

Langhe 16-03-2024

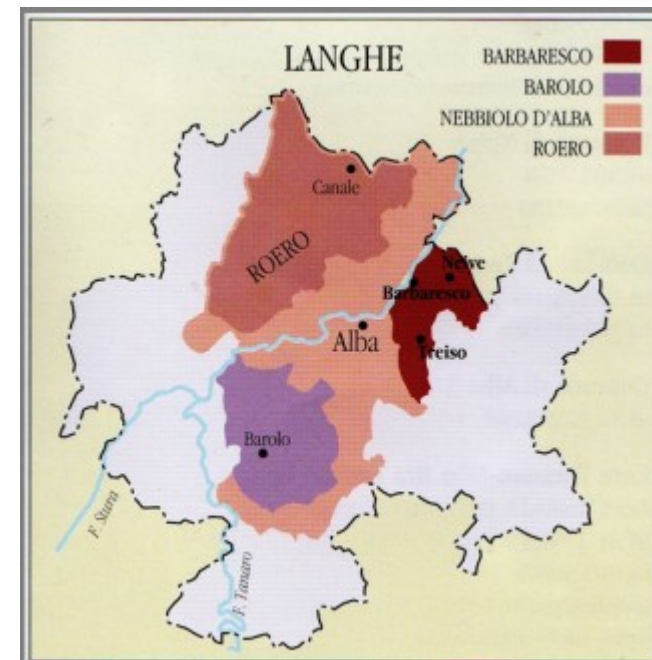
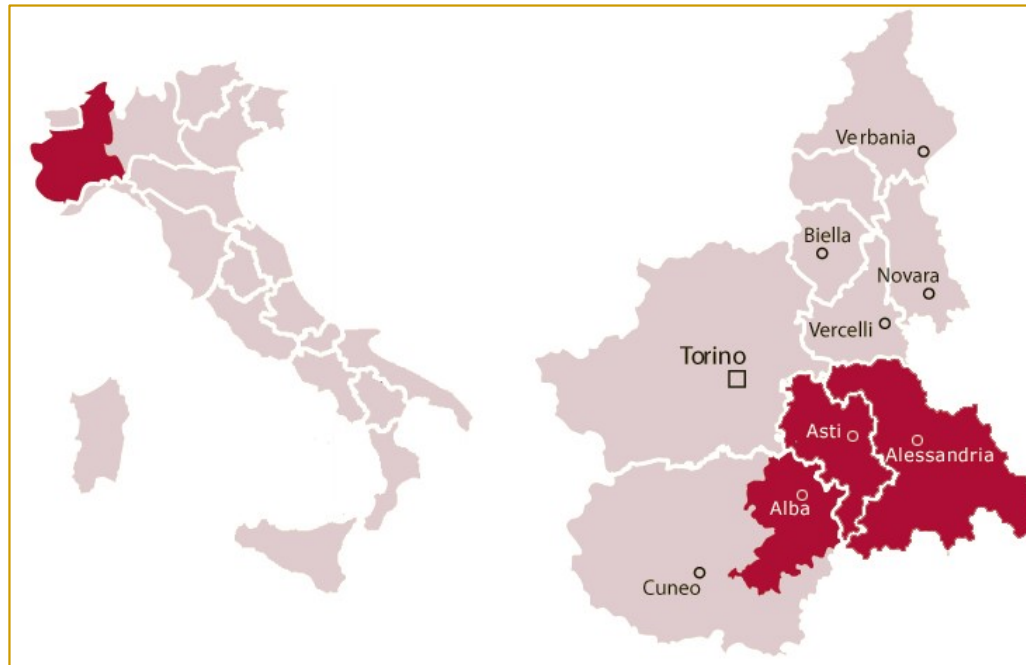
Wijnkring Gent



Langhe : territoriale benaming

Groepeert wijnmakers van vnl. Langa (gelegen ten oosten van de rivier Tanaro en ten zuiden van Alba) en Roero (ten westen van de rivier Tanaro)

Langhe = meervoud van Langa (~ lange heuvel)



Werelderfgoed Unesco (2014) : landschap en culinair



Hoofdstad Alba

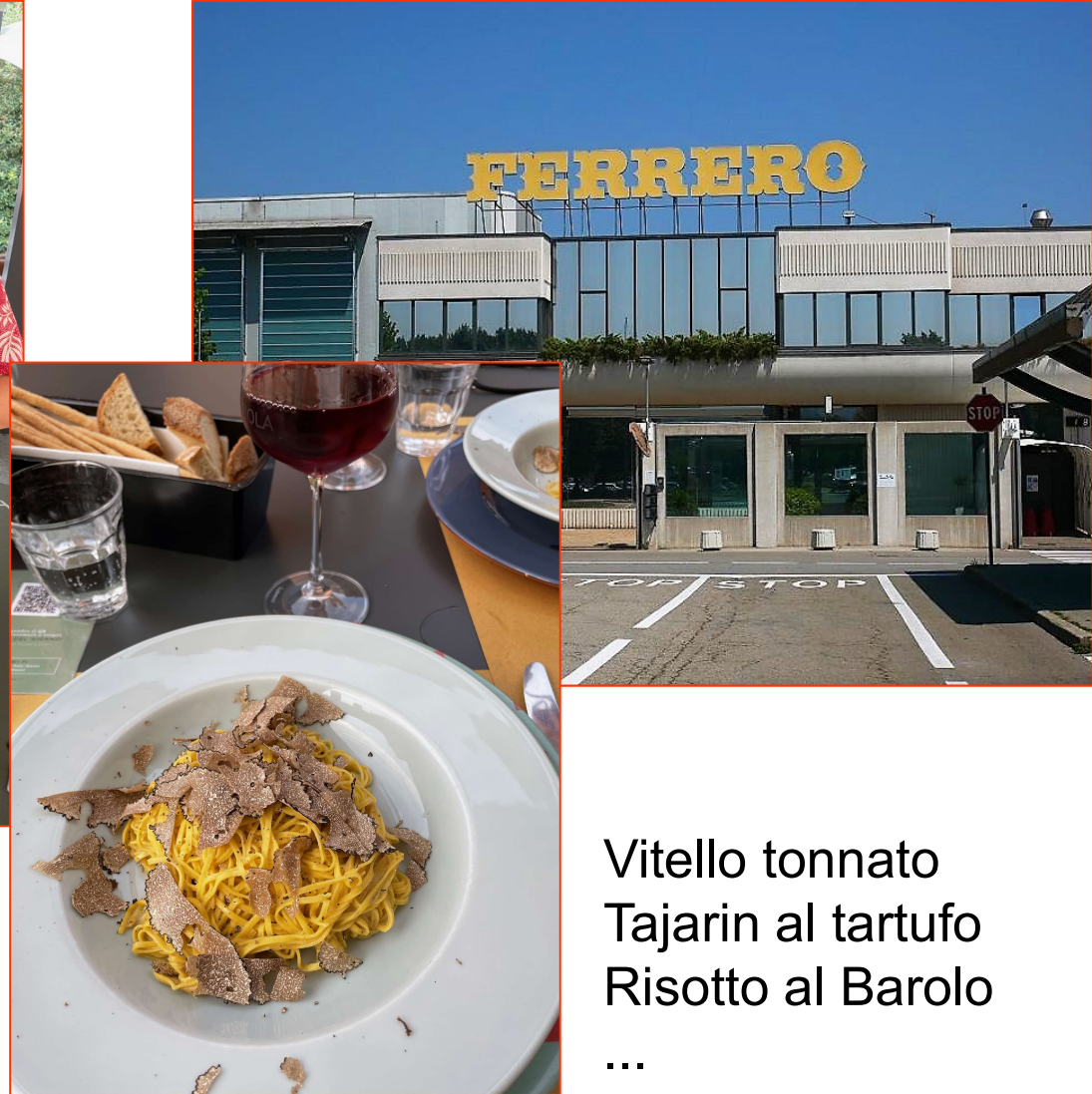
- Gesticht door een Ligurische stam en later de Kelten
- Wijngeschiedenis gaat terug tot de Romeinse tijd (“Alba Pompeia”)
- Na de val van het Romeinse Rijk in 490 : Bourgondiërs en later de Franken, Lombarden en Saracenen
- Middeleeuwen : allerlei conflicten, inwoners bouwden talloze kastelen, “stad met de 100 torens”
- 19e eeuw : Huis van Savoye
- Productie van uitzonderlijke wijnen die aan alle koninklijke hoven in Europa werden geleverd



