

Barbera d'Alba / Barbera d'Asti

Zomervakantie 2011 werd voor de derde maal geweid aan een Italiaans wijngebied. Mijn doel was Barolo, maar daarover meer binnen een paar jaar. Het wil nu wel lukken dat mijn voertuig over een grote



koffer beschikt en mijn echtgenote en ikzelf niet teveel bagage meesleuren. Hierdoor was er plaats voor het meebrengen van een extra degustatie en, aangezien we in de regio waren, leek de Barbera druif mij een voor de hand liggende keuze. Het is de op één na meest aangeplante druif van Italië en voor Piemonte is zij van groot economisch belang. Zij levert doorgaans plezierige en gemakkelijk drinkbare wijnen die een groot publiek aanspreken. De wijnen kunnen zowel jong maar, wanneer met zorg bereid, ook oud gedronken worden. Zij worden doorgaans gekenmerkt door zachte tannines en een hoger aciditeit gehalte waardoor zij gastronomisch vlot inzetbaar zijn bij tal van gerechten, zowel vlees als vis.

Veralgemeining is moeilijk en het is evident dat een druif die op een dermate grote schaal aangeplant is, ook verschillen in stijl en kwaliteit tentoon spreidt. We mogen echter stellen dat de kwaliteit de laatste 20 à 25 jaar sterk is toegenomen en, gebaseerd op micro klimaten en bodems, kunnen we met enige reserve 3 verschillende stijlen onderscheiden, namelijk deze van Alba, deze van Montferrato en deze van Colli Tortonesi. Het weze echter duidelijk dat ook de hand van de wijnbouwer een belangrijke factor is.

Geschiedenis

Er wordt beweerd dat Barbera wijnen reeds werden gedronken in de 7de eeuw door de Longobarden, maar dit is niet zeker. Onder voorbehoud stelt men dat de druif er in de 13de eeuw werd verbouwd, dit onder de naam “bonus vitibus barbexinis”. Zeker is dat zij in 1514 vermeld wordt in het kadaster van Chieri en in 1799 wordt naar haar verwezen als “Vitis vinifera Montisferratensis”. In de jaren 1980 werd de wijnwereld opgeschrikt door het methanolschandaal. Goedkope bulkwijnen van het type Barbera werden versneden met methylalcohol. Dertig mensen overleden aan de gevolgen van deze oplichterij. De hoge opbrengsten van wel 150 hectoliter per hectare, de magere zure wijnen en de slechte prijzen waren de dieperliggende oorzaken voor het vervalsen van de Barbera wijn. Hierna echter nam de kwaliteit van de Barbera wijnen sterk toe doordat wijnbouwers lagere rendementen gingen hanteren en de aciditeit beter wisten te beheersen.

Wetgeving

De Italiaanse wetgeving omschrijft diverse categorieën, te beginnen met Vino da Tavola, over IGT naar DOC en, het hoogste niveau, DOCG. Dit systeem ontstond in 1963 en is gebaseerd op de Europese wijnbouwwetgeving.¹

¹ Vanaf augustus 2009 mag de oude classificatieaanduiding niet langer worden gebruikt. Vino da Tavola heet nu simpelweg Vino, IGT wordt IGP en DOC en DOCG worden vervangen door DOP. Er bestaat wel een over-gangstermijn voor deze naamsverandering tot augustus 2011.

In contrast tot andere Italiaanse regio's telt Piemonte enkel DOC (45) en DOCG (13) wijnen. Er werd bij aanvang bewust gekozen voor het accentueren van de diverse typische karakters en het verzekeren van een hoog kwaliteitsniveau van de Piemontese wijnen. Dit maakt echter dat er een grote fragmentatie bestaat met slechts 6 DOC's met een grootte van meer dan 1.000 ha, 15 DOC's met minder dan 15 ha en zelfs 3 DOC's (Lessona, Loazzolo en Gabiano) met een oppervlakte van minder dan 10 ha. IGT wijnen bestaan er niet en een Vino da Tavola is er uiterst zeldzaam.

DOCG Barbera d'Asti



Wordt geproduceerd in de wijngaarden van Astigiano (118 dorpen in de provincie Asti) en 51 dorpen in de provincie Alesandria (totaal 6.000 ha). De vinificatie mag plaats vinden over het gehele productiegebied, alsook in de streek Alba (provincie Cuneo). De wijn kreeg in 1970 de DOC-status. Met ingang van de oogst 2008 moet een wijn, om in aanmerking te komen voor de nieuwe status Barbera d'Asti DOCG, gemaakt zijn van minimaal 85% Barbera afkomstig uit de vastgestelde regio, aangevuld met Freisa, Grignolino of Dolcetto. Vaak bestaan de wijnen uit Barbera d'Asti echter voor 100% uit Barbera. De wijn moet klaar zijn vanaf 1 maart, volgend op de oogst en moet een minimum alcohol percentage hebben van 12%.



