

BETER WIJNPROEVEN, MÉÉR GENIETEN



Brahantse
wijn@
sociëteit

Wijnproeverij Nebbiolo

Rob van Kalmthout

19 oktober 2021

Nebbiolo

- Voor het eerst vermeld als Nibiol (1266)
- Gerelateerd aan het woord Nebbia (mist). Twee verklaringen:
 - Wittig wasachtig laagje tussen steel en druif
 - Mist in de dalen van Piëmonte
- Alternatieve benamingen
 - Chiavennasca (Valtellina)
 - Picotendro of Picoutener (Aosta)
 - Prünent (Val d'Ossola, Lago Maggiore)
 - Spanna (Novara, Alto Piemonte)
- 3 Clonen binnen Nebbiolo
 - Nebbiolo Lampia
 - Nebbiolo Michet
 - Nebbiola Bolla



Nebbiolo

- Nebbiolo DNA verwantschap
 - Bubbierasco (Cuneo)
 - Freisa (Piemonte). DNA verwantschap met Viognier. Dus dat zou Viognier een neef maken van Nebbiolo
 - Neretto di Bairo of Vespolina (Oltrepò Pavese)
 - Nebbiolo Rosé (Valtellina)
 - Negrara, Rossolo Nera en Brugnola (Valtellina)
- Viticultuur
 - Zeer vroege vruchtzetting
 - Late rijping
 - Dikke schil
 - Zeer gevoelig qua bodems: kalkhoudend mergel



Lampia



Nebbiolo

- Smaakprofiel
 - Met Pinot Noir dé beste vertalers van terroir
 - Licht van kleur
 - Krijgt oranje kleurtonen bij oudering
 - Hoog in zuren, hoog in tannines
 - Drogend
 - Aroma's
 - Teer
 - Bosgrond
 - Kersen
 - Drop
 - Viooltjes
 - Rozenblaadjes

 Bewaren



Raspberry



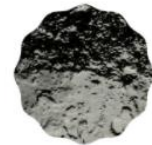
Cherry



Cranberry



Rose

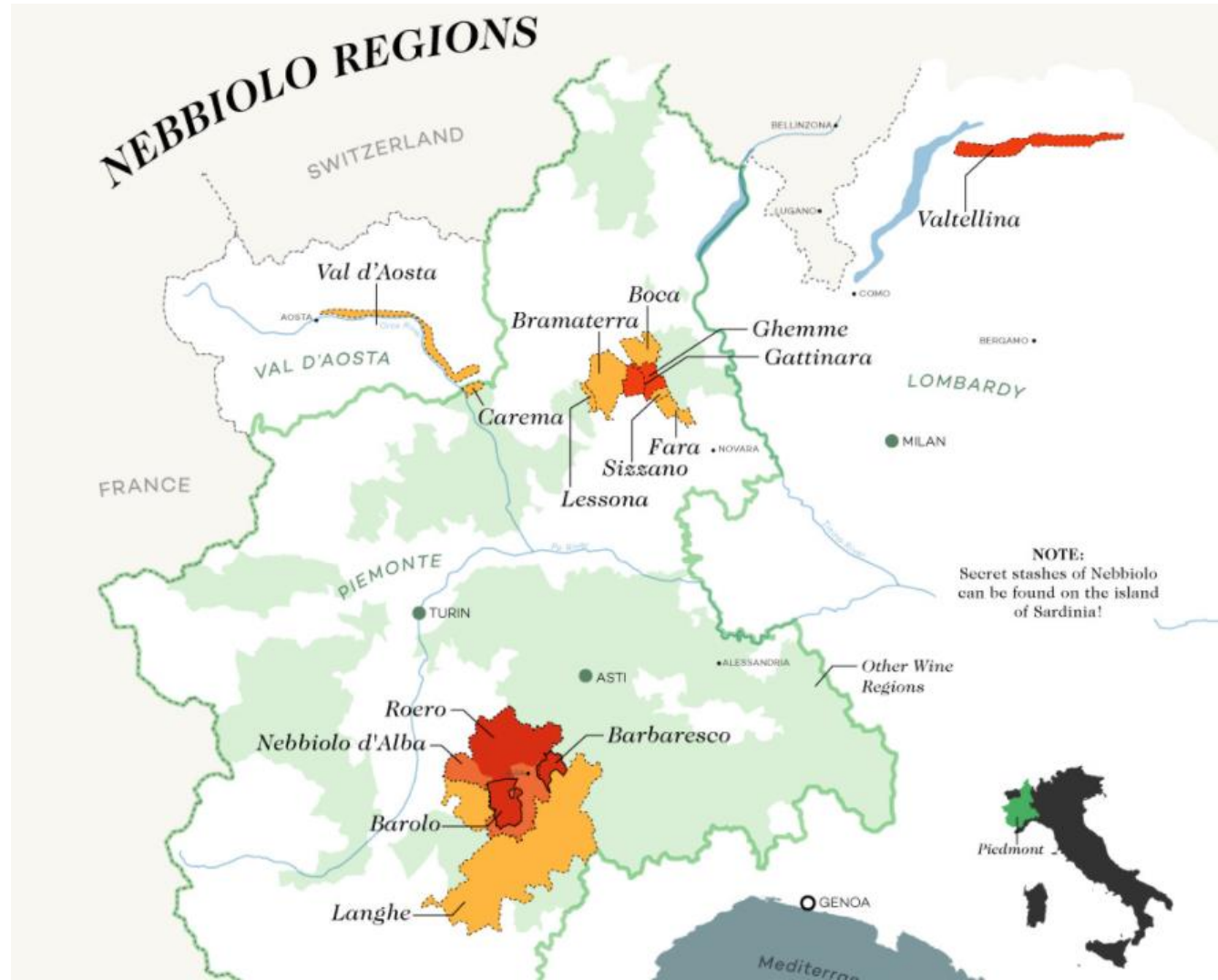


Tar



Herbs

Wijnregionen voor Nebbiolo



Smaakprofielen en regio's



Opinies over jaargangen van respectievelijk Parker, Wine Enthusiast en WineSpectator

