarvan twee in een houten vat.

In een andere kelder wandelen we langs een privéverzameling van flessen, beginnend bij zo'n beetje de eerste barolo ooit - een fles die slechts gevuld

is met bezinksel. De flessen vanaf 1938 zijn wél drinkbaar en daar liggen er enkele duizenden van. Hoewel die *riserva's* erom vragen gedronken te worden, beginnen we bij het begin.

In het restaurant van de wijnmaker, vanwaar we uitzicht hebben op de wijngaarden, volgt een kennismaking met hun wijnen. Het is hier waar de padenstoelen, kazen en witte truffels uit nabijgelegen Alba op tafel samenkomen met de barolo's van wijnhuis **Marchesi**. De chef weet met zijn salades, pasta's en vlees met rodewijnsaus uitzonderlijke smaakcombinaties te maken. Deze tongstrelende kennismaking met de barolowijn smaakt naar meer.

## Van kurkentrekker tot wijnvat

Barolo loopt op barolowijn. De bekendere wijnhuizen hebben een winkel aan Via Roma en bij de *enoteca's* staan de planken vol met flessen van minder bekende producenten. Aan het eind van de hoofdstraat, op Piazza Castello, hangt een enorme kurkentrekker aan de gevel. Erachter, in het kurkentrekermuseum, ontmoeten we Paolo Annoni die ons graag het verhaal achter zijn eigenaardige museum vertelt. "Voorheen had ik een apotheek in Turijn. Op een dag kreeg ik van een vriend een kurkentrekker uit Parijs, uit 1815." Niet alleen begon hij sindsdien het handgereedschap te verzamelen, hij ontdekte ook de wijn en verliet Turijn. In 2007 kocht hij een akker in Sarmassa, een *cru*-gebied tussen La Morra en Barolo. "Overmorgen ga ik er weer heen, om de druiven te plukken." Z'n wijngaard is zo compact, dat hij daar in drie uur mee klaar is. Met trots laat hij ons een glas van zijn barolo uit 2009 proeven. En die smaakt voortreffelijk: vol en rond, zonder uitgesproken tannines.





#### Hier kun je barolo's naar hartelust proeven:

- Enoteca Regionale in Barolo: Tussen september en half november dagelijks een didactische proeverij, daarbuiten alleen op do-zo.
- Wijnbar Barolo friends in Barolo: Zo'n acht wijnen per glas in een moderne bar, maar de zwart-witfoto's aan de muren geven een knipoog naar het verleden.
- Marchesi di Barolo in Barolo: Hier kun je fantastisch lunchen of dineren, vanaf €36 incl. wijnarrangement. Wel reserveren.
- Circolo La Scuola in Santa Maria bij La Morra: Een muziekcafé in een voormalige basisschool, met krantenknipsels aan de muur en een piano tussen de tafeltjes. 's Weekends vaak optredens, maar dagelijks huisgemaakte pasta.
- Elk barolodorp heeft een 'cantina comunale': een proeflocatie waar je wijnen kunt proeven van verschillende lokale producenten.

#### Kooptips

- Proef voordat je koopt. De smaakverschillen tussen de wijnhuizen, jaren en terroir zijn enorm.
- Koop, zeker oudere barolo's, direct bij de wijnmaker. Daar weet je zeker dat de wijnen op de juiste manier gerijpt zijn.
- Zorg goed voor je gekochte wijnen: laat ze niet in de zon in de auto liggen en wikkel ze in een handdoek voordat ze de koffer ingaan. Wijnen mogen bij geen enkele airline als handbagage worden meegenomen.

Aan de andere kant van het pleintje wandelen we onder de kasteelpoort door. In het kasteel zit het WiMu, het wijnmuseum. Slechts een van de vijf verdiepingen is voor de barolowijn, de andere gaan op aan werkelijk alles wat met wijn te maken heeft. We fietsen er letterlijk door de seizoenen, wandelen door de kasteelkeuken, waar flessen op het aanrecht staan en kijken in de bioscoopzaal naar films waarin wijn een hoofdrol speelt. Pas op de begane grond horen we dat Koning Charles Albert van Sardinië zó verknocht aan de barolo was, dat hij een vat voor elke dag van het jaar liet bezorgen op zijn paleis. Over koninklijk gesproken.