Voor een Superiore geldt dat hij minimaal 12,5% alcohol heeft en pas mag vrijgegeven worden 12 maanden na 1 januari, volgend op de oogst, waarvan tenminste 6 maanden lagering op eiken- of kastanjehouten vat van willekeurige afmeting. In beide gevallen geldt een maximum rendement van 63 hl/ha. Sinds 2000 zijn er binnen de Superiore klasse ook een aantal subzones officieel erkend zoals Tinello, Colli Astiani of nog Nizza als hoogst gewaardeerde.

Een DOCG Barbera d'Asti Superiore Nizza moet minimum 13% alc. hebben, geproduceerd zijn in één van de 18 erkende gemeentes, mag pas vrijgegeven worden 18 maanden na 1 januari, volgend op de oogst, waarvan tenminste 6 maanden lagering op vat en het maximale rendement bedraagt 49 hl/ha.

DOC Barbera d'Alba

Komt uit de wijngaarden rond Alba. De wijnbereiding en lagering moeten plaatsvinden in enkele gemeenten rond Alba, doch historisch is ook het gebied in de provincies Cuneo, Asti en Turijn toegestaan. Qua bodemstijl en klimaat is het gebied vergelijkbaar met Barbaresco: veel kalk en klei met een zanderige oppervlakte. Qua bebruiving zitten wij identiek aan de Barbera d'Asti, namelijk minimaal 85% Barbera afkomstig uit de vastgestelde regio, aangevuld met Freisa, Grignolino en/of Dolcetto. De opbrengst per ha mag hier evenwel 70 hl bedragen. Superiore op het etiket betekent dat de wijn een verplichte rijping van één jaar op vat en 6 maanden in de fles ondergaan heeft.



Barbera d'Alba of Barbera d'Asti? Wat is het verschil? De meningen daarover verschillen. Sommigen prefereren de krachtige Alba's met hun levendige zuren, andere drinken liever het ronde, mollige type dat we vaak in Asti vinden. In Bourgogne termen zou Asti de rol van Chambolle-Musigny spelen en Alba eerder dat van Gevrey-Chambertin. Draait alles dan rond lekker fruit en frisheid en kan Barbera geen "serieuze" wijnen maken? Laten we vooral de proef op de som nemen.

WIJ PROEFDEN

Azienda Agricola Paolo Avezza

De boerderij te Canelli wordt in 1956 gekocht door Natale Avezza. Hij, geboren in 1893, had toen reeds een respectabele leeftijd en heel wat ervaring door het werken op diverse wijnbedrijven rond Asti. Hij wordt onmiddellijk geflankeerd door Aldo, de jongste van vijf kinderen en de enige die beslist om de 2 hectare wijngaarden samen met zijn vader te cultiveren.

In 1987 wordt Aldo opgevolgd door diens zoon Paolo, die in 2001 beslist om de oude kelder - tot dan gebruikt om een weinig wijn te maken voor zichzelf en slechts een paar vrienden - te renoveren met als doel het produceren van wijnen met een uitstekende prijs / kwaliteit verhouding. De verschillende processen in de wijngaard, tot de marketing van het afgewerkte product, worden geleid door familiale handen. Thans worden zij weliswaar nog bijgestaan door ervaren technici maar de dochter is inmiddels begonnen aan haar studies oenologie, wat maakt dat de opvolging verzekerd is.



Vandaag de dag heeft het bedrijf een totaal van 7 hectare wijngaarden met de volgende rassen: Barbera (Nizza Monferrato), Nebbiolo, Dolcetto, Pinot Noir, Chardonnay (Canelli), Muscat (Canelli). Allen worden in Guyot gesnoeid en, om de kwaliteit van de druiven te verbeteren, wordt ook een vendage verte uitgevoerd. Verder voldoen zij aan de laatste EU-richtlijnen die gericht zijn op de vermindering van het gebruik van pesticiden en meststoffen om alzo te komen tot een lagere milieu-impact.