	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994	1993	1992	1991	1990	1989
PIEDMONT: BARBARESCO	NT	NT	92T	88T	95T	91T	90I	93T	88E	88E	95T	94T	90T	93T	95T	91R	93R	82I	70C	96R	94R	92R	92T	93E	97T	87C	77C	89E	74C	76C	96R	97T
PIEDMONT: BAROLO	NT	NT	NT	92T	97T	93T	89I	94T	89E	89E	98T	95T	91T	95T	97T	93R	95R	83I	73C	96R	95R	95T	92T	93E	97T	87R	77C	91R	74C	76C	96R	97T

Region	Appellation/Type	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996
Piedmont	Barbaresco	98	89	91	99	92	92	92	93	90	98	94	92	92	95	89	96	85	82	96	95	92	95	93	96
	Barolo	98	89	90	99	93	87	94	93	93	98	95	91	95	95	89	97	86	82	97	90	95	94	93	98

ITALY • Piedmont / Barolo		
2015	95	Drink or hold
2014	92	Drink or hold
2013	97	Hold
2012	94	Drink or hold
2011	93	Drink or hold
2010	97	Hold
2009	90	Drink
2008	94	Drink or hold

Opinie van de Italianen

Classificazione migliori annate Barolo

1970★★★★
1971★★★★★
1972
1973★★
1974★★★★
1975★★
1976★★
1977★★
1978★★★★★
1979★★★★
1980★★★★
1981★★★
1982★★★★★
1983★★★★
1984★★
1985★★★★★
1986★★★
1987★★
1988★★★★★
1989★★★★★
1990★★★★★
1991★★★
1992★★
1993★★★
1994★★

1995★★★★
1996★★★★★
1997★★★★
1998★★★★★
1999★★★★
2000★★★★/1/2
2001★★★★★
2002★
2003★★★
2004★★★★★
2005★★★★
2006★★★★★
2007★★★★
2008★★★★★
2009★★★1/2
2010★★★★★
2011★★★/1/2
2012★★★/1/2
2013★★★★
2014★★★
2015★★★★★1/2
2016★★★★★
2017★★★
2018★★★1/2

Alto Piemonte

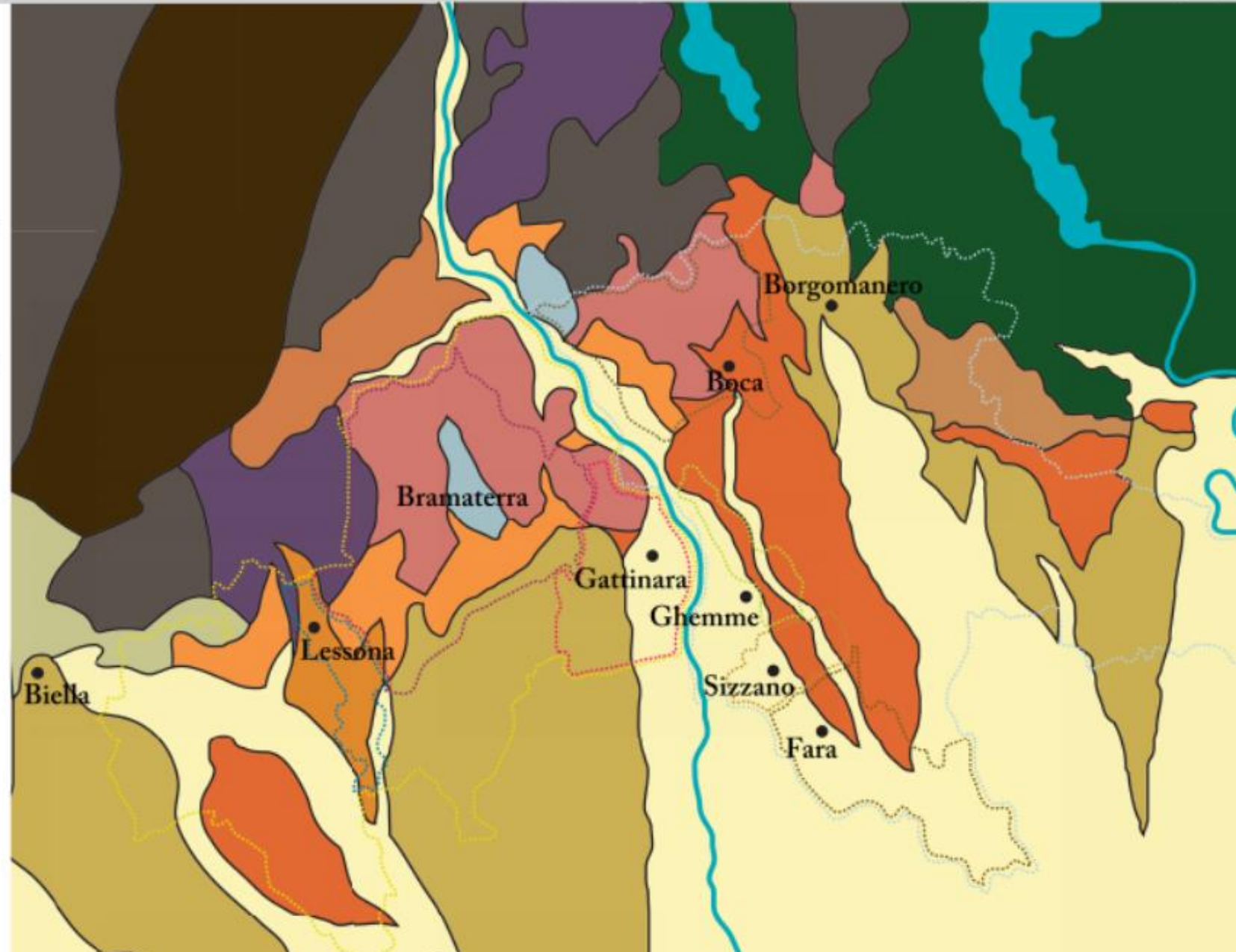
Geological map and D.O.C. (Controlled Designations of Origin)

Geology

- sands of marin deposit mixed with clayey Loess
- sands of marin deposit
- quartziferous porphyries
- porphyries and sands
- sandstone and dolomitic limestone
- pebbly fluvio-glacial terraces
- pebbly ferritized fluvio-glacial terraces
- pebbly alluvial deposits with sands
- argillaceous ferritized moraines
- schists
- granites
- diorites
- morainic ridges
- recent alluvial deposits

D.O.C.