Creatieve stad voor gastronomie (Unesco)



L'ora dell'aperitivo !



Vitello tonnato
Tajarin al tartufo
Risotto al Barolo
...

Klimaat

- Koud, gematigd **subcontinentaal** klimaat
 - Beschermende effect van de Alpenketen
 - Invloed van milde en vochtige stromingen uit de Ligurische Zee
- Talloze **microclimaten** => verschillende expressie van de druiven
 - Valleien en heuvels op verschillende hoogten
 - Verschillende exposities ten aanzien van de zon en de wind
- **Dogliani**-gebied : koelste klimaat, dichtst bij de Alpen en gekenmerkt door smalle, hoge heuvelruggen met zicht op koude vlakte van Cuneo
- **Barolo**-gebied : gemiddelde temperaturen, beschermd tegen wind, maar beïnvloed door alpiene stromingen en opstijgende hete en vochtige lucht uit Tanaro-vallei
- **Barbaresco**-gebied : doorgaans homogener, mildere temperaturen en minder overvloedige regenval, met landschap gekenmerkt door smalle valleien wat zorgt voor meer wind dan voorgaande gebieden

Bodemstructuur

- Maritieme oorsprong (zee) : zand en slib
- Sedimenten uit drie tijdperken (12 - 5 miljoen jaar geleden) liggen aan oorsprong de huidige geologische formaties
 - Serravallian (-12Mj)
 - Armere bodems, percentage kalksteen, klei, leem en zand varieert matig van heuvel tot heuvel.
 - Normaal gesproken **hoog percentage kalksteen**, en kunnen een grotere textuur en een hoog percentage **zand** bevatten. Steile hellingen, hoge erosie
 - Zuidelijke gebied van Barbaresco en in het zuidoosten van Barolo
 - Tortonian (-9 Mj) : twee categorieën bodems
 - **Diano-zandsteen**: zandlagen afkomstig van aardverschuivingen onder water. De bodems zijn daardoor zeer **zandrijk, minder kalkrijk en met een laag kleigehalte**. Wijdverbreid in de gebieden Monforte, Castiglione Falletto, Barolo, Diano d'Alba.
 - **Marne di Sant'Agata Fossili**: meest voorkomende formatie in de Langa van Barolo en Barbaresco. **Mergellagen met weinig zand**. Bodems bevatten aanzienlijk percentage fijne sedimenten, slib en klei.
 - Messinian (-5 Mj) : minder kalksteenconcentratie en kalk

