

Dinsdag 4 december 2012: Piemonte door Gido

PROEFNOTITIES

Vanavond zal Gido zijn degustatie geven over Piemonte. Maar als kersverse Europese ambassadeur van de champagne trakteert hij ons met een frisse, mooie champagne van het huis Marie Noelle Ledru uit Ambonnay, die voor 100 % gemaakt is van Pinot Noir. Hierbij feliciteren wij Gido nogmaals voor zijn behaalde titel en blijven fier hem in ons midden te hebben.

Zijn degustatie heeft hij in 2 delen verdeeld, 7 wijnen op fles en 5 Barolo's die hij reeds heeft gedecanteerd. We proeven blindelings, zodat we geen vooroordelen zouden hebben.

1. VIGNA DEL MANDORLA: Dolcetto d'Alba 2011 van Elvia Cogno

Kleur: paarse kleur, zeer intens en jong
Neus: mooi fris rood fruit, aardbeien en kersen
Na walsen zelfde impressie, maar wat laktisch
Smaak: in de mond start de wijn zeer fris en fruitig
Dan volgt een licht, maar sappig middenstuk met nogal veel zuren
Op het einde lichte tannines, een bittertje en kleine warmteglod (alcohol)
Besluit: Mooie prettige wijn om nu te drinken.
Prijs: 15 euro

2. BRICO DEL MERLI: Barbera d'Alba 2010 van Elvio Cogno

Kleur: ook zeer intense paarse en jonge kleur
Neus: iets rijpere neus dan vorige, met veel rood fruit, een beetje eik
Smaak: deze wijn zet zeer sappig aan, met veel rijp rood fruit
Een zekere complexiteit in het middenstuk, dat zeer sappig aanvoelt
Een lichte, niet storende houttoets
De licht gebrande afdrank wordt beëindigd met mooie zure noordzeekrieken, wat typisch is voor barbera.
Besluit: Zeer mooie wijn
Prijs: 22.75 euro

3. GISEP: Barbera d'alba 2006 van Franco Massolino

Kleur: zeer intense, jonge, donkere paarse kleur
Neus: niet correct, chemisch
Smaak: kurk, brakke smaak

4. BARBERA D'ALBA 2003 van Monti

Kleur: licht geëvolueerde kleur, met licht paarse rand
Neus: wij hebben hier duidelijk evolutie in de complexe neus, met veel champignons, chocolade
Toch nog donker fruit en zoete toets
Smaak: zeer sappige en geconcentreerde aanzet
Dan wordt de wijn wat onevenwichtig, we krijgen veel cederhout en minder fruit
Op het einde wordt de wijn licht bitter en droog trekkend
Besluit: Deze wijn is waarschijnlijk jonger beter geweest

5. MONTRUC: Barbera d'Asti superiore 2007

Kleur: donkerpaarse kleur, zeer intense kleur
Reuk: kurk

6. PRE-PHYLLOXERA 2010: Barbera d'Alba van Elvio Cogno

Kleur: zeer intens en zeer donker paars
Neus: zeer soepele fruitige neus, zeer puur
Kersen en chocolade
Smaak: in de mond krijgen we een zeer mooie aanzet met zure kersen, die overgaat in een prachtig elegant middenstuk, dat zeer sappig blijft.
De wijn blijft fris door de mooie fijne zuren en eindigt prachtig met noorderkrieken en sublieme tannines.
Besluit: Dit is een zeer mooie, fijne topwijn, gemaakt van druivenstokken van meer dan 100 jaar oud, met een zeer laag rendement, waardoor er slechts 2000 flessen te krijgen zijn.
Prijs: 32 euro