- Lessona
- Bramaterra
- Coste della Sesia
- Gattinara
- Boca
- Ghemme
- Sizzano
- Fara
- Colline Novaresi



Alto Piemonte

Gattinara/Gattinara Riserva D.O.C.G.: minimum 90% Nebbiolo; 10% Uva Rara (Bonarda di Gattinara), maximum 4% Vespolina for a total of maximum 10% together.

Ghemme/Ghemme Riserva D.O.C.G.: 85% Nebbiolo, maximum 15% combined of Uva Rara (Bonarda Novarese) and/or Vespolina.

Boca/Boca Riserva D.O.C.: 70-90% Nebbiolo, 10-30% combined of Uva Rara (Bonarda Novarese) and/or Vespolina.

Bramaterra/Bramaterra D.O.C.: 50-80% Nebbiolo, maximum 30% Croatina, maximum 20% combined of Uva Rara (Bonarda Novarese) and/or Vespolina.

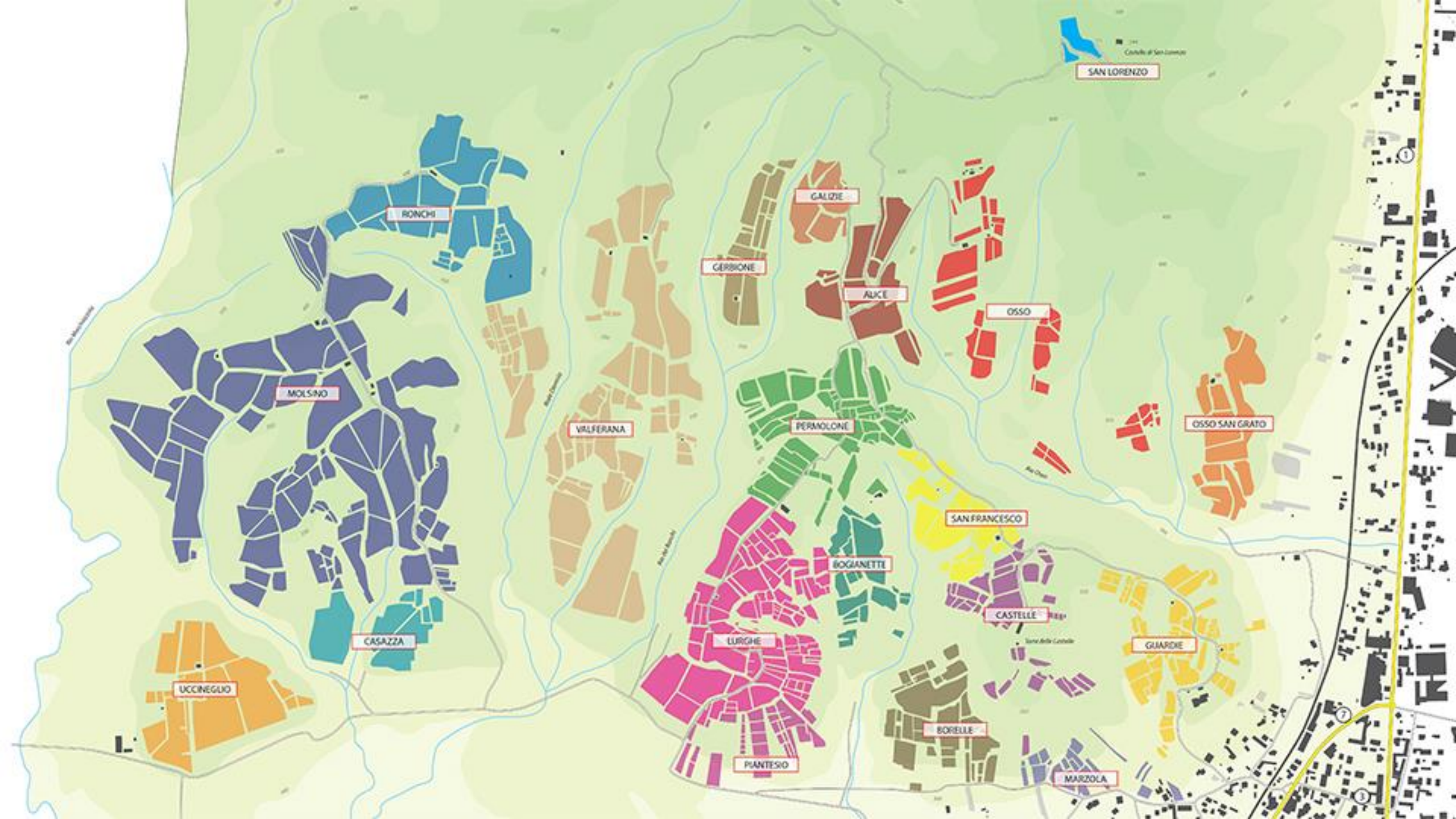
Carema/Carema Riserva D.O.C.: 85-100% Nebbiolo, up to 15% other red grapes.

Costa della Sesia D.O.C.: 100% Erbaluce for white wines, 85% Nebbiolo (Spanna), Croatina or Vespolina, plus 15% other red grapes for varietally labeled reds.

Fara/Fara Riserva D.O.C.: 50-70% Nebbiolo, 30-50% combined of Uva Rara (Bonarda Novarese) and/or Vespolina, maximum 10% other red grapes.

Lessona/Lessona Riserva D.O.C.: 85-100% Nebbiolo, up to 15% combined of Uva Rara (Bonarda Novarese) and/or Vespolina.

Sizzano/Sizzano Riserva D.O.C.: 50-70% Nebbiolo, 30-50% combined of Uva Rara (Bonarda Novarese) and/or Vespolina, maximum 10% other red grapes.



