

Vinaioli

La Ribota - Nebbiolo d'Alba DOC 2016



De druivennaam “Nebbiolo” stamt van **nebbia**, mist. Gezien de geografische ligging in Noord-Italië en de **lange rijpingsperiode** wordt pas in de tweede helft van oktober geoogst, en de heuvels van Piemonte kunnen dan al gehuld zijn in dikke herfstmist. Dit maakt van de Nebbiolo tegelijkertijd ook een **delicate druif**, kwetsbaar voor ziektes ook, egale kwaliteit over de jaren heen is geen garantie. Nebbiolo wordt wel eens de **Pinot Noir van Italië** genoemd...

Traditionele fermentatie en maceratie ondergedompeld onder een “hoed” van schillen. **Minstens één jaar** rijping in **traditionele eiken fusten** van 20-30 hl.

In tegenstelling tot Barbera heeft de Nebbiolo een onmiskenbare **granaatkleur** en **véél minder diepgang**. Neus van **droge framboos** met ook hier kaneel en vanille, vluchtig **etherisch** bij het ouder worden. **Droge** mond, veel structuur, **fluwelen tannines**; extract, alcohol en zuren leiden tot complexe, harmonieuze en **elegante sensaties**. Alcohol 14,0 % vol. Een wijn die **lang kan rijpen**.

Schenken bij 18°-20° C, past **bij de beste smakelijke gerechten** uit de internationale keuken.

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 uitzien 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 consistent. 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