Sotto La Muda 2007 (DOC Barbera d'Asti Superiore Nizza)

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van een perceel te Nizza Monferrato dat geniet van een zuid tot zuidwestelijke expositie op 130 tot 170 m hoogte. De ondergrond bestaat uit zanderige kalksteen en de plantdichtheid bedraagt 5.200 stokken/ha. De druiven worden met de hand geplukt, in bakjes van 20 kg naar de kelder getransporteerd en ontrist alvorens zij een 12 dagen lange maceratie ondergaan. De fermentatie gebeurt op staal aan 26-27° C waarna de wijn, na de malo-lactische gisting, nog 12 maanden wordt gelagerd op Franse eik.

Erede di Chiappone Armando



Uit respect draagt dit domein, opgericht in 1908, nog steeds de naam van zijn stichter Armando, een man met toekomstvisie. Samen met zijn broer Cesare begreep Armando reeds de belangrijkheid van cru's. Vandaag de dag heeft het bedrijf 10 hectare wijngaard verzameld rond de heuvel van San Michele. Een gehucht, niet meer dan een cluster van woningen boven de stad Nizza Monferrato, dat lijkt te verdwalen in een zee van wijnstokken. Huidig eigenaar Daniele Chiappone, is 3de generatie en neef van Armando's zoon Franco. Hij wordt bijgestaan door zijn moeder Dilia en zus Michela. Het doel van deze oenoloog: het produceren van wijnen met persoonlijkheid. Naast de bouw van een ontvangstruimte (eno-toerisme) vragen vooral de druiven barbera, dolcetto, freisa en favorita zijn aandacht.

De wijngaarden zijn volledig opgenomen in de DOC en DOCG en zijn gelegen op een hoogte van 250 tot 300 m. De ondergrond bestaat uit kalksteen, marmer en klei en gaat terug tot het Pleistoceen. De uitstekende belichting, samen met de chemische en fysische samenstelling van de bodem, zorgen voor een hoge kwaliteit. Dit engagement wordt eveneens weerspiegeld in de etiketten.

Ru 2005 (DOC Barbera d'Asti Superiore Nizza)

Zoals reeds aangegeven startte de productie van subregionale wijnen Nizza pas in 2000. De druiven komen van een perceel te San Michele - Nizza Monferrato. De wijngaard, die zuid-oost is georiënteerd, wordt gekenmerkt door een eeuwenoude eik wat meteen de naam van deze topwijn verklaart. Ru is namelijk de Piemonteese naam voor eik. 60% van de wijnstokken hebben een leeftijd van 50 à 55 jaar. Zij gedijen op een bodem van voornamelijk klei en de hellingsgraad bedraagt 17%. De wijn wordt voor 50% gevinifieerd op vaten van 500 l en voor 50% op grote fusten. Nadien rijpt de wijn nog één jaar verder op hout en één jaar op cuve.

Cantina Gigi Rosso

Dit domein, met zijn 41 jaar aan wijntraditie, leerden wij nader kennen tijdens de degustatie van mei 2009 toen we niemand minder dan zoon Maurizio Rosso zelf op bezoek hadden met een stevige selectie van hun Barolo's. Het domein is gelegen in het hart van de Barolo streek, meer bepaald in het dorpje Castiglione Falletto. De wijngaarden, in totaal 30 ha groot, liggen verspreid over 4 percelen.



Arione - Vigna del Cavallo 2008 (DOC Barbera d'Alba Superiore)



De Arione wijngaard, een historische Barolo cru, is eigendom van de familie Rosso en ligt aan de meest zuidelijke grens van de gemeente Serralunga d'Alba, op een hoogte van ongeveer 400 m boven de zeespiegel. Zij kent een prachtige zuidelijke blootstelling. Hier vinden we zowel Nebbiolo druiven voor Barolo als Barbera d'Alba. De kalksteen / klei bodem is ideaal voor rode wijnen die getuigen van grote finesse, structuur en lange veroudering.

In de jaren 1960 werd de wijngaard, vanwege de steilheid van de helling, nog door paarden bewerkt. Daarna bleef zij meer dan 20 jaar braak liggen, te wijten aan de moeilijkheid en intensieve arbeid noodzakelijk om er druiven te laten groeien. Ingevolge goede herinneringen aan de uitstekende druiven die er werden geoogst, besliste de familie om het terrein te herplanten en terug tot leven te brengen. Dit resulteerde in 2004 tot een eerste jaargang van Barbera met een buitengewone concentratie, bijna net zo geschikt voor veroudering als Barolo. De wijn wordt op traditionele wijze gevinifieerd in temperatuur gecontroleerde roestvrij stalen tanks. De 2008 genoot een rijping van 2 jaar op kleine barriques en 6 maanden op fles.