Proprietà Sperino

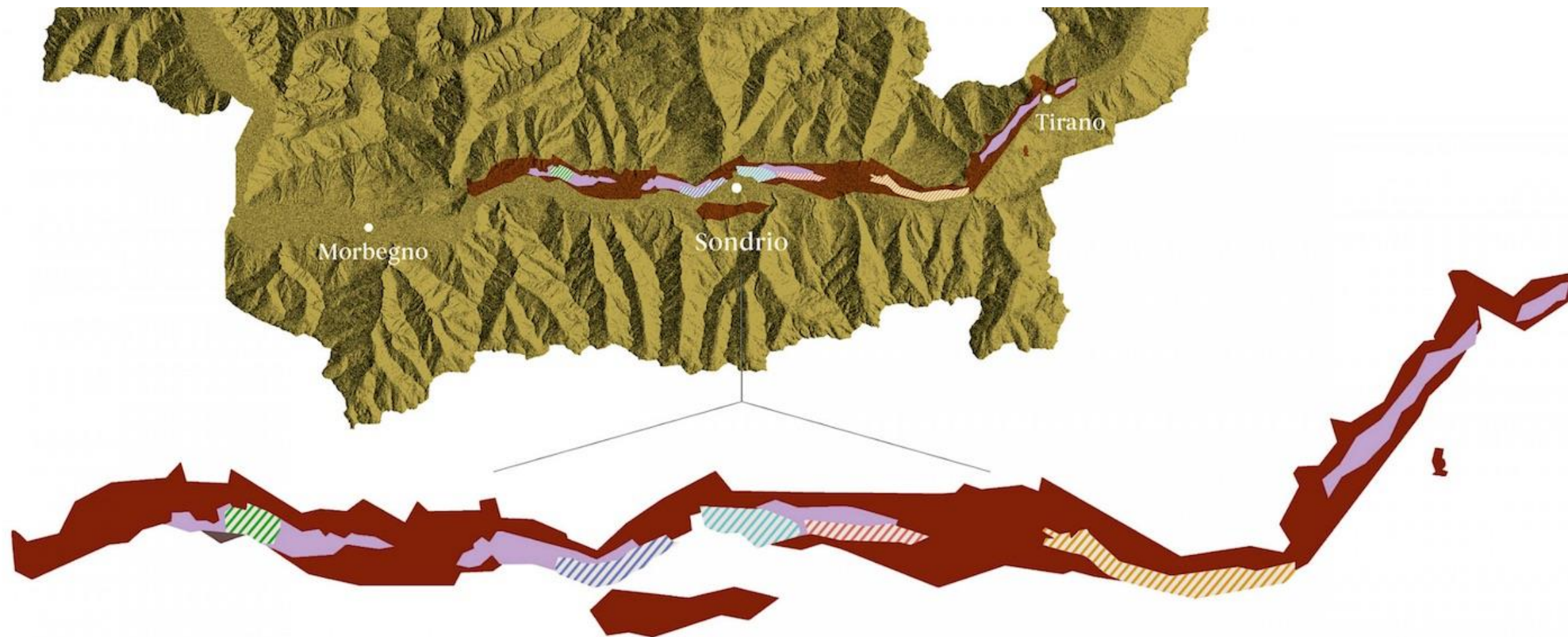
- Opgericht in 1999 door Luca de Marchi samen met vader Paolo (Isole e Olena)
- Gevestigd in Lessona (Alto Piemonte)
- Zeezandbodems met veel ijzer, Bodems met één van de hoogste zuurgraden ter wereld
- 2x zoveel regen als Barolo; oogst 1 à 2 weken later dan Barolo

Lessona DOC

- Rosa del Rosa 2018
 - 90% Nebbiolo, 10% Vespolina
 - Lessona en Bramaterra (45-90 jaar oude stokken)
- Coste della Sesia Rosso Uvaggio 2018
 - 80% Nebbiolo, 15% Vespolina en 5% Croatina
 - Lessona
 - 18 maanden rijping op foudres van 1.500 L



BETER WIJNPROEVEN, MEÉR GENIETEN



- Rosso di Valtellina DOC
- Valtellina Superiore DOCG
- ▨ Valtellina Superiore Maroggia DOCG
- ▨ Valtellina Superiore Sassella DOCG
- ▨ Valtellina Superiore Grumello DOCG
- ▨ Valtellina Superiore Inferno DOCG
- ▨ Valtellina Superiore Valgella DOCG



Nino Negri

- Opgericht in 1897, gevestigd in Chiuro

Horizontaal 3 Valtellina Superiore DOCG's

- Sassella Le Tense 2016
 - Subzone Brega, oudste van Valtellina
 - Le Tense betekent beschermd nav de Statuten van Grosotto (1544)
 - Zuid oriëntatie, wind vanuit Comomeer
- Grumello Sassorosso 2016
 - Gelegen rond kasteel van Grumello
 - Grumus latijn voor bult, terreinverhoging
 - Twee bodemsoorten. Mix van elegantie en mineraliteit
- Inferno Mazèr 2016
 - Warmste Cru