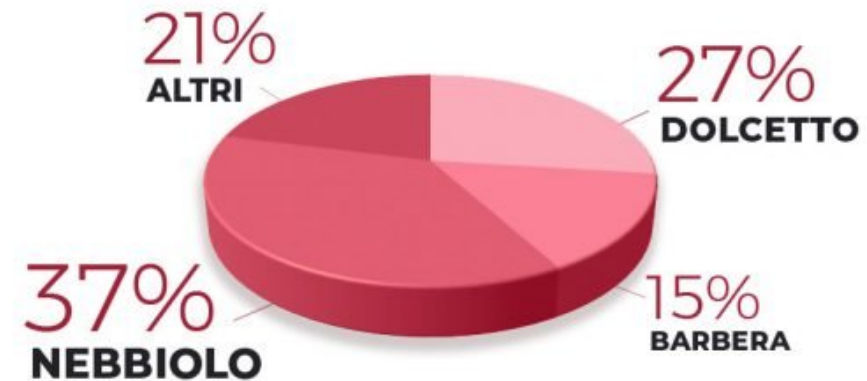
Aanplant - Rood spant de kroon

■ Traditionele druiven

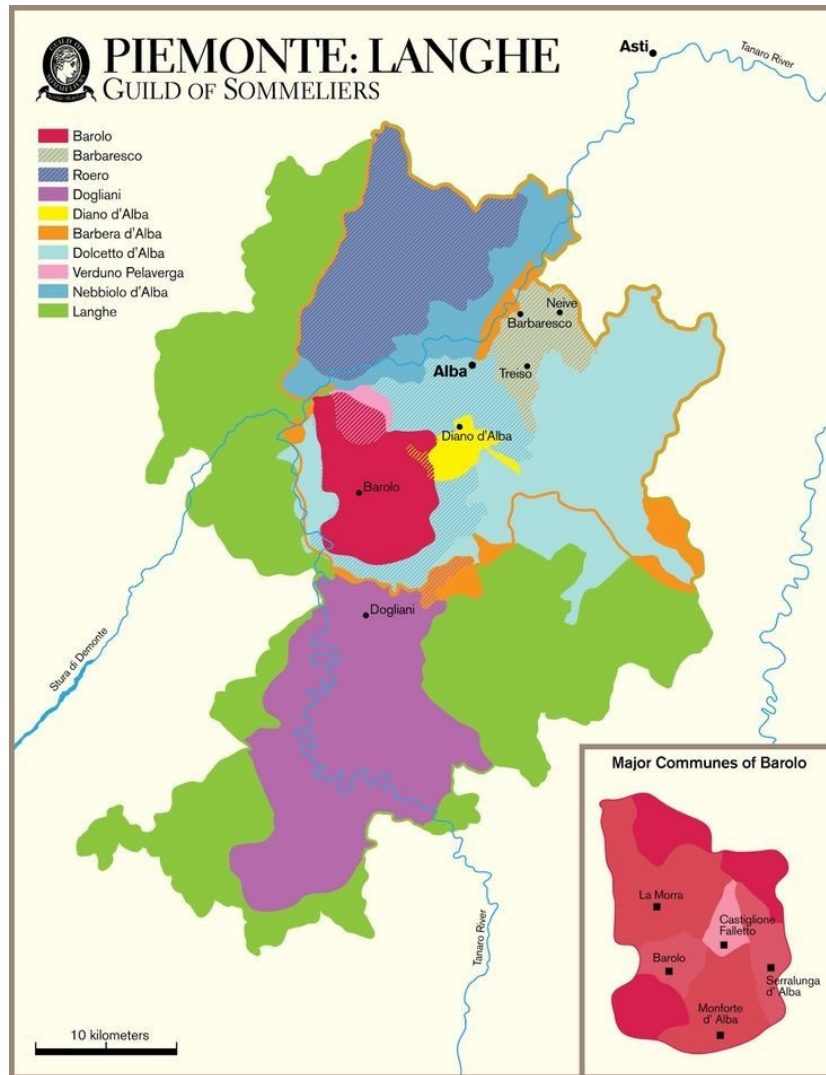
- **Nebbiolo**
- **Dolcetto**
- **Barbera**
- Moscato
- **Roero Arneis**
- In kleinere hoeveelheden:
Pelaverga, Freisa, Favorita en
Nascetta (anas-cetta)

■ Internationale druiven

- Chardonnay
- Sauvignon
- Riesling
- Rossese Bianco
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Pinor Noir

