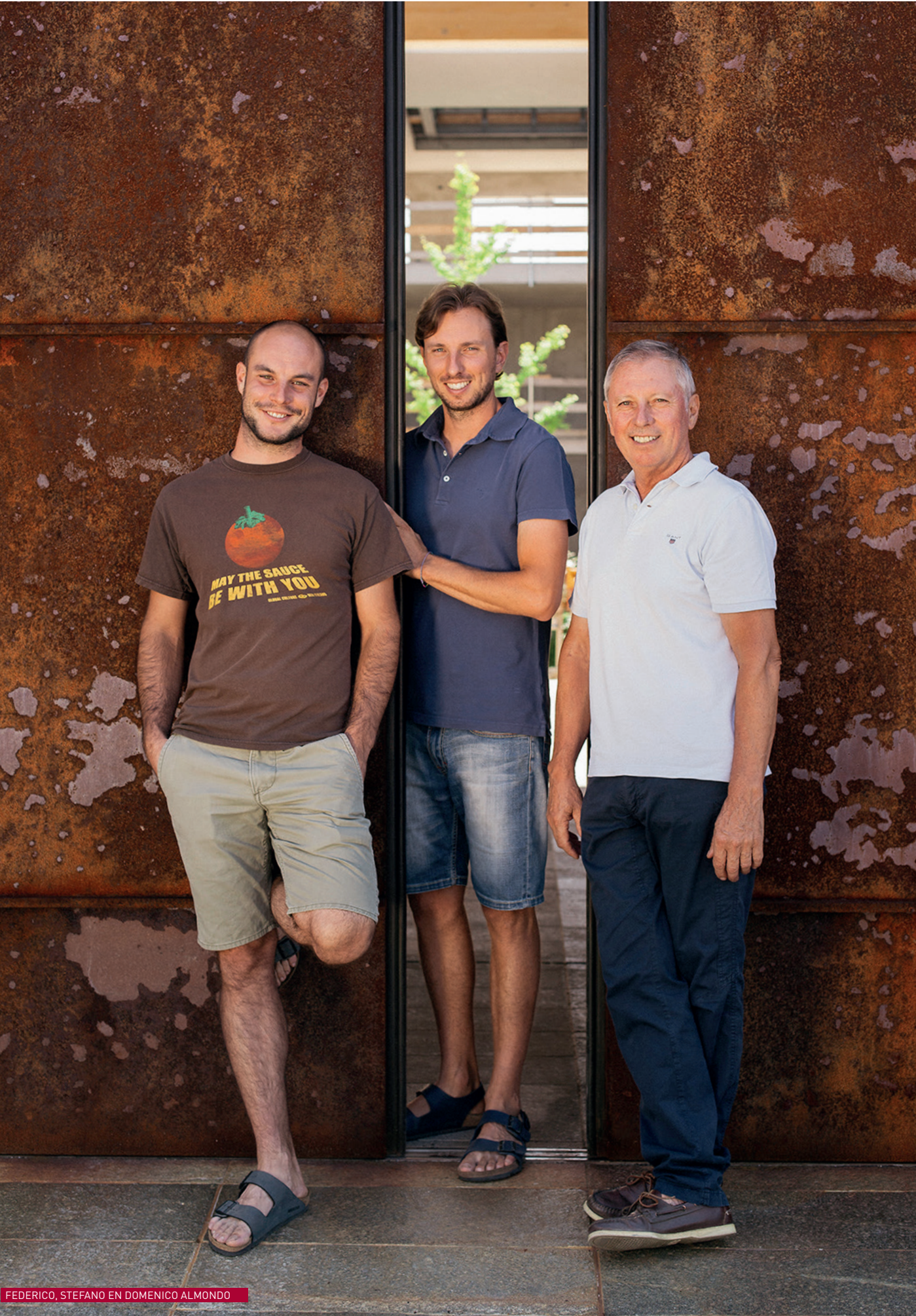




Roero: minder bekend, maar niet minder bemind

Ten noorden van de beroemde wijngaarden van Barolo en Barbaresco, aan de linkeroever van de Tanaro, ligt Roero, waar ook verfijnde nebbiolo's worden gemaakt. Door de zanderige bodem in deze streek, zijn deze minder tanninerijk en daardoor toegankelijker. En er worden ook heerlijk frisse witte wijnen gemaakt van de arneis-druif. In de afgelopen jaren is de interesse voor Roero toegenomen, mede dankzij de uitstekende en goed betaalbare wijnen. | tekst, Paola Westbeek