Giuseppe Mascarello e Figlio

De familie Mascarello is meer dan 150 jaar actief als wijnbouwers. Vanaf 1881 doen zij dit op hun eigen domein. Zij starten in Monforte d'Alba, Regione Pian della Polvere, doch in 1904 verhuist zoon Maurizio het bedrijf naar Castiglione Falletto. In 1919 tenslotte vestigen zij zich in een 18de eeuws gebouw, een voormalige ijsfabriek, te Monchiero. In 1923 neemt zoon Giuseppe de touwtjes in handen en in 1967 wordt hij opgevolgd door zijn zoon Mauro. Deze laatste experimenteert met maceratie en fermentatie tijden maar zweert uiteindelijk bij de oude school. Vanaf 1994 wordt hij bijgestaan door zoon Giuseppe. Het domein omvat 7 wijngaarden, in totaal 15 ha, allen gelegen binnen het Barolo gebied.

Scudetto 2005 (DOC Barbera d'Alba Superiore)

De Scudetto wijngaard is 1,88 ha groot en gelegen te Perno, zijnde een gehucht van Monforte d'Alba. Zij is gelegen op een hoogte van 300 m en eigendom van de familie Mascarello sinds 1991. De bodem bestaat uit bruine klei en grijs zand van mariene oorsprong, met aanwezigheid van steentjes en fossiele resten. De expositie is west tot noord-west en de wijnstokken zijn 60 à 70 jaar oud, wat resulteert in lage rendementen. De fermentatie duurt 15 à 20 dagen en de wijn wordt gedurende 18 maanden gelagerd op Franse eik. Deze Barbera-cru van Mascarello komt steeds enkele jaren later op de markt dan zijn soortgenoten. Hij is doorgaans loepzuiver gevinifieerd met mooi gedoseerde zuren, wat een garantie is op een goede veroudering.

Azienda Agricola Conterno Fantino



De families Conterno en Fantino houden zich reeds met wijnbouw bezig sinds midden vorige eeuw. Zij verkochten toen nog hun wijn aan de grote bottelarijen uit die tijd. Het keerpunt komt er in 1982 wanneer Guido Fantino en Claudio Conterno zich een pers en houten en inox vaten aanschaffen en alzo hun eigen wijndomein starten. In 1983 verkopen zij voor het eerst hun wijn buiten Italië (Köln). Het ging zeer hard in die beginperiode toen je, bij elke 10 kisten Dolcetto nog gratis 6 flessen Barolo kreeg. Hun opgang vergrootte nog in 1987 naar aanleiding van een artikel in Wine Spectator. Vanaf 1990 exporteren zij ook naar de USA. Vandaag de dag gaat 50%

van de productie naar het buitenland. Guido, geboren in 1956, houdt zich hoofdzakelijk bezig met de zakelijke kant terwijl Claudio, 6 jaar jonger, de wijngaard en wijnkelder voor zijn rekening neemt. Alda, geboren als Conterno maar door huwelijk nu een Fantino, is de matriach van het bedrijf. Samen met Chiara Giachino houdt zij zich bezig met het personeel, de bezoekers en klanten van het wijndomein.

Fabio, geboren in 1982, en als oenoloog afgestudeerd aan de hoge school te Alba, erfde de neus van zijn vader Guido Fantino en de olympische kalmte van zijn moeder Alda. Hij was een tamelijk begenadigd voetballer maar de wijn wist toch zijn hart te veroveren en aldus zorgt hij voor de opvolging in het bedrijf. Tijdens de wintermaanden vliegt hij naar het zuidelijke halfrond om er de wijnoogst in Australië, Nieuw-Zeeland of Chili te volgen.

Het domein is gevestigd te Monforte d'Alba, een van de Barolo gemeenten. Zij beschikken over 23 ha wijngaarden, waarvan 6,5 ha Barbera, allen gelegen op een hoogte van 280 tot 400 m. De bodem bestaat voornamelijk uit zand en klei en de hellingen gaan van 20 tot 35%. Zij doen aan rationele wijnbouw en zaaien afwisselend gras en groenten tussen de wijnranken. Het gebruik van koper en zwavel wordt zoveel mogelijk beperkt. Jaarlijks spenderen zij 600 uren handwerk per ha in de wijngaard.