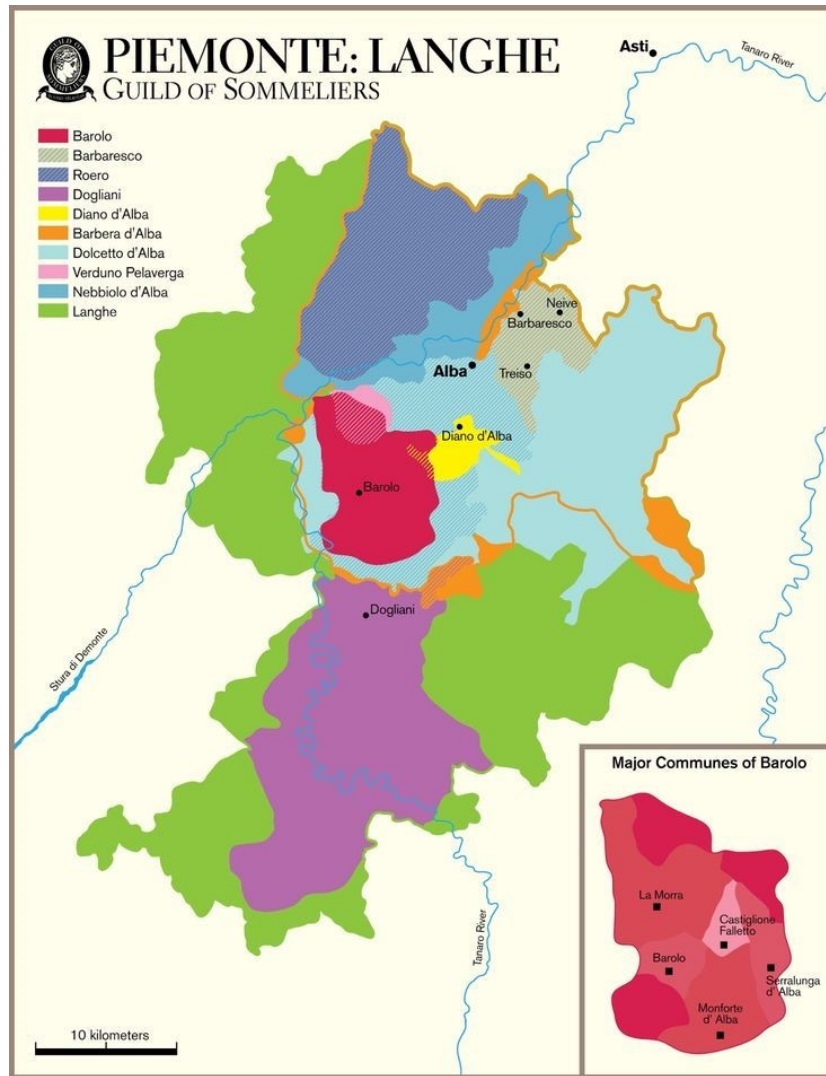


Herkomstbenamingen



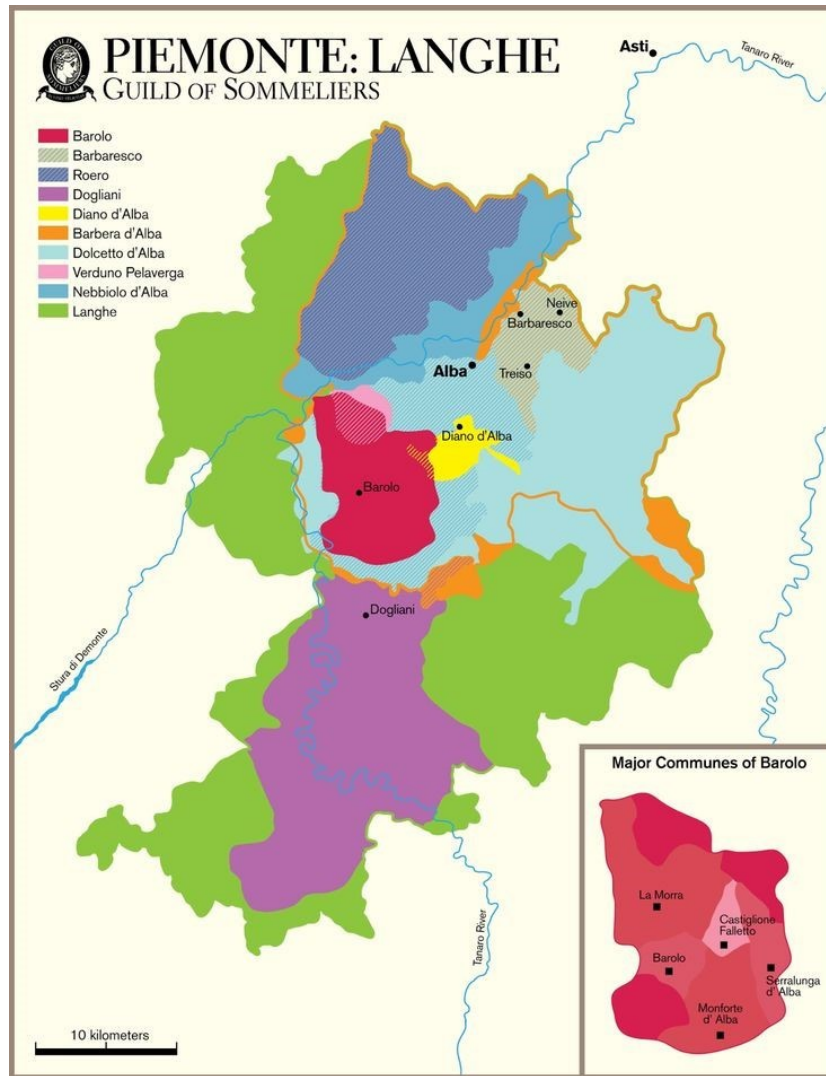
- Barolo DOCG (1996) :
 - 100% nebbiolo
 - 11 gemeenten
 - Rijping : 3 - 5 (riserva) jaar
 - koning der wijnen, wijn der koningen
- **Barbaresco DOCG** (1966 - 1980 G)
 - 100% nebbiolo
 - Barbaresco, Neive en Treiso
 - Rijping : 2 - 4 (riserva) jaar
- Langhe Barbera DOC
 - Min 85% barbera
- **Barbera d'Alba DOC**
 - Min 85% barbera / Max 15% nebbiolo
 - Alba en 39 omliggende gemeenten
 - 17e eeuw (aanplant vanuit Asti)
 - Superiore : minimale alcoholgehalte, de rijpingstijd of de opbrengst per hectare

Herkomstbenamingen



- **Dogliani DOCG**
 - 1974 - 2005 (G)
 - 100% Dolcetto
 - Luigi Einaudi
- Diano d'Alba DOCG
 - 1974 - 2010 (G)
 - 100% Dolcetto
 - Diano d'Alba (1 gemeente)
 - 76 sori ("goed belichte plaats")
- Dolcetto d'Alba DOC
 - 1974
 - 100% Dolcetto
 - Ten ZW van Alba richting Barolo en ten NO (richting Belbo)
- Verduno Pelaverga DOC
 - min 85% pelaverga
 - zeer klein gebied (enkele ha) in Verduno
 - ontstaan na oenologische experimenten met Barolo, slechts recent apart gevinifieerd

Herkomstbenamingen



- **Langhe DOC** : 54 gemeenten in Langa en Roero
 - Langhe Nebbiolo DOC (min 85% nebbiolo)
 - Nebbiolo d'Alba DOC (100% nebbiolo)
- Alta Langa DOCG :
 - Uitgestrekt grondgebied in provincies Cuneo, Asti en Alessandria
 - Mousserende wijnen (klassieke methode)
 - 90 tot 100% Pinot Noir en Chardonnay
 - Minimaal 30 - 36 maanden sur lie

Consorzio Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani

- 568 leden, 10.000 hectare aan wijngaarden en meer dan 66 miljoen flessen in alle 9 beschermde denominaties
- “Traditionalisten” vs “Modernisten”
- Recente commotie in de regio
 - Nieuwe specificaties voor Barolo / Barbaresco leiden tot discussies tussen wijnbouwers
 - Wanhopige oproep van het Consortium: "Beste producenten, de Langhe zijn niet te koop"
 - Prijs één hectare Barolo bereikt nu 4 miljoen euro
 - Kleine producenten verkopen aan (buitenlandse investeerders) die niets met wijnwereld te maken hebben (investering)

Tijd om te proeven ...



1

Malvirà - Familie Damonte



- Canale d'Alba (10km NO Alba) in Roero gebied
- Jaren '50 : Giuseppe Damonte begon met productie van wijn in zijn familiebedrijf
- Halverwege jaren zeventig : omgedoopt tot Malvirà
- 1989 : wijnmakerij verplaatst naar de huidige locatie aan de voet van de SS Trinità-wijngaard
- Broers Massimo en Roberto : tweede generatie
- Giacomo, Francesco, Lucia en Pietro : derde generatie
- 43ha in Roero
- Sinds 2007 : Barolo (huwelijk zus)
- Biologisch sinds 2015

Malvirà - Renesio wijngaard

- 1478 : Eerste vermelding van de teelt van Arneis-druiven in Alba-gebied
- Naam terug te voeren op die van de Arneis-wijnstok. Destijds heette het “Reneysium”, later “Renexij” en vervolgens Italianiserend tot “Ornesio”
- 6,5 hectare, ZNO georiënteerd, hoogte van 260m
- Klei-kalksteen grond en aangeplant in Arneis en Nebbiolo



- Enkel in Piemonte, oorsprong in Roero (ook Langhe Arneis)
- Vroeger gebruikt om stugge tannines van Barolo te temperen (Nebbiolo Bianco of Barolo Bianco)
- Ook als vogelvoer (aanplant tussen nebbiolo) - suikergehalte!
- '70 bijna verdwenen (Vietti / Bruno Giacosa) - DOCG 2006
- 2016 : 700ha
- “Kleine lastpak” in Piemontees
 - zeer gevoelig voor ziektes en schimmels als valse meeldauw
 - opbrengsten en het rendement zijn bijzonder laag
 - groeit enkel goed op arme zandbodem



1

Malvirà - Roero Arneis "Renesio" '19



- 100% Arneis
- Fermentatie en rijping in stalen tanks gedurende 7-8 maanden met herhaalde batonnages
- Kleur: bleek strogeel met groenige reflecties
- Biologisch vanaf oogst 2017
- Combinaties: sushi en sashimi, spaghetti, zeevruchten, konijn, verse kazen

Tip : Villa Tiboldi, wijnresort Roero

Naast de kelder staat onze kleine relais, Villa Tiboldi. Tien kamers met restaurant





- Familie Cogno verbouwde al lang druiven, maar produceerde geen wijn
- Elvio Cogno : van hotelschool naar restaurantuitbater naar wijnmaker (eind jaren '50)
- Samenwerking met Marcarini
- 1961 : eerste Barolo gebotteld
- 1964 : als eerste vermelding van de wijngaard (Brunate) op het etiket
- Wijnmakerij Cogno-Marcarini breidde uit en werd een van de belangrijkste wijnmakerijen van de zone met belangrijke klanten van over de hele wereld
- Schreef mee aan de specificaties van Barolo gebied, samen met Ratti, Rinaldi, Mascarello, ...

