

Vinaioli

La Ribota - Giulio Cesare Barbera d'Asti Superiore DOCG 2016



Barbera en Nebbiolo zijn de twee rode autochtone trotsen van Piemonte. **Barbera** werd bekend in de 18de en 19de eeuw maar ontstond lang voorheen, door natuurlijke **cross overs** tussen **oudere druivensoorten**.

De druiven van deze "**Giulio Cesare**" gedijen in een zuidoost georiënteerd **amfitheatervormige wijngaard**. Of de plek ooit door de grote Julius werd bezocht weten we niet. Oogst begin oktober, **traditionele fermentatie en maceratie** ondergedompeld onder een "hoed" van schillen. **Één jaar** rijping in **traditionele eiken fusten** van 20-30 hl.

Barbera d'Asti is een voorname rode wijn uit Piemonte, met een rijke, krachtige **rood robijne tot paarse kleur**, de kleur van een kardinaalsrok. Overvloedige en **complexe** neus, rijp fruit van **braambessen, kersen**, sap van ander rood fruit en aroma's en smaken van kruiden als **kaneel**, vanille en **groene peper**. Alcohol 14,0 % vol. Volle gestructureerde smaak.

Een goede Barbera past bij elke maaltijd, maar zeker bij **krachtig en gekruid rood vlees** en bij gerijpte kazen. Schenken bij 18°-20° C.

La Ribota is een **familiebedrijf** in de 3de generatie, nu geleid door de vijftiger **Giugliano Barberis**. De cantina werd **steeds weer verbouwd** naar groter en nieuwer, van gewelfde kelder tot uiteindelijk een industrieel uitzierend halletje.

Giugliano heeft alles wat we ons bij een **traditionele "wijnboer"** kunnen voorstellen: hij spreekt met een duidelijk **lokaal accent** – en vooral geen woord Engels. Er is het oneindige **respect voor de familie** (vooral voor zijn vader, die hem alles leerde en nu bij het blenden van de vaten nog steeds beste neus heeft). Zelf is hij heel laat getrouwd (40+). De computer is meer een probleem dan een oplossing: anno 2018 heeft hij nog altijd **geen website**, er zijn geen foto's beschikbaar van flessen of bedrijf. Vriendelijk gezegd konden de etiketten beter, minstens consistenten. Een belangrijk deel van de markt zijn voor Giugliano nog

steeds de **restaurants** in een straal 50-tal km waar hij vooral **2-literflessen** levert in plastic kratten (geen melk maar wijnboer!). En hij gaat weinig of niet naar beurzen, slechts een **klein aandeel** van zijn wijn wordt **geëxporteerd**. Dat e.e.a. zijn voordeel kan hebben zien we echter aan de interessante, even "traditionele" prijzen ...

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be