7. RIO SORDO: Barbaresco 2003 van Carlo Balbo

Kleur: in het glas krijgen we een wijn met een geëvolueerde kleur en licht bruine rand.
Neus: geconfijt fruit, drop, teer
Smaak: We krijgen een fluweel zachte aanzet met een mooie kruidigheid
Dan blijven we een mooie zachte en evenwichtige wijn proeven met veel gedroogd fruit.
De wijn is nu perfect op dronk en eindigt met stevige tannines, die toch mooi afgerond zijn.
Finaal is er een lichte droogtrekking, die echter niet storend is.
Besluit: Een mooie wijn, typisch nebiolo druif
Prijs: 34 euro

8. PREDA SARMASSA: Barolo 2003 van Virna Borgogno

Kleur: licht bruin
Neus: vegetale neus, selderijzout, oxo, leder, teer
Smaak: Ook in de mond overheerst het vegetale duidelijk, wat niet zo aangenaam is.
Na een 10 tal min in het glas verandert de wijn volledig, en krijgen we donker fruit, chocolade met een mooi elegant middenstuk.
Pittige afdronk met mooie tannines, die lichtjes droogtrekken.
Besluit: Deze wijnen moeten zeker 12 uren voordien gedecanteerd worden om volledig te kunnen ontplooiën. Dit is een typische barolo.
Prijs: 37 euro

9. BAROLO 2006 van Agricola Le Checce, dr Debruyne

Kleur: licht bruin, zwak
Neus: gerookt, kruiden
Smaak: Deze hoekige wijn smaakt onmiddellijk zeer zurig en schraal.
Hij mist duidelijk body en fruit.
Op het einde krijgen we harde, licht groene tannines, die droogtrekkend zijn.
Besluit: Een zwakke wijn, een mager geraamte zonder fruit en zonder body !!!!
Prijs: 28 euro

10. MARASCO Barolo 2005 van Franco Martinetti

Kleur: atypische Barolokleur: zeer intens en donker
Neus: eerst licht vegetaal, maar na walsen mooi rood fruit: kersen, aardbeien
Smaak: Onze mond krijgt een zeer frisse, mooie fruitaanval, die blijft nasmaken in de mond.
Die frisse fruitexpressie is mooi verweven met fijne zuren, die zorgen voor een moderne smaak, het geheel blijft mooi evenwichtig.
We eindigen met persistente, maar fijne tannines, met wat witte peper.
Besluit: Mooie wijn met potentieel
Prijs: 57 euro

11. RAVERA: Barolo 2007 van Elvio Cogno

Kleur: typisch barolo kleur, lichtbruin en doorzichtig
Neus: zeer jonge neus met veel fruit, wat vlezig
Smaak: zeer mooie zachte aanzet met fris rood fruit
Dan volgt een mooie frisse fruitbom vol frisse zuurtjes, maar alles mooi in harmonie.
De wijn blijft ook zeer sappig.
We eindigen met een ellelange afdronk met fijne tannines en tonnen fruit.
Besluit: Deze wijn is op de klassieke manier gemaakt in grote fusten, waardoor er veel zuurstof in contact komt met het sap en we deze prachtige, rijke fruitbom krijgen.
Een topwijn, zeer rijk en zeer evenwichtig. 2007 is een topjaar in Barolo !!!!!!!
Prijs: 48 euro

12. RAVERA: Barolo 1998 van Elvio Cogno

Kleur: meer evolutie
Reuk: vegetaal en wat gedroogd fruit
Smaak: frisse lichte aanzet, dan krijgen we wat gekookt fruit in een krachtig en toch fluwelen middenstuk, waar wat fruit ontbreekt.
De wijn blijft wel sappig, maar mist toch duidelijk fruit.
Finaal duidelijke tannines die een wat schraal gevoel nalaten.
Besluit: Een oudere wijn die bij een maaltijd nog best lekker zal zijn, maar niet meer zal verbeteren.

We danken Gido voor deze mooie degustatie van deze prachtige, ongekende en mooie streek Piemonte, en kijken al uit naar zijn volgende Italiaanse degustatie . (Marken?)

Veneuze grt

Ronaldo