- 1990 (55j) : zelfstandig - koopt Cascina Nuova in Ravera (Novello)
- Eerste nebbiolo-oogst in 1991. Vier jaar later kwam de wijn op de markt onder de naam Barolo Ravera. Cagno begon wijnstokken opnieuw te planten.
- 1991 : Vigna Elena (genoemd naar de dochter van Nadia en Valter) geproduceerd uit een nebbiolo-kloon genaamd «Rosé» , bekend om zijn subtiele, geurige aroma's en lichte kleur.
- Focus op herstel van de witte Nascetta-wijnstok, duurzame beheer van de wijngaarden, obsessie voor crus, ...



1996 : Nadia Cogno en Valter Fissore, dochter Elena



- Inheemse druivensoort, oorspronkelijk afkomstig uit de gemeente Novello, en pas onlangs herontdekt.
- Middelgroot, kort bolvormig tot ellipsvormig, middeldikke schil, licht wasachtig, goudgeel van kleur, met hints van amber en roest.
- Rijpt vrij vroeg (tweede week september, vergelijkbaar met Dolcetto)
- Gele strokleur; bloemig, fruitig parfum, met intense aroma's in de jeugd die na een paar jaar op fles het vermogen hebben om veel complexer te worden; goede structuur, ingetogen zuurgraad, uitstekende smaak en lengte



Elvio Cogno - Anas-Cetta '22

- 2 hectare Nascetta
- 4.000 stokken / hectare (20.000 fl.)
- 350 m boven zeeniveau
- Oogstperiode: eind september
- Gisting in roestvrij staal (50%) en in 15 HL Slavonische eikenhouten vaten (50%)
- Rijping: 6 maanden in roestvrij staal – 50% in 15 HL Slavonische eikenhouten vaten ca. 4 maanden
- Food pairing: groentengerechten, wit vlees, rauwe vis, oesters en romige kazen
- RP 93, JR 17, DC 93



- **1900-1960 (1ste generatie) : Marziano en zoon Celso Abbona**
 - Geloof in potentieel van Dogliani regio en Dolcetto
 - Aanplant Bricco Doriolo, in Santa Lucia di Dogliani, een van de meest prestigieuze crus van Dogliani
 - Internationale erkenning



- **1960-1999 (2de generatie) : zonen Marziano en Enrico nemen over**
 - Transformatie van boerderij naar wijnmakerij
 - Eerste botteling Dolcetto onder naam van de familie
 - Verdere investeringen in de regio Dogliani en in jaren '80 ook in Barolo gebied, nl. in Novello (Ravera cru) en Monforte d'Alba, ... nu 52ha

- **1999- ... (3de generatie) : dochters van Marziano komen in het bedrijf**
 - 1999 : Maria Abbona
 - Experimenten (vb. Cinerino obv Viognier)
 - 2006 : nieuwe moderne wijnkelder
 - 2007 : Chiara Abbona komt in bedrijf



Dolcetto druif

- Blauw druivenras
- “Klein liefje” / lokaal dialect : Duzet
- Oorsprong onzeker:
 - Frankrijk, in 11E overgebracht naar Monferrato
 - Afkomstig uit Dogliani
- Makkelijke druif, leverde snel inkomen op voor wijnmakers terwijl hun Nebbiolo en Barbera wijnen lagen te rijpen
- Donkerpaarse schil, korte maceratie volstaat voor diepe inkleuring van de wijn
- Geen bewaarwijnen
- Tanninerijk, fruitig en tamelijk lage zuurtegraad
- Zwarte kersen, zoethout, pruimen, bittere amandelafdrank
- Pairing met pasta en pizza gerechten



- 100% dolcetto / 55j oude stokken
- "Doriolio" cru (6,5 ha) / 385m hoogte, ZW
- Kalkhoudende mergel afgewisseld met lagen zand of zandsteen
- Druiven ontsteeld, alcoholische gisting met inheemse gisten in inox tanks
- Malolactische gisting
- Veroudering enkele maanden in inox tanks tot aan het bottelen
- Vervolgens nog een paar maanden op fles alvorens commercialisatie
- Rijk en goed gestructureerd met aroma's van rood en zwart fruit
- Lichte zuurgraad en subtiele tannines met hints van vlezig fruit
- Kan zich nog vele jaren in de fles ontwikkelen
- Pastagerechten met ragù-saus, wit vlees en kazen van midellange rijping



- 1820 : Giuseppe Sarotto vestigt zich vanuit Barbaresco in Neviglie
- Oorspronkelijk focus op Dolcetto voor lokale verkoop en export naar UK
- Jaren '40 : terugval (WO II, Phylloxera)
- Zoon Angelo neemt bedrijf over => nieuwe impuls met nieuwe druivensoorten : Moscato, Freisa, Barbera

- 1984 : Angelo's zoon Roberto
- 1991 : aankoop 20 ha in Barolo gebied
- Annexatie aanpalende wijngaarden in Neive => uitbreiding naar Barbaresco
- Gavi, tweede wijnkelder
- Andere druivensoorten werden geïntroduceerd, waaronder Moscato d'Asti, Arneis, Chardonnay, Brachetto, Nebbiolo en Cabernet Sauvignon
 - Langhe Rosso Enrico I° DOC (cab sauv)
 - Barbera d'Alba Elena DOC
- Barbera d'Asti
- Totaal 94 ha



2022 : Inhuldiging grootste eikenhouten wijnvat ter wereld

Slavonisch eikenhout : 5,3 meter hoog met een diameter van 4,70 meter en een diepte van 3,70 meter voor 478 hl (Barolo Riserva 2016)
De installatie vergde twee weken werk voor 10 werkmannen.