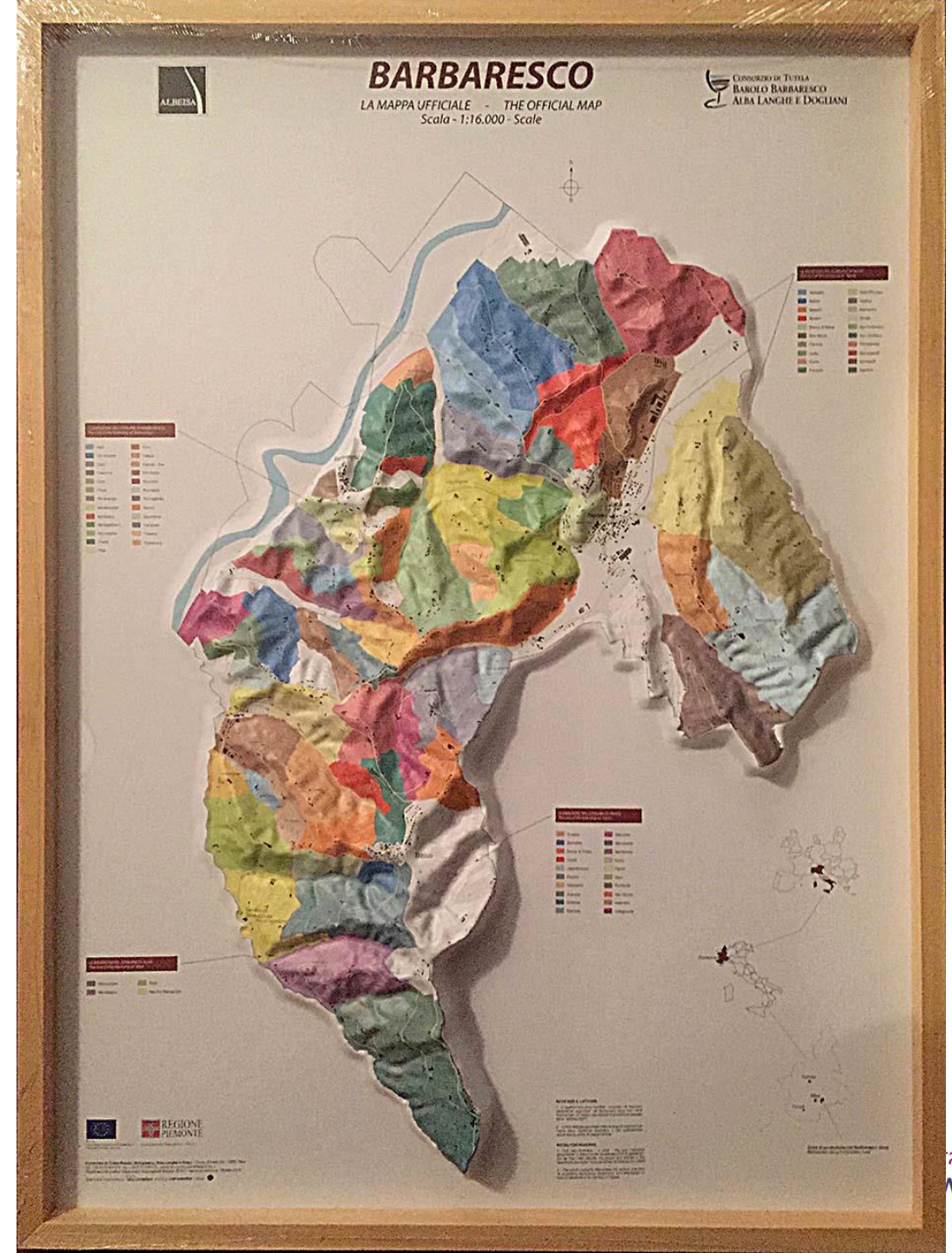
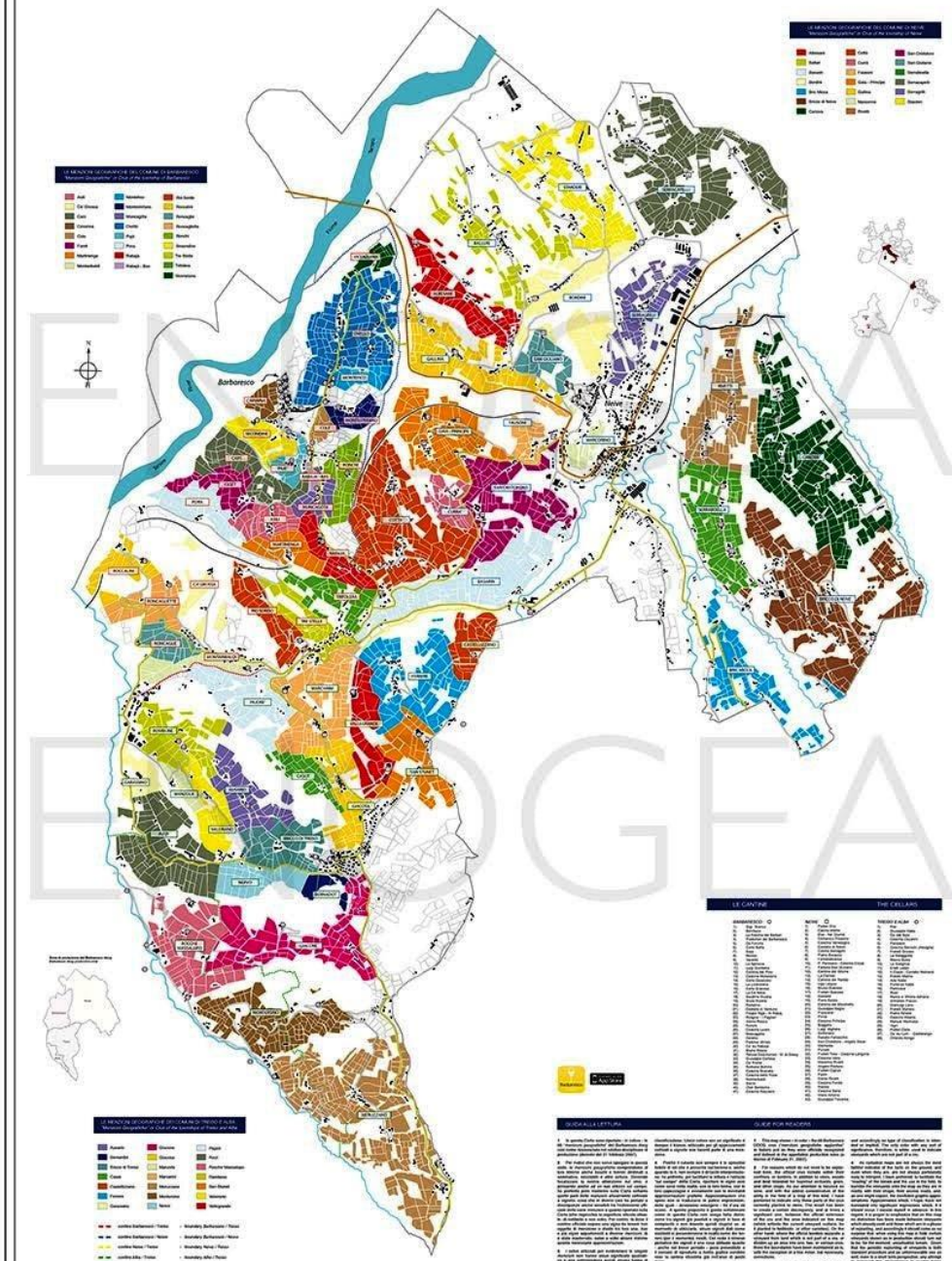