EEN LANGE WIJNTRADITIE
Voor de fijnproever is Piemonte, gelegen in het noordwesten van Italië, een echt walhalla. De streek staat bekend om zijn geurige witte truffels, hazelnoten, donkere chocolade en de meest prestigieuze wijnen ter wereld. Al halverwege de 19^e eeuw begon Barolo – ook wel ‘de wijn voor koningen en de koning der wijnen’ genoemd – aanzien te krijgen. Gemaakt van de nebbiolo-druif, is de wijn vermaard om zijn krachtige structuur, hoge tannines, complexiteit en bewaarpotentieel. Elke koning heeft een koningin en voor Barolo is dat de verfijnde en elegante Barbaresco, geproduceerd ongeveer 20 kilometer naar het noordoosten en eveneens gemaakt van nebbiolo.



Door de rijping in ‘botti’ is de houtinvloed subtiel en ligt de nadruk op de pure expressie van het fruit



DE ARMERE BUREN

Maar ken je Roero, dat ten noorden van dit vorstelijke echtpaar ligt? Ook hier is kwaliteit volop aanwezig. Waarom zijn de wijnen van deze regio dan minder bekend? Stefano Almondo, die samen met zijn broer Federico en vader Domenico het wijnhuis Giovanni Almondo in de gemeente Montà bestiert, legt uit: ‘Barolo en Barbaresco hadden geweldige ambassadeurs. In de jaren 60, 70 en vooral 80, hebben ze een cultstatus verworven. Het waren wijnen voor de gevestigde elite. Wij, de armere burens, hadden simpelweg geen manier om onze wijnen te distribueren en dat heeft niets te maken met de intrinsieke kwaliteit van het product. Het was puur een kwestie van culturele verspreiding en reputatie om politieke of sociale redenen.’

Roero ligt ten noorden van Alba, de historische hoofdstad van de Langhe, in de noordoostelijke hoek van de provincie Cuneo. De wijnstreek bestaat uit 19 gemeenten en wordt gekenmerkt door een landschap van glooiende wijngaarden, bossen en boomgaarden. Roero heeft een wijntraditie die duizenden jaren teruggaat. Er zijn sporen van wijnbouw gevonden die dateren van de zevende eeuw voor Christus, toen er handel werd gedreven door de Etrusken en Kelten. In 1985 kregen de wijnen een DOC-status en in 2004 werden ze gepromoveerd tot DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

FRUITIG, ELEGANT EN AROMATISCH

Roero telt 1.158 hectare wijngaarden en produceert jaarlijks zo’n zeven miljoen flessen (waarvan 60% wordt geëxporteerd). De wijnen zijn fruitig, elegant en aromatisch, dankzij een bodemsamenstelling van mergel en zandsteen, met een hoog gehalte aan kalk, klei en vooral zand. De grond is poreus en neemt daardoor minder water op. Sowieso is het klimaat droog en valt er weinig neerslag. In de wijngaarden worden vaak mariene fossielen gevonden, een overblijfsel van de miljoenen jaren dat het gebied bedekt was door de Middellandse Zee. Hierdoor is de bodem rijk aan mineralen. Volgens de DOCG-regels moet de Roero DOCG uit minimaal 95% nebbiolo bestaan en de Roero Arneis DOCG uit minimaal 95% arneis. Dit verschilt van Barolo en Barbaresco, waar geen andere variëteiten in de wijn zijn toegestaan.

WIJNEN DIE HET TERROIR WEERSPIEGELEN

Arneis, een inheemse witte druif, is goed voor 77% van de aanplant in Roero. Alhoewel arneis al sinds de 14^e eeuw werd verbouwd, is de druif halverwege de 20^e eeuw bijna uitgestorven. Stefano: ‘Voor mijn grootvader Giovanni bestond arneis bijna niet. Roero was toen vooral een gebied van nebbiolo en barbera.

Arneis werd vanaf eind jaren 60 steeds meer aangeplant, maar destijds om een zoete, licht mousserende wijn, vergelijkbaar met prosecco, te maken.’

Domenico, die het wijnhuis heeft opgericht in 1978, besloot echter zijn eigen pad te bewandelen. ‘Hij begon met het verbouwen van arneis, maar wilde vanaf het begin een droge witte wijn maken met mineraliteit en karakter. Dit heeft ons onderscheiden van anderen in de regio’, zegt Stefano. ‘Tegenwoordig heeft minstens de helft van de andere producenten zich aangepast aan de visie die mijn vader als pionier heeft geïntroduceerd.’