GUINNESS WORLD
RECORDS®

- Overwegend blauw druivenras (barbera bianca)
- Derde meest aangeplante rode druivensoort in Italië (na Sangiovese en Montepulciano)
- Afkomstig uit Monferrato Piemonte (13E), maar niet zeker (Asti, Oltrepo Pavese in Lombardije)
- Recent DNA : verwant met mourvèdre ?
- Italiaanse immigranten => California, Argentinië

- Royale groeier (70hl/ha)
- Diepe kleur, volle body, lage tannines en hoge zuurgraad
- Van oudsher focus op volume (lichte, fruitige wijnen)
- Sinds jaren '80 focus op kwaliteit, structuur en elegantie door lage rendementen, eikenhouten vaten
- DOCG Barbera d'Asti (Nizza) / Monferrato Riserva
- DOC Barbera d'Alba / Monferrato

- 1985 : schandaal waarbij Barbera-producenten illegaal methanol aan hun wijnen toevoegden, meer dan 30 mensen kwamen om het leven en nog veel meer verloren hun gezichtsvermogen. Gestage daling van de verkoop en aanplant van Barbera (van 50.000 ha naar 20.000 ha in 2010)



Roberto Sarotto - Barbera d'Alba "Elena" '21

- Wijngaard nabij Neviglie
- Z-expositie (~ sorì : zonnige heuvel), 350 m
- Bodem : kalkhoudende mergel
- Manuele pluk eind sept (na Dolcetto en voor Nebbiolo)
- Koude maceratie (fruit aromas), 10 d op inox
- 2m zelfde cuve
- 14m Amerikaanse eikenhouten vaten (33% nieuw, 33% 1j, 33% 2j)
- 6m inox cuves + 6m op fles
- alc 15-16% !
- 60.000 fl



Tijd voor een pauze ... en dan Nebbiolo



Nebbiolo

- Blauw druivenras uit Piemonte (of Lombardije ?)
- Eerste vermelding door Plinius de Oudere (1E), eerste expliciete vermelding in 1268
- Naam verwijst naar
 - nebbia (mistsluiers)
 - glazige sluier op de druiven bij de oogst
 - “nobile”
- In de regio, eerste variëteit om uit te lopen en laatste om te oogsten (eind okt) - gevoelig voor voorjaarsvorst en najaarsregens
- Zeer gevoelig, zelfs voor kleine variaties in de samenstelling van de bodem en het klimaat
 - Nood aan zonlicht en warmte (suikers ontwikkelen), gedijt best op Z/ZW exposities, tussen 150-300m, uit de wind
 - Voorkeur voor kalkhoudende mergel bodems (Barolo/Barbaresco), ook op zandgronden (Roero) maar minder geparfumeerde wijnen
- 2010 : 6.000 ha, waarvan 90% in Piemonte
 - DOCG in Barolo , Barbaresco , Gattinara , Ghemme en Roero



- Barbaresco sinds 1834
- Boerderij met wijnbouw
- 1958 : Francesco Rocca koopt Rabaja (prestigieuze cru in Barbaresco)
- Leveren aan de cooperatieve, zoon Bruno start vanaf 1978 onder eigen familienaam en legt zich tot op enkel wijnbouw
- Moderniseert wijngaardbeheer en kelder, focus op kwaliteit ipv kwantiteit
- Jaren '90 : internationale erkenning
- Francesco en Luisa komen erbij
- Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba, Dolcetto en Chardonnay
- Totaal 15ha (60.000 fl), 3,5 ha Rabajà + plots in 4 andere Barbaresco cru's + 7,5 ha Barbera d'Asti



5

Bruno Rocca



- “Moderne” aanpak : zeer geconcentreerde en verfijnde wijnen in nieuwe barriques vs. de traditionalisten, die lange maceraties met schillen en klassieke verfijningen in grote vaten volgen
- jong stokken uit Barbaresco terroir
- 50hl/ha
- Vinificatie in roestvrij staal gedurende 12-15 dagen
- Rijping 8-12 maanden in barrique van Frans eikenhout
- Gegrilde côte à l'os of stoverij van everzwijn of ander wild



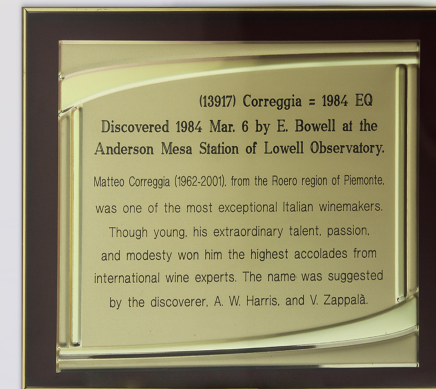
- Naam afgeleid van adellijke bankiersfamilie
- Geologisch jonger dan Langhe : 250.000j geleden veranderde de koers van de Tanaro rivier (Langhe en Roero werden gescheiden), met overstromingen tot gevolg en een daling van de bodem met 80m => Rocche
- Zandafzettingen na terugtrekken van de zee, met schelpen en maritieme sedimenten, afgewisseld met mergel en fossielen
- Verscheidenheid aan microklimaten en bodems, aanwezigheid bossen en boomgaarden

- Gekend voor witte Arneis
- Rood : Min 95 % nebbiolo, 20 md rijping, waarvan min 6 md op houten vaten

- Typische Roero wijn wordt gekenmerkt door kruidige aroma's van zwarte bosvruchten en sappige, zure kersen. Medium-body en relatief hoog in tannines, minder gestructureerd (en minder leeftijdswaardig) dan de wijnen van het nabijgelegen Barolo en Barbaresco .



- Canale, Roero
- 1985 : Erft op 23-jarige leeftijd land en boerderij van zijn vader Giovanni Battista.
- Besluit tegen de stroom in te gaan en richt alles op duurzame en kwalitatieve wijnbouw
- Geadviseerd door Roberto Voerzio en Elio Altare.
- Sluit zich aan bij de Barolo Boys, als enige niet-Barolo-wijnmaker, met wie hij de idealen van verandering deelt, maar niet dezelfde wijnbereidingsstijlen volgt, aangezien deze niet geschikt zijn voor het Roero-territorium
- Sterft onverwachts in zijn wijngaard in 2001
- Asteroïde naar hem vernoemd



- Ornella Costa Correggia zet bedrijf verder
- Zoon Giovanni Correggia komt in het bedrijf
- Experimenten met oogsttijden, temperaturen, duur van de maceratie, keuze van hout, en alternatieve sluitingen (schroefdop - Barossa Valley Australia)

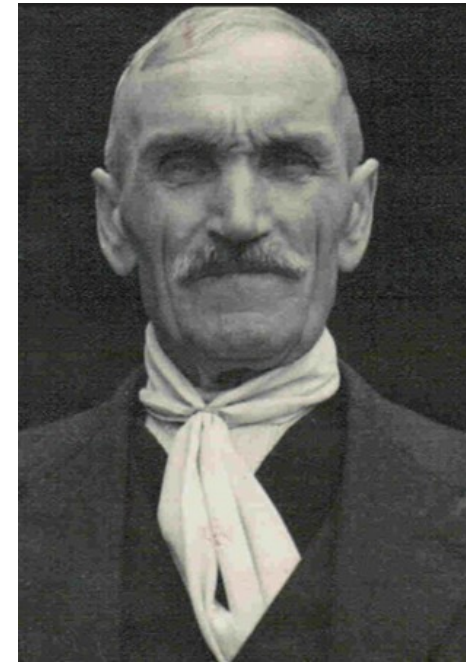


Matteo Correggia - Roero "Val di Preti" Riserva '17

- Oorspronkelijke naam "Valle del prete", verwijzend naar de rector van de kerk van San Michele di Anterisio en naar de periode vóór 1257
- Oude wijngaard en daarom volgens traditie niet monocépage; 15% Arneis en 5% Brachetto en Barbera
- 100% Nebbiolo
- Bodem: zandig (69% fijn zand, 4% grof zand, 29% slib, 2% klei)
- Zuid / 290-260 m boven zeeniveau
- Oogst handmatig, begin oktober
- Opbrengst per hectare: 45-50 hl
- Vinificatie: 10-12 dagen maceratie op de schillen in roestvrij staal
- Rijping minimaal 11 maanden in vaten van 30 hl en in klein gebruikt hout. Tien maanden op fles.
- 10.000 fl/ jaar



