

2018 MAART : VERSLAG DEGUSTATIE BAROLOwijnen DOOR GIDO VANIMSCHOOT .

Vanavond zal Gido , een levende encyclopedie over wijnen , ons een degustatie bezorgen over zijn lievelingsstreek, Piemonte, en meer bepaald BAROLO ! Gido geeft eerst een kleine geografische en geologische beschrijving van die streek , een pareltje om te bezoeken ! Dan bespreekt hij ook kort de NEBIOLO druif , die zorgt voor deze mooie wijn! Die streek kun je wat vergelijken met Bourgondië , mooie wijngaarden , die verdeeld worden onder verschillende wijnboeren , zodat we vele wijnhuizen krijgen met kleine opbrengst ! Dit kleine aanbod en de wereldwijde grote vraag ,zorgt natuurlijk voor hoge prijzen !

Vroeger waren alle barolowijnen moeilijk toegankelijke wijnen , maar ook hier stond een nieuwe generatie op , die op een andere manier vinifieert! Daardoor heeft men nu traditionalisten en modernisten !

Gido heeft 7 flights gemaakt waarbij hij de barolo 's op een verschillende manier wil benaderen ipv simpel 14 verschillende huizen te laten proeven !

FLIGHT 1 : 1985

Het jaar 1985 was bij sommige jonge leeuwen –(Domenico Clerico, Aldo Conterno en andere) de aanzet voor een aantal vernieuwingen in de wijngaard en de wijnkelders , zoals toepassen van groene oogst , kortere maceratie en gebruik van Franse barriques !

GIACOMO BORGOGNO 1985

96,80 euro

Kleur: zeer geëvolueerde kleur , bruin, dakpannenrood ,licht gerand

Neus: tertiaire aroma's , leder, champignons , bosgrond ,zeer geconfijt fruit
Karamel (doet denken aan colhaeita neus)

Smaak: zeer hoekige aanzet ,
Zeer veel zuren en geen fruit meer
De wijn blijft mager en streng

Gido wijst er ons op dat de oude gedachte , dat alle barolo's oud moeten gedronken worden , hier zeker niet bevestigd wordt ! Hij heeft ondervonden dat de meeste barolo's beter jonger gedronken worden !

Deze wijn is alles ver over zijn hoogtepunt en niet lekker meer !

FLIGHT 2 : 2 wijnen van de jaargang 1999

1999 was een overgangsjaar tussen 1998 en 2000 , een beetje zoals 2001 in de Bordeaux !
De 1999 kreeg een minder lovende pers in het begin en was dan ook niet zo gewenst !

ELVIO COGNO RAVERA 1999

32,80 EURO

Kleur: eerder matte kleur , lichte evolutie , licht bruin

Neus: licht floraal , rozen

Wat aardbeien en kersen

Na walsen , flatterende neus

Lichte animaliteit

Smaak: zeer sappige aanzet met vers rood fruit

Mooi vol middenstuk met fijne zuren

Krachtige afdronk met edele tannines , wat leder en teer

DOMENICO CLERICO PAJANA 1999

96,80 euro

Kleur: intenser kleur , jonger , kersenrood

Neus: veel meer zwart fruit , licht gebrand

Floraal

Smaak : zeer fruitige aanzet , zwart fruit , kersen, rijp fruit

Krachtige structuur met mooie zuren die zorgen voor de nodige fraîcheur

Lange , volle afdronk et mooie tannines, wat teer en leder op het einde .

Zeer mooie wijn, die nu heerlijk is !

2009 :

59,5

Kleur: kersenrood met bruine rand

Neus: niet correct , muffig ,

Slechte fles !!!!!

2010:

62,5 euro

Kleur: intens kersen rood, veel jonger kleur

Neus: jongere neus, met veel vers rood fruit , floraal

Smaak: zeer volle aanzet met veel fris rood fruit

Mondvullend middenstuk met veel frisse zuren

Zeer sappig

Lange krachtige afdrank met nobele tannines , lichte kruidigheid

Een zeer mooie wijn, met veel potentieel !!!