Nino Negri

Verticaal Valtellina Superiore DOCG's
én horizontaal voor de 2016

- Valgella, subzone Vigneto Fracia
 - 2009
 - 2015
 - 2016
 - Geboortegrond van wijnbedrijf Negri
 - Bijna een 'Monopole'
 - Wordt gezien als hun meest prestigieuze 'Cru'





Geological map of Barbaresco

Study 1: 0.04, 0.06, 0.08, 0.10, 0.12, 0.14, 0.16, 0.18, 0.20, 0.22, 0.24, 0.26, 0.28, 0.30, 0.32, 0.34, 0.36, 0.38, 0.40, 0.42, 0.44, 0.46, 0.48, 0.50, 0.52, 0.54, 0.56, 0.58, 0.60, 0.62, 0.64, 0.66, 0.68, 0.70, 0.72, 0.74, 0.76, 0.78, 0.80, 0.82, 0.84, 0.86, 0.88, 0.90, 0.92, 0.94, 0.96, 0.98, 1.00



Keywords:

Experiment 1

Experimentally, we have

Journal of Management Education

Fig. 1. The structure of the model.

Exposure and effect: monomers are not carcinogenic.

† Internal standard: 4-methyl-2-pentanone

Figure 1. Schematic diagram of the experimental setup.

Exposiți științifici de mare prestigiu compoziți de cea mai bună știință mondială. În prezent

1. *in situ* hybridization

Abstract keywords: *longitudinal study, survival of a life-threatening infection, elderly people*

Informe al Sr. Agente
Informe no. 2, 1900-1901

Marina di San'Agata Scomite
 Mare aperto e verdeazzurro, di acqua grigia scura
 con fondo scivoloso, sabbia e corallo.

See also *don't* *back* *at* *one* *ready* *and* *good*

1998年12月15日

Chrysomelid: *Scaphisoma* 50
 Geometrid: *Alphesthes* 50

Formation of Liquid

Angela Forman

Downloaded by [University of California, San Diego] at 11:53 14 February 2015

DELLA SUCCESSIONE DEL CINQUEZARDO PIEMONTESE

Library of Theology, Saint-Vincent de Paul, 1990



Colony morphology also seems to be evidence suggesting a grouping of *Shorea* tree by color. Examination of the coloration is considered necessary (GILL 1973).

Geological time scale

10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

[illegible][illegible]

Sant'Agata Fossili Marl
10-7 mil. years, Tortonian age

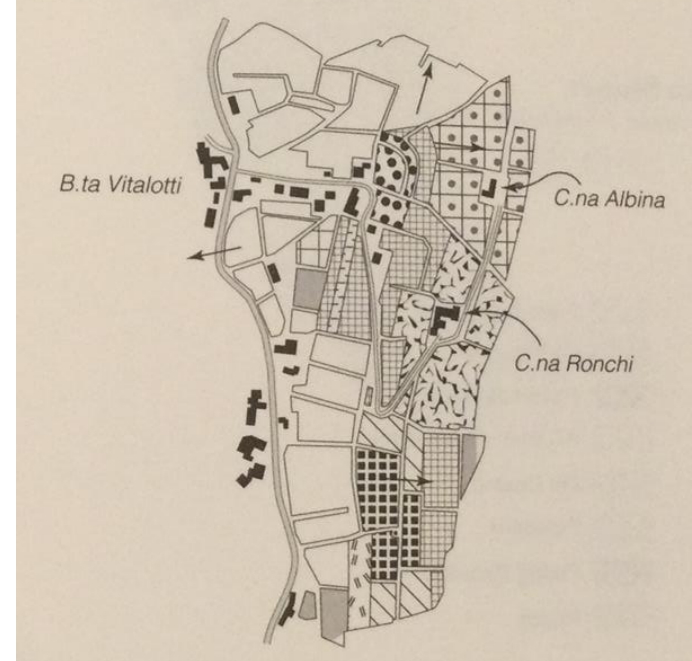


Lequio Formation
12 mil. years, Serravalian age

Albino Rocca

Barbaresco Brich Ronchi 2012

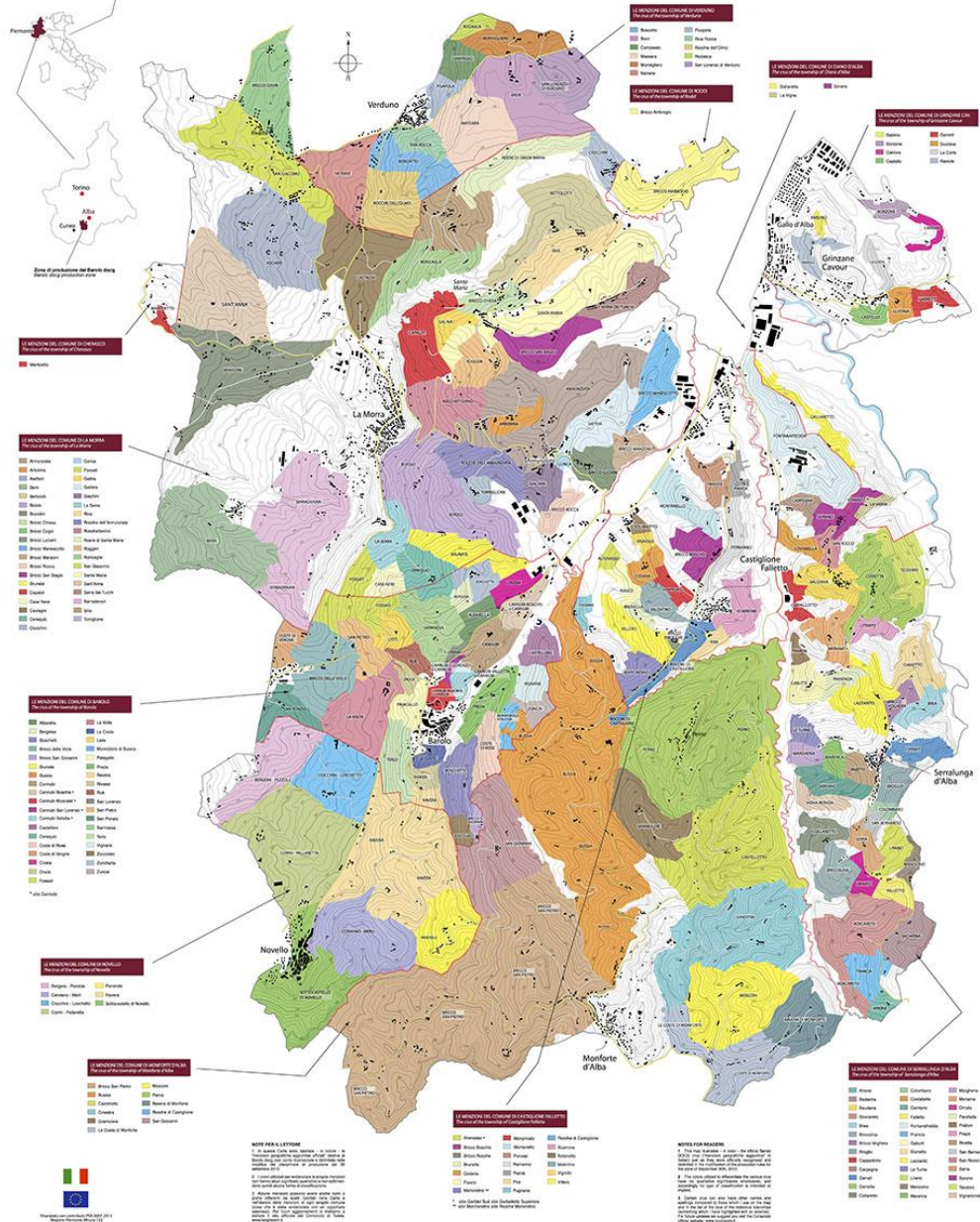
- 3 Ha rond de wijnmakerij (Tekening rechtsboven )
- Zuidoost oriëntatie
- Compacte klei, mergel met veel kalk
- Stokken tussen de 50 en 70 jaar oud
- 20 maanden eikenhout (Stockinger)