#### Gemeentewijn

In de kelder van het wijnmuseum wandelen we, via de voormalige wijnschool voor arme jongens, de *enoteca regionale* in. Het is een gemeentelijk wijnhuis waar het niet om winst, maar om uitleg en objectiviteit draait. "Alle 195 barolo's die hier op de planken staan, zijn blind geselecteerd," vertelt Christiana ons. Gezien de ruim 600 producenten van de wijn, een klus waar wijnproevers heel wat avonden mee zoet zijn geweest. Het is een unieke aanpak, want kwaliteit brengt de flessen hierheen en niet marketing.

Wijnen moet je proeven, dus Christiana schenkt drie glaasjes in. Dat is er een voor elke grondsoort waarop de druiven groeien: zandgrond, kleigrond en een mix van beide. "Proevend maken we een reis door het gebied, om te beginnen in La Morra." We ruiken een scherpe geur in het glas en proeven eikenhout en fruit. De wijn blijft niet erg lang hangen. De tweede komt uit Barolo en zijn tranen hangen aan het glas. Bij het proeven, komen de tannines naar boven, maar hij rolt lekker en blijft hangen in de mond. Reizen door de streek levert snel wat op. "Een typische wijn heeft een typische druif nodig," grapt Christiana. In het derde glas zit een wijn van Bussia, een heuvel met een *crustatus* waar zo'n tien producenten op verbouwen. De tannines overheersen, deze wijn moet nog wat jaren liggen voordat hij de kelder weer uit mag.

#### Tussen het goud

We zijn weer buiten. Nog binnen de dorpsgrenzen plukt een familie de nebbiolodruiven, die ze vervolgens in kratten naar de tractor brengen. Ze zijn overtuigd van de kwaliteit. "Het zijn perfecte druiven. Proef!," vertelt een vrouw ons trots. Volgens het WiMu is dat een hele prestatie, want alle sneeuwbuien, druilerige ochtenden, winderige dagen en zonuren drukken hun stempel op de druifjes. Een man met een rood schort lacht: "Als jullie het niet geloven, kom dan over drie jaar maar terug. Dan zal ik jullie de wijn laten proeven!"





### Praktische informatie

#### Ernaartoe

Transavia vliegt vier keer per week rechtstreeks vanaf Amsterdam naar Turijn, vanaf €35 enkele reis. Zie [transavia.com](http://transavia.com). Vanaf Turijn is het ongeveer een uur rijden naar de Barolostreek. Via Sunny Cars huur je een auto vanaf €135 per week, zonder eigen risico maar inclusief alle verzekeringen en tweede bestuurder. Zie [sunnycars.nl](http://sunnycars.nl).

#### Overnachten

Wij waren te gast in Locanda Dell' Orso Bevitore in Verduno, een dorp in de barolostreek, op 10 minuten rijden van Barolo. Een tweepersoonskamer mét ontbijt kost €90 per nacht. Er is een zwembad, gratis Wi-Fi én elke kamer heeft een eigen kluisje in de wijnkelder met drie wijnflessen. Voor informatie zie: [burlotto.com](http://burlotto.com).

#### Musea

Het WiMu (€8) is dagelijks geopend tussen 10.30 en 19.00 uur, het naastgelegen Kurkentrekkermuseum (€4) tussen 10.00 en 18.00 uur. Een kelderbezoek of lunchen bij Marchesi's gaat op afspraak, zie [marchesibarolo.com](http://marchesibarolo.com).

#### Informatie

Meer informatie over de Barolostreek staat op de website van de lokale toeristeninformatie: [piemonteonwine.it](http://piemonteonwine.it).