- Carlo (1880) : ondernemende boer uit de Langheheuvels, zoon van een familie van arme deelpachters. Kocht in 1921 de Rombone boerderij in Treiso, begon onmiddellijk met productie van wijn, die hij ongebotteld verkocht aan plaatselijke restauranthouders.



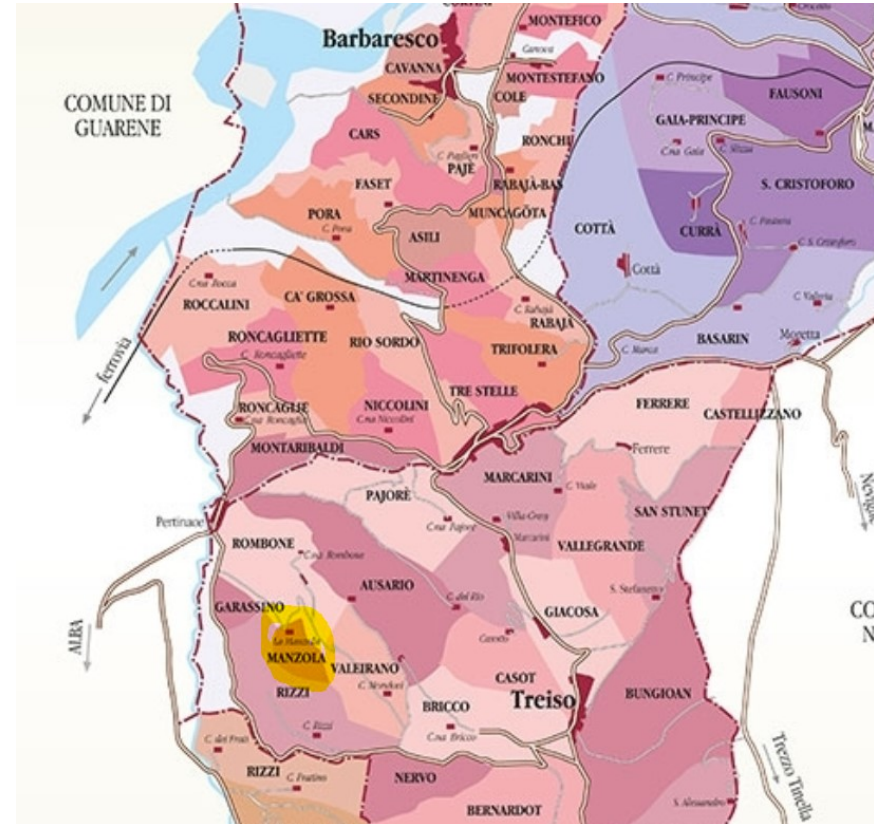
- Fiorenzo (1923) : Als voorlaatste van Carlo's zeven kinderen, erfde hij begin jaren zestig een klein stukje grond van zijn vader, toen het landgoed werd verdeeld onder de vier jongens van de familie. Besloot wijnbedrijf van zijn vader stop te zetten en druiven te verkopen.

- Bruno (1951) : Verliet Treiso in de jaren zestig, werkte als leraar op een school in Alba en vervolgens op de hotelmanagementschool in Barolo.
- 1982 : stelt familie voor om te stoppen met de verkoop van druiven, die slechte prijzen opleverden, en onder de familienaam wijn te maken en te verkopen



Danilo (1986) : De eerste jaren van het nieuwe millennium vormden de kroon op de volledige ontdekking van de landbouw en de wijnbouw door de nieuwe generatie: gemotiveerde jongeren, die Engels spraken, die tradities respecteerden en oog hadden voor het milieu.

- Een van de kleinste en oudste crus in Treiso, ZW expositie
- Voornamelijk klei- en kalksteengrond met zandpartijen
- 2017 : “moeilijk” jaar
 - Winter ongewoon warm en droog, zonder sneeuw
 - Uitbreken knoppen kwam vroeg omdat milde omstandigheden tot in de lente aanhielden
 - In april hevige hagelbuien en vorst, die de groei van jonge wijnstokken aantastten en opbrengsten dramatisch terugbrachten – in gevallen meer dan de helft
 - Na een verwoestende april keerden de warme omstandigheden uiteindelijk terug, met als hoogtepunt een droge zomer
 - Door gebrek aan koele nachten moeilijk om fruitkarakter, zuurgraad en aroma's te houden
 - Oogst vroeg en veel kleiner dan gemiddeld



- 100% Nebbiolo (Lampia en Michet)
- Manzola wijngaard in de gemeente Treiso, Piemonte - een van de meest historische Barbaresco-microzones
- Aanplant in 1998
- Kalk-kleiachtig met zandige ontsluitingen
- ZW orientatie, 230 m

- Manuele oogst midden oktober.
- Maceratie inox vaten 14-15 d
- Malolactische fermentatie op inox
- 24 maanden in eiken vaten, 6 maanden op de fles

- Pairing met gebraden / gestoofd rund- en kalfsvlees, konijn, lamsvlees, harde kazen, koekjes en gebak
- Lokale pairing: "Ravioli del plin al sugo d'arrosto"
Gevulde pasta met saus van gebraden vlees