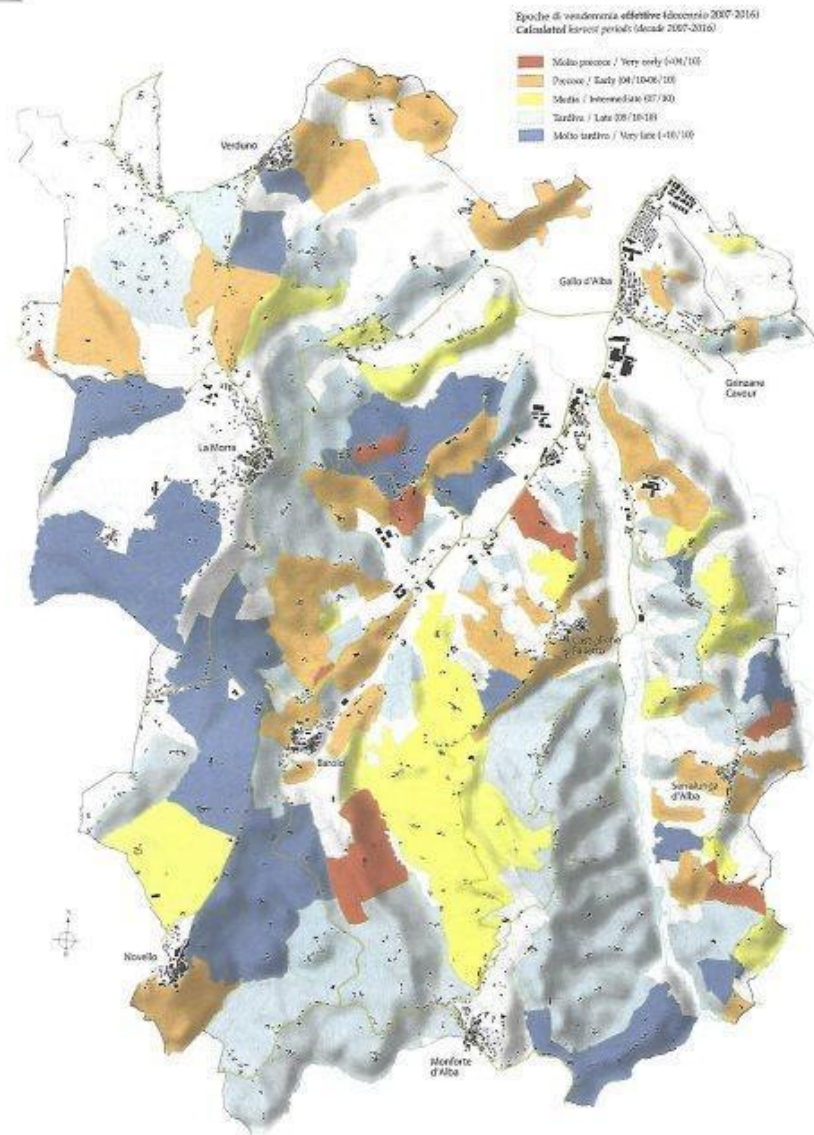
BAROLO

LA MAPPA UFFICIALE - THE OFFICIAL MAP

CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO BARBARESCO
ALBA LANGHE E ROERO



