

Naam van de wijn: Barolo Rocche di Castiglione

Producent: Vietti

Herkomstbepaling: DOCG Barolo

Druivenras(sen): nebbiolo

Wijnbedrijf: In 1919 was de familie Vietti in Barolo al een eeuw lang actief als druiventeler, toen Mario Vietti het initiatief nam om zelf wijn te gaan maken, te bottelen en te verkopen. Een eeuw terug was dit nog helemaal niet zo vanzelfsprekend, de wijnmarkt werd toen grotendeels beheerst door handelaren. Zijn schoonzoon Alfredo Currado continueerde vanaf 1952 het kwaliteitsbeleid met het weer in productie nemen van het vrijwel vergeten Piëmontese druivenras arneis. Maar belangrijker begon hij, als een van de eerste wijnmakers in Piëmonte, met de Côte d'Or in de Bourgogne als voorbeeld, terroir gericht te werken. Dus percelen met een duidelijke identiteit apart te behandelen, te plukken en te vinifiëren. Iets dat vandaag de dag in Barolo en Barbaresco de gewoonste zaak van de wereld is geworden. In 1990 diende zich een volgende kwaliteitsfase aan bij Vietti, de komst van Alfredo's zoon Luca Currado. Als oenoloog had hij in Californië gewerkt bij Simi Winery en Opus One en in Bordeaux bij de fameuze 1e grand cru Mouton-Rothschild. Bij Vietti werd het Luca's kracht om traditie en innovatie te combineren. Niet alleen ging hij zich nog specifiek richten op het onderscheid tussen de verschillende terroirs, ook schakende hij geheel over naar de biologische wijnbouw met vooral niet langer een puur technische benadering maar juist ruimte voor de intuïtie bij het vinificatieproces. Bij het 35 hectare grote wijnbedrijf Vietti wordt tegenwoordig naast witte wijnen als Moscato d'Asti en arneis een uitgebreide reeks van rode wijnen gemaakt waarvan het grootste deel van specifieke percelen komt. Het perfectionisme en de totale toewijding komen geheel en optimaal tot uiting bij de Barolo's met de cru aanduidingen: Castiglione, Brunate, Lazzarito, Rocche di Castiglione en Ravera. De cru Rocche di Castiglione komt van percelen die beplant zijn met 50 jaar oude nebbiolo stokken die een opbrengst van 29 hl/ha geven.



Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië gelegen is tussen diverse bergketens die het gebied beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45° noorderbreedte, dezelfde hoogte als de Bordeaux en het noordelijke deel van de Rhône vallei. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is. 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status waartoe o.a. Moscato d'Asti, Spanna, Gattinara, Boca, Barbera d'Alba, Gavi, Dolcetto d'Alba en Asti Spumante behoren. Uit het district Langhe komen de Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië. De wijngaarden met nebbiolo druiven van de DOCG Barolo liggen bij het middeleeuwse stadje Alba tussen de 250 en 450 meter hoogte. Piëmonte wordt regelmatig vergeleken met de Côte d'Or in de Bourgogne. Piëmonte en de Côte d'Or hebben een vergelijkbaar landklimaat, dus koude winters, warme droge zomers en een zacht najaar. Beide werken met een enkel rood druivenras die wijnen van wereldniveau geven, in de Bourgogne is dat de pinot noir en in Piëmonte de nebbiolo. Twee kwaliteitswijnen die ook nog eens qua kleur en delicaatheid op elkaar lijken. Daarnaast wordt er zowel in de Côte d'Or als in Piëmonte met het gebruik van bijzonder gedefinieerde wijngaarden puur op terroir gewerkt.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden zeer streng geselecteerd tijdens de pluk. Daarna vindt de vinificatie plaats op traditionele wijze. Deze begint met een korte inweektijd, waarna een traditionele alcoholische gisting plaatsvindt van 28 dagen op roestvrijstalen tanks. Vervolgens begint de persing van de druiven en het oversteken van de jonge wijn op Sloveense vaten voor de malolactische gisting en rijping voor een periode van 32 maanden. De wijn rust 8 maanden in roestvrijstalen tanks alvorens ongefilterd gebotteld te worden.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14,5%. Robijn rood met een hint van oranje. In de neus aroma's van kers, framboos, rozenblaadjes, chocola en de finesse van

goed gedoseerde houtrijping. In het smaakpalet wederom kersen, pruimen en bosaardbeitjes, en een lange afdronk met goed geïntegreerde tannine.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 25 jaar na de oogst.

Culinair advies: de Piëmontese specialiteit *Brasato* al Barolo (rosbief met Barolosaus), lamsbout uit de oven, fazant met eekhoortjesbrood en rijpe harde kazen uit Noord-Italië.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2011 95p Antonio Galloni, 95p James Suckling, 93p Wine Spectator.

Smaaktype: Medium vol, verfijnd en delicaat, met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy, Riedel Sommeliers Burgundy Grand Cru.