



2021

Barbera d'Alba

Francesco Rinaldi
Piemonte Italië

€ 21,50



Wijngaard

Hellingen in de dorpen Barolo, La Morra en Novello, klei en mergel, overwegend zuidelijke expositie, 30 jaar oude wijnstokken, 40 hl/ha



Kelder

manuel pluk, volledig ontsteeld, 20-25 dagen macération met twee keer per dag overpompingsen, 1 jaar veroudering op grote Slavonische eiken vaten



Gastronomie

osso bucco, pasta met rijke sausen, stoofpotjes

Soort	Rood
Druivenras	100% Barbera
Bewaarperiode	Nu-2029
Volume	750 ml

Beschrijving

Het traditionele domein Francesco Rinaldi maakt niet alleen Nebbiolo van topklasse maar ook zeer goede Barbera afkomstig van de dorpen Barolo, La Morra en Novello (allemaal Barolo dorpen). Geen barriques of nieuwe eik hier maar wel traditionele grote vaten (botti).

Domein: Francesco Rinaldi

Zoals in veel klassieke wijnstreken bracht een jonge generatie terug dynamiek en passie in de Piemonte regio die wat aan het indommelen was. Jonge wijnbouwers dachten met nieuwe technieken de oubollige stijl te veranderen en de Nebbiolo wijnen in een modern en aantrekkelijk kleding te stoppen. Kortere 'macérations' (contact tussen schil en sap) en nieuwe 'barriques' leken de wondermiddelen om kleur, fruit en 'sex-appeal' op te peppen. Na enkele jaren begrepen de meest intelligente wijnmakers dat de fragiele en etherische schoonheid van de Nebbiolo druif niet gediend was met zo een 'flashy' behandeling. De wekingsperiode werd geleidelijk verlengd en de invloed van nieuwe eik beperkt. Ook binnen de 'moderne school' beseft men ten volle dat de kwaliteit van Nebbiolo valt of staat met de 'terroir' en het werk in de wijngaard. De laatrijpende Nebbiolo wordt in de koele en vochtige ('nebbia' = mist) Piemonte alleen op de best geëxposeerde hellingen echt volrijp en dan nog mits kleine opbrengsten.

Enkele wijnbouwers hielden koppig vast aan de traditie: lange 'macérations' van 20 tot 30 dagen en nadien veroudering gedurende 3 à 4 jaar op oude 'botti' (sloveense eiken vaten van 3500-5000 liter). In de handen van enkele grootmeesters met schitterende wijngaarden en beperkte rendementen zorgde dat voor magische traagrijpende wijnen met de befaamde aroma's van 'tar and roses' alsook leder en truffel. In minder goede handen en op kleine terroirs met hoge opbrengsten zorgde het traditionele recept voor regelrechte catastrofes met harde, schrale wijnen,...