Vignota 2009 (DOC Barbera d'Alba)

In deze 6,5 ha grote wijngaard hebben we vooral te maken met een bodem van zand en kalkmergel. De leeftijd van de wijnstokken is 15 jaar en de plantdichtheid bedraagt 5.000 per ha. De wijngaard heeft een zuid, oost en zuid-westelijke expositie en is gelegen op 350 m hoogte met een hellingsgraad van 25%. De druiven voor deze wijn werden geoogst de eerste 10 dagen van oktober. Zij ondergingen een langzame fermentatie en kregen een lagering van 10 maanden op tweedejaars vaten.

Cascina La Barbatella



De Cascina La Barbatella wijnmakerij werd in 1983 opgericht door de Milanees Angelo Sonvico. Het is gelegen op de heuvels boven Nizza Montferrato en beschikt over 4,5 ha wijngaard, opgedeeld in drie, namelijk : Vigna dell'Angelo (Barbera), Vigna di Sonvico (Barbera + Cabernet Sauvignon) en een perceel voorbehouden voor wit (Sauvignon Blanc en Cortese). Vanaf 1999 verbouwt men ook Pinot Nero. De door de Sonvico familie geproduceerde wijnen getuigen van een rijke traditie en cultuur. Zij verdienden een veelvoud aan prijzen en erkenning. Er worden iets meer dan 20.000 flessen geproduceerd op dit zeer moderne en kapitaalkrachtige domein.

In 2010 werd de wijngaard gekocht aan de familie Perego. Lawrence en Cynthis, man en vrouw, proberen de Sonvico erfenis voort te zetten door de productie van legendarische wijnen. De naam Barbatella komt trouwens van het Italiaans voor éénjarige ent van de wijnstok, klaar om uitgeplant te worden. De oenologen zijn Giuliano Noè en Tullio Mussa.

La Vigna dell'Angelo 2008 (DOCG Barbera d'Asti Superiore Nizza)



De Vigna dell'Angelo is 1,10 ha groot, heeft een ondergrond rijk aan kalk, met zand en de expositie is zuid tot zuid-oost op een hoogte van 220 m boven zeeniveau. De 4.500 wijnstokken werden aangeplant in 1945 en de gem. opbrengst bedraagt 41 hl/ha. Er wordt geoogst eind september. De druiven worden ontsleed, gekneusd en ondergaan een schil maceratie van 8 à 10 dagen. De fermentatie, 10 à 12 dagen, gebeurt temperatuur

gecontroleerd (25 à 26°C). Na de malo-lactische fermentatie rijpt de wijn 12 maanden op kleine Franse eiken vaten

Cantina Scrimaglio

De familie Scrimaglio is aanwezig in Piemonte sinds de 17de eeuw. Zij zijn afkomstig uit Frankrijk dat zij, tijdens de vervolging van de hugenoten (bloedbad van Sint-Bartholomeus 24 augustus 1572) ontvlucht zijn. Hun naam verwijst naar het Franse Escrimeaux (zwaardvechter). Het domein wordt begin 1900 gesticht door Francesco Scrimaglio en is gevestigd te Nizza Monferrato. Zoon Peter breidt het domein verder uit in de jaren '20. Na de oorlog geven de kleinkinderen Franco en Mario het bedrijf een nieuwe impuls. In meer recente tijden, heeft Pier Giorgio, achterkleinzoon van de oprichter, het imago geconsolideerd en voor een grotere aanwezigheid op de wereldmarkt gezorgd. Vanaf 1970 geschied het bottelen op het domein. De familie traditie en de opeenvolging van generaties, heeft aanleiding gegeven tot een solide, dynamisch en innovatief bedrijf, uitgerust met een temperatuur gecontroleerde opslagruimte voor 200.000 flessen.



Acsé 2007 (DOC Barbera d'Asti Superiore Nizza)

De 2 ha grote, op het zuiden tot zuid-oosten gerichte, wijngaard is gelegen in Nizza Monferrato, meer bepaald in het gehucht Bricco. Het betreft hier een single vineyard met wijnstokken van diverse leeftijden. Acsé, wat het Nizza dialect is voor “zoals het is”, werd voor het eerst gemaakt in 1997. De wijn wordt gemaakt zonder al te veel ingrepen en zijn naam benadrukt dan ook het gemak waarmee de kwaliteit van deze wijn, zonder speciale voorzorgen, alleen door toepassing van de regels van een goede oenologische praktijk, wordt behouden. De wijn rijpt 9 à 12 maanden op barriques.