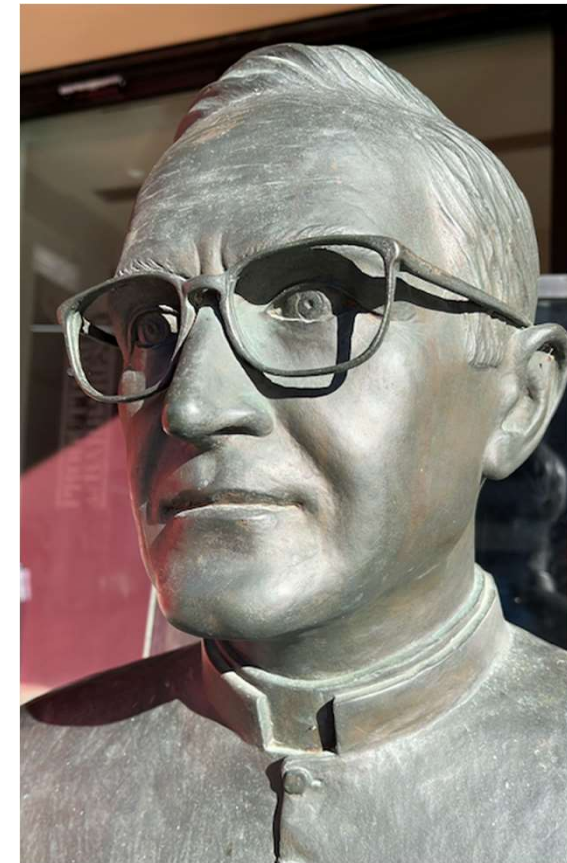
Barbaresco

- Kleine broer van Barolo
- 70j later gestart
- Barbaresco, Neive, Treiso en San Rocco Seno d'Elvio

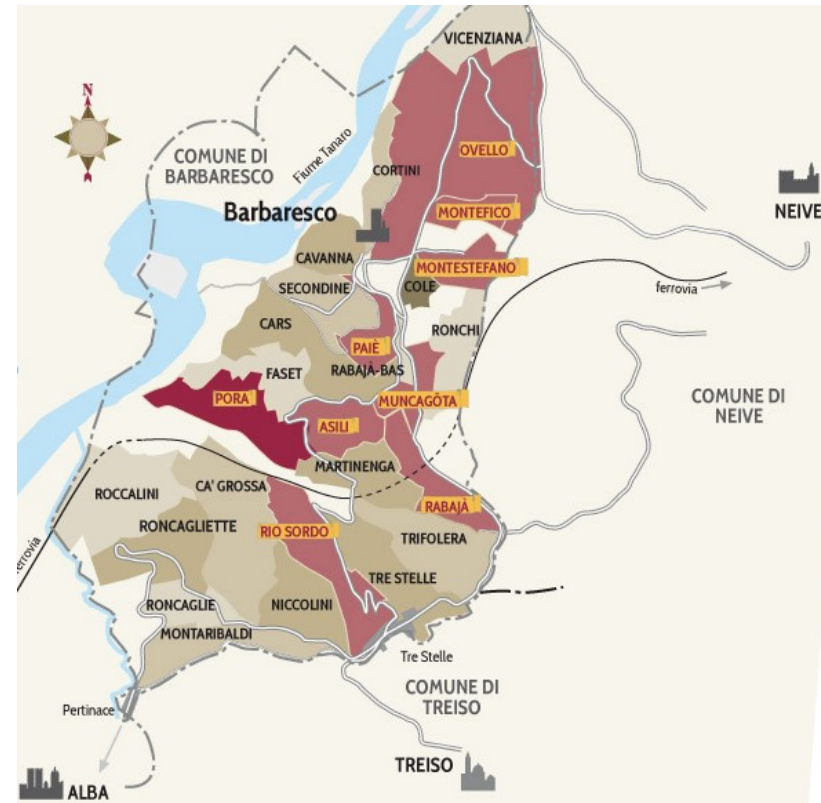
- Toren 11E
- Angelo Gaja



- Eerste “Cantina Sociale” opgericht in 1894 door Cavazza : gouden eeuw, opgedoekt jaren ‘30 door fascistisch bewind
- 1946 : Don Fiorino Marengo (1922-1995), lokale priester in Barbaresco, drijvende kracht na WO II om de lokale, verarmde gemeenschap opnieuw tot leven te wekken
- Druiventeeld bracht weinig op, druiven verkocht aan negociants, lage prijzen, ...
- 1958 met steun van 19 families : pril begin met 1000 fl gebotteld in de kelder van de kerk
- Visie : focus op één druif (nebbiolo) en regio (Barbaresco)
- Directeur 1958 - 1984
- Vandaag : 51 leden, 100 ha (1/7 areaal), 9 crus, 500.000 fl/j



- Pora wijngaard: 10,7 ha
- Z/ZW orientatie, 200-280m
- Bodem kalksteen en klei, rijk aan calcium met zandaders
- Microklimaat door rivier Tanaro
- Amfitheater, met steile klif aan Tanaro rivier (truffel locatie)
- Eerste eigenaar : Cavazza
- Vanwege nabijheid van de vallei in de vroege ochtenduren relatief warm, maar grootste deel van de dag luchtig met een iets hogere luchtvochtigheid.
- De bodemvruchtbaarheid is iets hoger en geeft de wijn een zachter karakter, de tannines zijn zacht en de aroma's hebben altijd de neiging zich te openen in de eerste levensjaren.



Pora wijngaard



- Vroege sneeuwval voorzag de bodem van een uitstekende watertoevoer.
- Milde lentetemperaturen vanaf februari : vroege knopuitbraak en bloei.
- Regenbuien tussen eind mei en midden juni. Vanaf 2de helft juni gedurende hele maand juli : geen regen en temperaturen bovengemiddeld (40°C).
- Geen hittestress, dankzij watervoorraden in het begin van het jaar.
- Rijping druiven in lijn met een “normaal” jaar voor dit nieuwe millennium.
- Halverwege augustus werden de omstandigheden koeler.
- September :
 - Eerste week ideaal met warme dagen en koele nachten,
 - Tweede week bracht wat regen en warme, vochtige omstandigheden
 - Derde week weer op de goede weg was met frisse ochtenden en droge, warme dagen.
- Klimaatpatroon in september zorgde voor een indrukwekkende accumulatie van polyfenolen. De uitstekende kwaliteit van de tannines die bij analyse naar voren komen, zullen zeker zorgen voor elegante, duurzame wijnen met een goede structuur.
- Wijnoogst geregistreerd als een van de allerbeste van de afgelopen jaren.

- 100% Nebbiolo
- Gebotteld door PdB sinds 1967
- 32 d schilcontact, complete malolactische gisting
- 36 m in grote eiken foeders 25-50 hl + 9 m op fles
- 16.666 fl gebotteld in juni 2019
- Vintage: full body met rijp rood fruit, solide tannine structuur, maar jong al goed drinkbaar
- Food pairing: pastaschotels, risotto, wit en rood vlees, wild, hertenvlees



Volgende events

- 14-04-2024 : Examens (aspirant-/meester-) vinoloog
- 20-04-2024 : Blind
- 04-05-2024 : Tartaar en Wijn
- 26-05-2024 : 33ste Kapittelbanket – Jubileum 40j bij Paul De Pierre, Maarkedal
- Zaterdag 22-06-2024 : Algemene Vergadering van 10u-14u met hapjes door leden, uit vervlogen tijden ...