Flight 5 3 verschillende wijnen van zelfde wijnbouwer uit 2011

2011 was een zeer warm oogstjaar , waardoor men vroeger oogste en meer soepele , rijpere en toegankelijke barolos kreeg !

ELVIO COGNO

CRU RAVERA 2011

43,67

Kleur: lichtbruin, zeer doorzichtig

Neus: floraal en mooi rood fruit

Lichte aardse toetsen , champignons

Smaak: zeer sappige aanzet

Veel zuren en aardse tonen, champignons

Mist wat fruit

Krachtige afdrank met edele tannines

ELVIO COGNO

CRU BRICO PERMICE 2011

66,3

Kleur : lichtbruin , zeer doorzichtig

Neus: zeer rijp rood fruit
Aardse tonen

Smaak: zeer frisse aanzet met fris rood fruit
Mooi elegant , veel jus , fijne zuren
Zeer mooi evenwicht
Lange afdronk met nobele tannines

Een zeer elegante , mooie en lekkere wijn !

ELVIO COGNO

CRU VIGNA ELENA 2011

77,15 euro

Kleur: lichtbruin, zeer doorzichtig

Neus: subtiele fijne neus , met fris rood fruit , licht zoet

Smaak: zeer elegante met veel vers rood fruit
Enorm sappig
Mooi evenwicht met rafijne zuren
Zeer lange afdronk met nobele tannines
Wijn met meer body dan vorige !

Een zeer lekkere wijn met enorm potentieel !

FLIGHT6 : 2012 van 3 verschillende wijnboeren .

2012 was een jaar met een hete zomer , maar toch werden druiven met verfrissende zuren geoogst.
Er werd in oktober mooi en rijp fruit geoogst , dat bij de goede wijnbouwers absolute topwijnen leverde .

ROAGNA LA PIRA 2012 70,95

Kleur: zeer intens, zeer doorzichtig

Neus: opspattend rood fruit
Floraal , kalkachtig en zeer mineraal
Zeer mooie complexe neus

Smaak: zeer elegante en fijne aanzet
Prachtig evenwicht en veel finesse
Mondvullend en prachtige aciditeit
Ellenlange fijne afdronk met fluwelen tannines

Prachtige , elegante en toch volle wijn met enorme bewaarkracht

MASSOLINO PARUSI 2012 69,98 euro

Kleur: iets donkerder , zeer intens

Neus: eerder zwoele fruitige neus , zoete toets
Kruidig

Smaak: eerder zoete aanzet
Mooi middenstuk maar toch stevige zuren
Lange stevige afdronk met hardere tannines

Mooie wijn, maar minder rond dan vorige !!

BRUNO GIACOSA FALETTO 2012 184,99 euro

Kleur: zeer helder, licht bruin, intens

Neus: floraal
Rijpe neus met zwarte kersen
Caramel , kruidig

Smaak: zeer sappige aanzet
Eerder rustieke wijn, met minder fruitexpressie
Enorm lange afdronk met stevige tannines

Wijn met groot potentieel !!

FLIGHT 7 : 2013 een groot jaar met late oogst

GIUSEPPE MASCARELLO

MON PRIVATO 2013

116,94 euro

Kleur: zeer lichte kleur
Bijna doorzichtig

Neus: schitterende complexe neus, floraal, viooltjes
Rood fruit, aardbeien
Zeer mineraal
Aardse tonen

Smaak: zeer complexe aanzet met veel fris rood fruit
Dan volgt een zeer mineraal middenstuk met veel fris fruit en rafijne zuren
Mondvullend en toch super elegant
Lange afdronk met zeer mooi fris fruit, edele tannines en fijne zuren

Een reus van een wijn met ongelooflijke elegantie en finesse !

Wij danken Gido graag voor deze uitzonderlijke degustatie ! Vooral de opbouw van zijn degustatie was uniek en zeer leerrijk ! Volgend jaar sta je opnieuw op het programma!!! Bedankt!!

Grt

Ronaldo

Volgende maand vertoeven met onze voorzitter in de top van de Bourgogne !!!