Vooraf in de afgelopen decennia heeft arneis een heropleving gekend. De druif biedt zuivere witte wijnen met aroma’s van bloemen, citrus en steenvruchten. Stefano: ‘Onze arneis wordt verbouwd op een zware bodem met klei en kalksteen. Deze wijngaarden bevinden zich op 410 meter, het hoogste punt in het noorden van Roero. Dit is het geheim achter de frisheid en mineraliteit.’



NEBBIOLO

De nebbiolo’s zijn ook frisser en minder tanninerijk dan die uit Barolo en Barbaresco. Stefano: ‘De druiven, verbouwd op zandgrond en op een lagere hoogte (280 meter), ondergaan een lange fermentatie en rijpen 18 maanden in grote vaten van Slavonisch eikenhout, zoals de traditie voorschrijft. Er wordt geen gebruik gemaakt van barrique.’ Daarom weerspiegelen de wijnen het terroir. Door de rijping in de zogenaamde ‘botti’ van 30 hectoliter is de houtinvloed subtiel en ligt de nadruk op de pure expressie van het fruit.

DE SMAAK VAN DE TOEKOMST

‘Wijn drinkers gaan steeds meer op zoek naar mineraliteit en elegantie,’ zegt Stefano. Neem nou Giovanni Almondo’s Bricco delle Ciliegie Roero Arneis, een wijn met fantastische ziltigheid en delicate aroma’s van witte bloesem. ‘Mijn oma serveerde deze wijn vaak met onze eigen verbouwde asperges, kort gekookt en met zelfgemaakte mayonaise’, vertelt Stefano. De Roero Nebbiolo, gemaakt door zijn broer Federico, is levendig en toegankelijk maar ook een serieuze wijn met bewaarpotentieel, die zich prima kan meten met de beste

Barolo’s en Barbaresco’s. De perfecte match? ‘De tajarin al ragù, ook volgens het recept van mijn oma (zeer dunne lintpasta uit Piemonte geserveerd met een rijke saus van rundvlees en tomaten, red.),’ vertelt Stefano.

In het algemeen zijn de wijnen uit Roero jonger drinkbaar en dus toegankelijker – en dat is precies wat ze zo aantrekkelijk maakt. Stefano: ‘Ondanks de huidige economische onzekerheden is dit een fantastische tijd voor Roero en zijn wij sterker dan ooit. In de Roero vind je geen zware wijnen met stevige tannines die tientallen jaren moeten rijpen, maar eerder wijnen met een pure en verfijnde expressie. Dit is niet alleen de smaak van vandaag, maar ook die van de toekomst. Roerowijnen hebben een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding en blijven betaalbaarder dan sommige Barolo’s en Barbaresco’s. Ze worden verkocht aan de beste importeurs en worden geserveerd in toprestaurants in grote steden wereldwijd.’ Kortom, de streek Roero mag iets minder bekend zijn dan hun fameuze burens naar het zuiden, maar de wijnen – die vooral bedoeld zijn om van te genieten – zijn steeds meer in opkomst.



WIJNGAARD BRIC VALDIANA

ROERO ARNEIS ‘BRICCO DELLE CILIEGIE’

Zuivere, aromatische wijn met in de geur exotisch fruit, perzik en witte bloemen. De smaak is fris en mineralig met verfijnde zuren en een lange afdrank. Serveer deze wijn op een temperatuur van 12-14 °C bij verfijnde voorgerechten, bruschetta met tomaat en oregano en bij vis- of groentegerechten. Ook zeer geschikt als aperitief.



ROERO NEBBIOLO

Levendig en toegankelijk maar ook spannend en energiek, met aroma’s van kersen en frambozen, rozenblaadjes, steranijs en munt. Ook een prima bewaarwijn! Serveer bij gegrild rood vlees, portobello en natuurlijk pasta of risotto met truffel en geschaafde Parmezaanse kaas.



ROERO BRIC VALDIANA

Een Roero Nebbiolo van Barolo-niveau. De wijn rijpt 18 maanden in grote Slavonische vaten, resulterend in een complexe neus van rood fruit, viooltjes en kruidigheid. In de mond domineert het fruit, terwijl de zuren zorgen voor een aangename frisheid. Voor bij gegrild of gebakken rundvlees, stevige stoofgerechten met paddenstoelen, gerechten met truffel en pittige harde kazen.



Arneis is bijna uitgestorven, halverwege de 20^e eeuw