Vietti

Al vier generaties lang produceert de familie Vietti wijnen te Castiglione Falletto, een klein middeleeuws stadje in het midden van de Barolo zone. Het bedrijf werd in de 19^e eeuw opgericht door Carlo Vietti maar het is zijn zoon Mario die, in 1919, de multi-sectorale boerderij transformeert tot een wijnmakerij. Alfredo Currado wordt wijnmaker in 1952 en in 1957 trouwt hij met dochter Luciana. Beiden zetten de familie activiteiten verder na de dood van haar vader in 1960. Onder hun leiding positioneren zij zich tot één der beste wijnbedrijven in de Langhe en start tevens de export naar buitenlandse markten, zoals de Duitse, Zwitserse en Amerikaanse.

Alfredo Currado was de eerste om druiven te selecteren van één enkele wijngaard. In 1961 creëerde hij de eerste "crus" Rocche en Brunata in Barolo en Barbaresco Masseria. Een radicaal concept op dat moment, maar nu toegepast op bijna alle bedrijven die Barolo en Barbaresco produceren.

Hij staat ook bekend als de vader van “Arneis”, een wit druivenras dat hij in 1967 herontdekte nadat het met uitsterven werd bedreigd.

Beiden zijn kunstliefhebbers en tijdens een lange winteravond te Langa in het gezelschap van een groep kunstenaars wordt het idee geopperd om “de kunst van hun werk in de kelder” te kleden met “een kunstwerk op het etiket”. Zo starten zij in 1970 met een “artist label” voor de Barolo Villero.

In 1983 vervoegt Mario Cordero, die gehuwd is met dochter Emanuelle, het wijnbedrijf gevolgd door zoon Lucas in 1992. Deze laatste studeerde af als oenoloog in 1989 en deed eerst een aantal jaren ervaring op in de prestigieuze wijngaarden van Bordeaux en Californië. Hij neemt stelselmatig het wijn maken en het beheer van het bedrijf over van zijn vader. Sinds de pensionering van hun ouders in 2000 hebben Lucas Currado, samen met zijn vrouw Elena Pen die instaat voor de interne coördinatie en public relations, en schoonbroer Mario Cordero de volledige leiding over het bedrijf.

Vandaag hebben zij 35 ha aan wijngaarden en produceren zij, naast de klassieke Dolcetto en Barbera "Trevigne" (voorwaarde die aangeeft dat de wijn is gemaakt van druiven uit meer dan één enkele wijngaard), verder ook nog : Arneis en Moscato d'Asti Cascinetta, de "crus" Vestingen, Brunate, Lazzarito, Ravera en Reserve Villero in Barolo, Barbaresco Masseria en Scarrone Vigna Vecchia in Barbera d'Alba. Sinds 1996 komt daar ook nog bij Crena uit Barbera d'Asti.



Scarrone 2008 (DOC Barbera d'Alba)

De druiven zijn afkomstig van een single vineyard genaamd Scarrone die gelegen is nabij Castiglione. Zij werd aangeplant in 1988 en de densiteit bedraagt 5.000 stokken / ha. De fermentatie vindt plaats in open stalen tanks gedurende 10 à 12 dagen aan 26-28°. De malo-lactische gisting gebeurt op Franse eiken vaten waarna de wijn gedurende 14 maanden gelagerd blijft op deze vaten. Alvorens botteling, waarbij trouwens niet wordt gefilterd, rust de wijn nog 2 maanden op staal.





Besluit

We herhalen onze vraag : draait alles nu rond lekker fruit en frisheid en kan Barbera geen “serieuze” wijnen maken? In de Alba regio zou alle aandacht immers uitgaan naar de Nebbiolo en wordt Barbera stiefmoederlijk behandeld terwijl in de Asti regio de Barbera met veel meer liefde en respect wordt omringd.

Ik denk dat proeven meer dan ooit de boodschap is want dat je in beide regio's zowel slappe als superwijnen aantreft. Het weze duidelijk dat, na onze degustatie, niemand nog twijfelt aan de klasse van de zeldzame aanplanten van Barbera op enkele mooie Barolo terroirs. Zeldzaam om de eenvoudige reden dat Nebbiolo op dezelfde grond het veel duurdere etiket Barolo mag dragen.

Van de laatste wijn, de Scarrone werd tijdens een degustatie ooit beweerd dat hij qua complexiteit en finesse naar goede Barolo neigt. Men spreekt in dat geval van “baro-leggiare” (een beetje zoals het Bourgogne compliment 'ça pinote'). Wij kunnen dit alleen maar beamen.

Bronnen :

<http://www.viniastimonferrato.it/>

diverse sites van de respectievelijke wijnbedrijven