

Naam van de wijn: Solbrí Piemonte Barbera

Producent: Cossetti

Herkomstbepaling: Piemonte Barbera DOC, Piëmonte, Italië

Druivenras(sen): barbera

Smaaktype: Droog, medium vol, rijp en zacht.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage



Wijnbedrijf: Het wijnbedrijf Cossetti ontstond in 1891 toen Giovanni Cossetti besloot om voortaan niet meer zijn druiven te verkopen aan handelaren, maar om zelf wijn te gaan maken. Hij deed dit op het familie domein Azienda Agricola San Colombano dat bij het dorpje Castelnuovo Belbo in Piëmonte ligt. Cossetti houdt duidelijk vast aan traditioneel wijn maken en innoveert daar waar het verbeteringen oplevert zonder dat dit de authenticiteit van de wijnen verandert. Door de jaren heen heeft Cossetti laten zien dat het een belangrijke Barbera producent is, veel van de Barbera d'Asti "Nizza" wijngaarden liggen letterlijk rondom het wijnhuis Azienda Agricola San Colombano.

Daarnaast heeft Cossetti regelmatig wijngaarden gekocht in diverse Piëmontese wijngebieden waarmee het met de huidige 25 hectare een voor de streek relatief grote producent geworden is en ondertussen een goed gevulde en niet geringe portfolio heeft met namen als Gavi, Barolo en Barbaresco. Daarnaast presenteert Cossetti met Solbrí een reeks van betaalbare kwaliteitswijnen met de lagere herkomstbepaling Piemonte DOC. Het gaat om drie rode en twee witte mono-cepage wijnen die gemaakt zijn van respectievelijk de dolcetto, barbera, bonarda, chardonnay en cortese.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië ligt tussen diverse bergketens die het gebied beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45<sup>o</sup> 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. 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. Beide gebieden hebben namelijk een landklimaat en staan bekend om een enkel rood druivenras die wijnen van wereldniveau geven met kenmerken van een lichte kleur en een delicate smaak. Daarnaast wordt er zowel in de Côte d'Or als in Piëmonte met het gebruik van afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden puur op terroir gewerkt.

Vinificatie (wijnbereiding): Midden september worden de druiven geoogst waarna men deze in de vinificatiekelder, na kneuzing, 3 weken lang bij 28°C een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting laat ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens worden de druiven geperst en wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks om hierin de malolactische gisting te laten voltrekken met aansluitend een rijping van enkele maanden. Na ongeveer zes maanden wordt de wijn geassembleerd en indien nodig geklaard, licht gefilterd en vervolgens gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder paarsrood van kleur. In de neus sappige aroma's van kersen en blauwe pruimen. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit en een lichte kruidigheid, die in de afdrank begeleid worden door milde tannines en zachte zuren. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ideaal voor alledag, barbecue, stoofschotels, pasta met pesto, spaghetti bolognese, pizza, vegetarische lasagne en niet te rijpe harde kazen.