

BARTOLO MASCARELLO
1985 (in magnum)
BAROLO

INTRO



Tijdens zijn laatste levensjaren schilderde Bartolo Mascarello etiketten met de hand en gebruikte hij dit om zijn visie te verkondigen. Zo zette hij op de 1999 etiketten "No Barrique, No Berlusconi" waarmee Bartolo zich hardnekkig afzette tegen de modernisten die o.a. de traditionele grote Slavonische eiken vaten van duizenden liters (botti) vervingen door kleine barriques om zo vlugger drinkbare Barolo's (met minder tannines) op de markt te kunnen brengen - de "laatste der Mohikanen", zoals hij zich graag noemde. Bartolo zijn Barolo's zijn dense maar elegante wijnen met een enorm bewaarpotentieel.

In de rangschikking van beste Barolos (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn ex aequo op # 3, na de Monfortino van Giacomo Conterno (die echter gemiddeld meer dan 3 maal duurder is) !

WIJNHUIS

In tegenstelling tot de meeste andere Barolo-producenten (die hun eigen productie startten aan het einde van de jaren 70 en 80) maakt de Mascarello-familie al generaties lang eigen wijnen.

Maria Teresa Mascarello, die vandaag de onderneming runt, leerde het wijnmaken van haar vader Bartolo (die in 2005 gestorven is).

Bartolo kwam in 1945 in het bedrijf en leerde het wijnmaken bij zijn vader Gulio, die in 1919 zijn eigen kelder had gevestigd en onmiddellijk zelf een deel van zijn productie bottelde.

Bartolo en zijn vader maakten samen monumentale Barolos midden jaren 60 was Mascarello uitgegroeid als de benchmark in de Barolo appellatie.

Sinds midden jaren 90 runt Maria Teresa (Bartolo's dochter) het wijnhuis en dit volgens de traditionele methoden van haar vader en haar grootvader. Zij doet geen marketing of promotie en heeft zelfs geen website. "Internet? Ik wil er zelfs niets over weten !"



APPELLATIE

Barolo is de belangrijkste appellatie van Piemonte (NW Italië) en in 1980, toen de DOCG classificatie werd ingevoerd in Italië was Barolo een van de 3 wijnen die deze DOCG status kregen (samen met Brunello di Montalcino en Vino Nobile di Montepulciano). Hugh Johnson stelt de (retorische?) vraag "Is Barolo de beste rode wijn van Italië?". Barolo wordt ook wel "De wijn der koningen en de koning der wijnen" genoemd.



De appellatie omvat 11 gemeenten die allemaal een eigen terroir hebben, waardoor subtiele verschillen ontstaan tussen de wijnen die worden geproduceerd uit hun wijngaarden. Doch ondanks de verschillen tussen de wijnen uit deze verschillende terroirs, behouden ze allemaal de belangrijkste kwaliteiten die de klassieke Barolo-stijl bepalen; het beroemde "teer en rozen" aroma, een heldere robijnrode kleur (die na verloop van tijd vervaagt tot granaat), stevige tannines, verhoogde zuurgraad en relatief hoge alcohol.

BARTOLO MASCARELLO
1985 (in magnum)
BAROLO

Er is een onderscheid tussen traditionalisten en modernisten:

- De traditionalisten maken wijnen die minimaal tien jaar rijping nodig hebben om hun tannines te temmen.
- Modernisten evolueren naar meer "internationale/ commerciële" stijlen met kortere fermentatietijden (wat betekent dat er minder extractie van kleur en tannine uit de most komt) en het gebruik van nieuwe Franse barriques in plaats van de traditionele grote houten vaten (botte). Dit resulteert in een meer fruitige en meer toegankelijke stijl die in een veel vroeger stadium van zijn leven benaderbaar is.

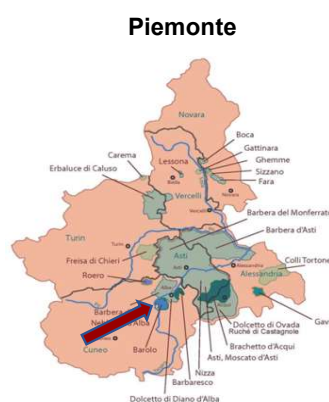
Sommigen gaan zo ver om te zeggen dat de modernisten de wijnen onherkenbaar maken als Barolo. Het voortdurende debat tussen Barolo's modernisten en traditionalisten is bekend geworden als de "Barolo-oorlogen (Barolo wars)".

De laatste jaren is er een evolutie om wijnen op de markt te brengen die afkomstig zijn van een bepaalde cru, in Italië "geografische vermelding (Menzioni Geografiche Affiuntive)" - op dit moment zijn er 170 crus.

De Barolo moet minstens 38 maanden (waarvan 18 maanden op hout) rijpen voor hij op de markt kan gebracht worden; de riserva minstens 60 maanden.



Piemonte in Italië



Piemonte



Het wijnhuis in Barolo

DRUIVENSOORTEN

100% Nebbiolo

Nebbiolo is de druivensoort achter de rode topkwaliteit in Piemonte (NW Italië): Barolo en Barbaresco. Nebbiolo-wijnen onderscheiden zich door hun sterke tannines, hoge zuurgraad, kenmerkende aroma van "teer en rozen" en hun snelle kleur-evolutie naar een prachtig baksteenoranje.

De naam Nebbiolo is afgeleid van de mist (Nebbia) die in de herfst rond de heuvelachtige wijngaarden hangt; zeer toepasselijk omdat de Nebbiolo altijd relatief laat geoogst wordt in mistige, winterse weersomstandigheden.