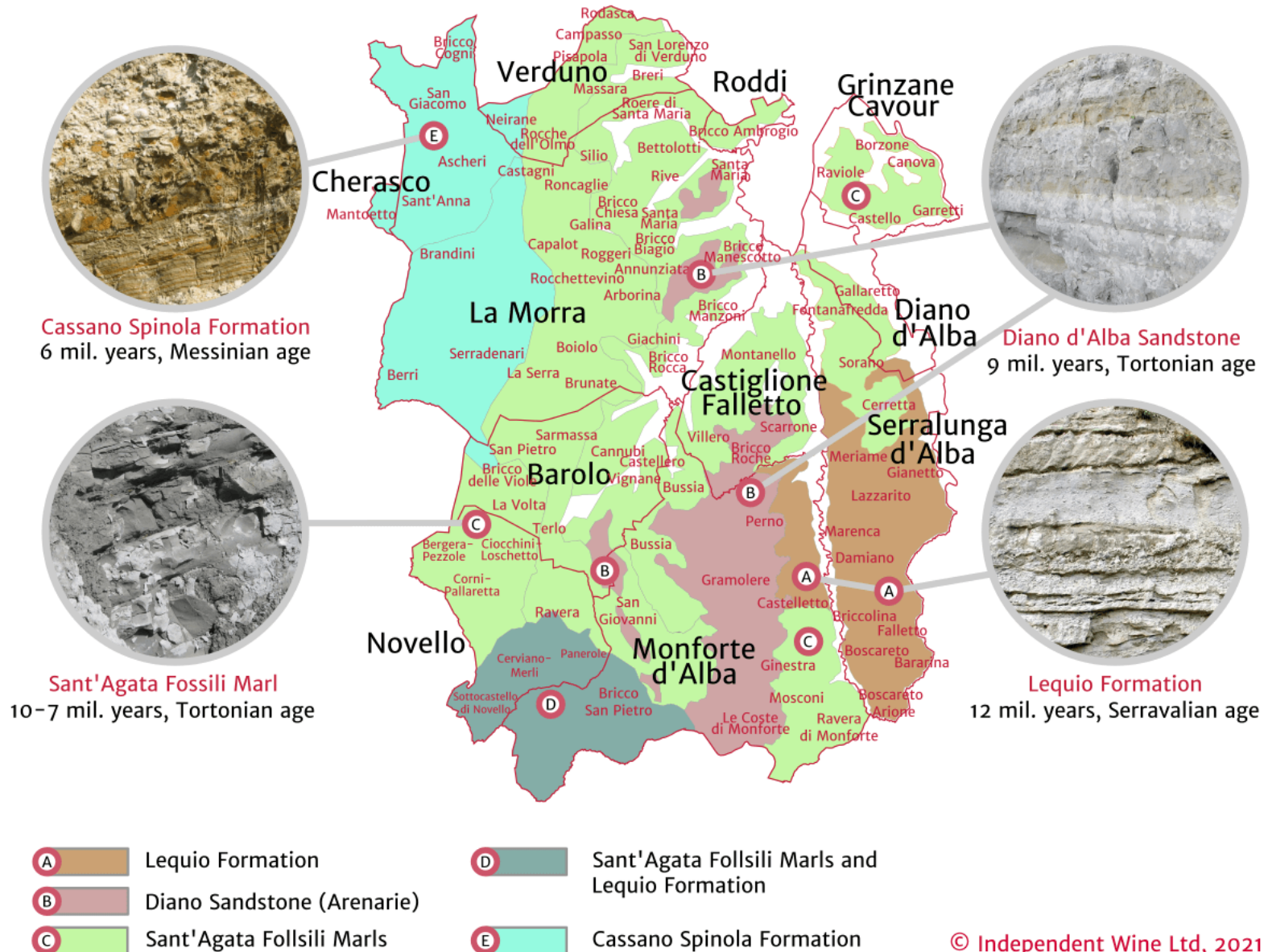
104



MGA ed epoche di vendemmia (2007-2016)

Barolo DOCG

Geological formations relative to communes and MGAs



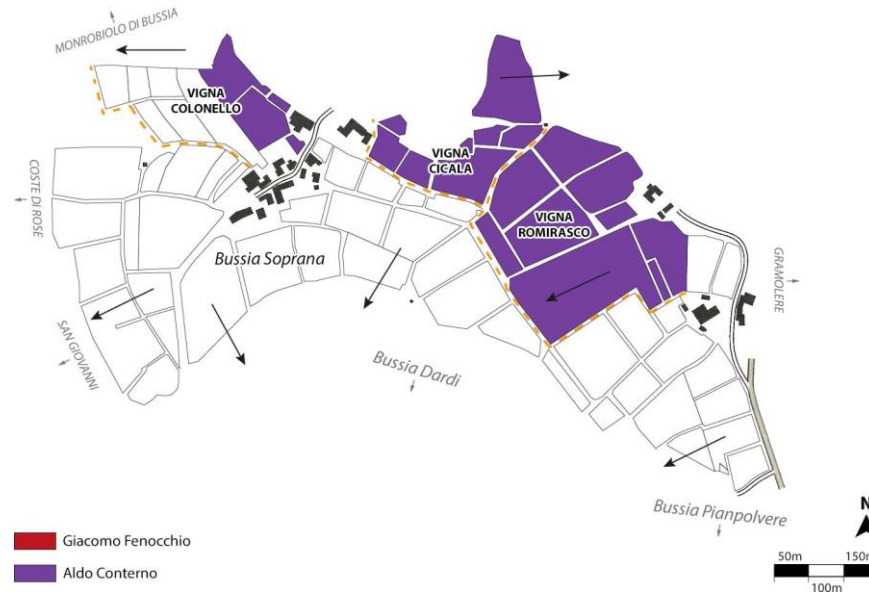
Poderi Aldo Conterno

- Opgericht in 1969 door Aldo Conterno
- Locatie: Favot in Monforte d'Alba
- Afsplitsing met Giacomo Conterno
- Voortgezet door 3 zonen
 - Franco, Stefano en Giacomo (vlnr)
- Producent van diverse Barolo's:
 - Il Favot, (geen Barolo DOCG)
 - Bussia, (jonge aanplant < 20 jaar, van 3 cru's)
 - Colonnello,
 - Cicala,
 - Romirasco,
 - Gran Bussia (70% Romirasco, 15/15% Cicala/Colonello)
 - Chinato (solo per gli amici!)



Poderi Aldo Conterno

- Barolo Cicala 2012
- Zuidwest oriëntatie op Bussia Soprana
- Stijlste hellingen, beetje amfitheater
- Klei, (blauwe) mergel, ijzerhoudende bodem
- Wijngaard ouderdom 45 jaar
- Sloveens eiken



Aldo Rainoldi

- Opgericht in 1925
- Locatie: Chiuro, Valtellina
- Producent van diverse Nebbiolo's:
 - Spumante
 - Valtellina (Inferno, Sassella en Grumello)
 - Sfursat of Sforzato
- Aldo Rainoldi Fruttaio Ca'Rizzieri 2011
 - Productie alleen in beste jaargangen
 - Wijngaarden boven 500 meter
 - 5-6 kilo in fruttai
 - 2 maanden droogtijd, ca 30% gewichtverlies
 - 18 maanden houtrijping