'De krachtige, intense Barolo is de meest prestigieuze wijn op basis van Nebbiolo, maar deze wordt steeds meer geëvenaard door de iets elegantere en geparfumeerde wijnen van Barbaresco, ten NO van Barolo. Naast Barolo en Barbaresco hebben we hier ook eerder basiswijnen op basis van Nebbiolo nl (1) Nebbiolo delle Langhe, (2) Nebbiolo d'Alba, (3) Roero en (4) Ghemme en (5) Gattinara.



Hoewel veruit de meerderheid van de meest prestigieuze wijnen in Piemonte 100% Nebbiolo wijnen zijn, zijn er ook IGT-wijnen waarin Nebbiolo gecombineerd wordt met Barbera en de Bordeaux variëteiten.

Een van de troeven, maar ook het probleem, van Nebbiolo is zijn gevoeligheid voor terroir. Nebbiolo is uitzonderlijk gevoelig over waar hij groeit: hij eist goede drainage en een lang goed groeiseizoen (het is een van de eerste soorten die bloeien en de laatste die rijpt, waardoor Nebbiolo zeer gevoelig is voor slechte weersomstandigheden in de lente en de herfst).

Toch heeft Nebbiolo's onweerstaanbare aantrekkingskracht ertoe geleid dat het een nichevariëteit is geworden in vrijwel alle Nieuwe Wereld wijnlanden.

BARTOLO MASCARELLO
1985 (in magnum)
BAROLO

WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen.

Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



95

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Antonio Galloni - Vinous (Oct 2005):** "Medium red. Mascarello's Barolo offers a beautiful nose of spices and menthol that is just starting to reveal more evolved notes. It is dense on the palate, with suggestions of rich red fruit, menthol and cocoa balanced by noble tannins which provide just the right amount of balance, and closing with an **extraordinary finish** that conveys a sense of freshness. **A terrific showing. 95 points**"

- **Lyle Fass (Jul 2007):** "**Perfect**. Harmonious. Young, Pure. The nose was just chaos but chaos in a good way. Well water, black truffles, cherries galore, wet earth and roses. So many roses. The palate had just enormous concentration of fruit that literally came in waves across the palate. Cherries with some spice intermingled with a wild feral element that just brought it all together. Kept getting more concentrated and complex as the night went along and **left the table speechless** and converted a few serious wine drinkers who never "got" old Barolo. Mesmerizing. I love old traditional Nebbiolo. "

- **Cellar Tracker (Apr 2013):** "This has always been a beautiful wine. From magnum it is **still very youthful**. **A gorgeous wine I could drink all night. 95 points** "

- **Antonio Galloni - Vinous (Mar 2014):** "Bartolo Mascarello's 1985 Barolo (from magnum) is **fabulous**, fresh, powerful and **absolutely gorgeous. 94 points**"

- **Cellar Tracker (Mar 2016):** "Celery root, dusty soil and prune on the nose. Dark licorice on the palate with light rose petal notes. Finish dominated by the licorice. Some sediment in suspension in this bottle. A more feminine wine when consumed alongside the '85 Giacosa white label Villero Barolo. Double decanted four hours prior to consuming. **Plenty of upside here. 94+ points** "

- **Cellar Tracker (Nov 2016):** "Very deep colour and the most Monforte-like Bartolo in character that I can recall. Not at all feminine. Dense, rich and deep with breath, mint, tar and herbs in the mouth. Nose is initially very weak (faint pecorino) and needs another decade or more to develop. Shuts down hard, opening after another few hours of air. **Does not peak until 2035. 96+ points** "

- **John Gilman (Jan 2018):** " **Drinking window 2016 - 2050. 94 points** "

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt tot 2035 - 2050

Daarna zal deze klassewijn gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Barolo, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade), aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddestoelen, truffel) en chemische aroma's (teer).

BARTOLO MASCARELLO
1985 (in magnum)
BAROLO

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):	95 - Ready to Drink
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:	93
- Gemiddelde score voor deze wijn: wijncritici	95
- Gemiddelde score voor deze wijn: Cellar Tracker en Vivino (aantal gebruikers: 51)	96
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:	# 3
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici:	op hoogtepunt tot 2035-2050
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:	excellent
- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):	magnum

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op dronk is, zal meestal ook jaren op dronk blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oude wijn.
- Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
- Een grotere flessenmaat impliceert een tragere evolutie
- Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn

Het beste advies is om, indien mogelijk, een aantal flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

SERVEREN BIJ

Mooie combinaties zijn:

- Risotto met witte truffels
- Risotto met funghi porcini (eekhoortjesbrood)
- Spinazie-linguine met witte truffel krullen
- Pasta met wildsaus (bijv pappardelle alla lepre)
- Ragout van fazant
- Ander vederwild zoals patrijs, wilde eend en duif en ook wel parelhoen en kwartel
- Geroosterde gans
- Carne cruda (rauw rund- of kalfsvlees bereid de Piemontese manier)
- Lamskroontje in een kruidige korst
- Gerookte eend met bospaddestoelen
- Brasato al Barolo (gestoofd rund- of kalfsvlees in Barolo)
- Rund- of kalfsvlees met wilde paddestoelen of truffels
- Mildere kazen zoals robiolo, toma piemontese

Zoals bij de meeste wijnen hou je best rekening met de leeftijd van de wijn:

- Gerijpte wijnen hebben iets meer respect nodig en overweldig je best niet met te rijke, krachtige, zoute of gekruide sauzen. Ook vermijd je best te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een mooi gerijpte wijn
- Kies dan best een recept uit bovenstaande suggesties op basis van vooral goede basis-ingrediënten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken.



PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

BARTOLO MASCARELLO
1985 (in magnum)
BAROLO

PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

BARTOLO MASCARELLO
1985 (in magnum)
BAROLO

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---