



ITALIA, BARBARESCO
DOCG Az. Pico Maccario

ITALIA, BARBARESCO
DOCG Az. Pico Maccario

'Piëmonte' is een regio in Noord Italië die aan de noord- en westkant door de Alpen wordt afgesloten van Frankrijk en Zwitserland. De bekendste appellaties (DOCG) zijn hier ongetwijfeld Barolo en Barbaresco. Het is een beetje het Bourgogne van Italië, het is een keurige en goed georganiseerde regio. De bewoners hier zijn altijd bezig, er hangt een sfeer van blijmoedige ijver. In Turijn bouwen ze auto's, rond Alba maken ze wijn en in de herfst gaat iedereen op jacht, naar truffels of paddenstoelen, zwijnen of patrijzen, als het maar lekker is... Turijn is het actieve centrum, daar gebeurt het allemaal, of het nu industrieel, financieel of cultureel is. Het is een chique stad waar alles mooi oogt en het typisch Italiaanse 'fare bella figura', het je zo mooi mogelijk voordoen, tot kunst is verheven, dit is Italië! De stad 'Alba' ligt in het centrum van de heuvelachtige 'Langhe', daar waar het wijn maken in Piëmonte zijn hoogtepunt bereikt. Deze Romeinse stad is het centrum van de streek en gonst van bedrijvigheid. Het is de vestigingsplaats van een aantal grote wijnbedrijven, een beetje vergelijkbaar met wat Beaune voor de Bourgognestreek is. Pico en Vitaliano Maccario staan bekend als moderne wijnmakers en streven de hoogst denkbare kwaliteit na: dat konden we reeds tot onze grote tevredenheid ondervinden in de geweldige barbera's die zich bij ons op de kaart hebben gezet. Net als de barbera's van dit huis van vertrouwen mogen ook deze Barbaresco en Barolo er zijn! Omdat Barbaresco en Barolo allebei van dezelfde druif (100 % nebbiolo) gemaakt worden en de afstand tussen de productiegebieden zeer klein is, worden ze vaak met elkaar vergeleken. Barbaresco is over het algemeen wat subtieler en zachter van smaak omdat hij in een net wat milder klimaat geproduceerd wordt. Dit subtiele verschil in terroir zorgt ervoor dat de tannines in de Barbaresco wijn minder scherp smaken dan bij een Barolo, omdat de druiven eerder rijp zijn. Overigens betekent dit niet dat Barbaresco's altijd minder krachtig zijn dan Barolo's, er zijn ook wijnhuizen die ware paters maken. Ook deze van Pico Maccario doet zijn naam alle eer aan. De druiven komen van wijngaarden met een zuid-zuid-oost oriëntatie gelegen op heuvels 250- 260 m boven zeeniveau. Zoals geweten is de Piëmontese bodem (kalksteen en mergel met zandkorrels) uniek en noodzakelijk voor een geslaagde teelt van de wat nukkige nebbiolo die pas in oktober zijn volle rijpheid bereikt. Qua procedé krijgen de druiven dezelfde behandeling als bij de Barolo. Enige verschil is de veroudering van de wijn die 'slechts' 9 à 10 maanden in Slavonische (Noordoost-Kroatische) vaten van 25/35 hl en 12 maanden op fles hoeft te verblijven om aan de wettelijke regulering te voldoen. De geuren zijn dezelfde als die van de Barolo maar met iets meer zomerse kruidigheid en frissere fruittoetsen. De wijn is aromatisch en boeiend waarbij de speelse en soepele zuren opvallen en de tannines nog bitterheid vertonen die binnen een tweetal jaren aangenaam zullen evolueren. Hij heeft een fijne afdrank die een mooie toekomst belooft. Alle klassiekers uit de Piëmontese keuken passen naadloos bij deze nobele broer van koning Barolo; maar van de prins geen kwaad, dus gunnen we hem het gezelschap van klassiekers zoals parmigiana di melanzane (aubergines met kaas uit de oven), stoofpotten met rundvlees of wild zwijn, pasta met truffel, stevige oude kazen of een

Le Piémont est une région dans le nord de l'Italie, séparée au nord et à l'ouest de la France et de la Suisse par la chaîne des Alpes. Ses appellations les plus connues (DOCG) sont sans conteste Barolo et Barbaresco. On pourrait la comparer à la Bourgogne en France, une région à l'aspect irréprochable et bien organisée. Les habitants sont toujours très affairés, il y règne une ambiance bon enfant et d'assiduité enthousiasmante. La ville de Turin est connue pour son industrie automobile, la région d'Albe produit du vin et en automne, tout le monde part à la chasse, la chasse au marcassin ou au perdreau, la chasse aux truffes et aux champignons, bref la chasse à tout ce qui est bon... La ville de Turin est le centre nerveux du Piémont, toutes les activités, qu'elles soient industrielles, financières ou culturelles, y sont concentrées. Turin est une ville très chic, tout y est beau, et le 'fare bella figura' typiquement italien y a été érigé en art. Voilà l'Italie ! La ville d'Albe est située au centre des 'Langhe', région vallonnée dans le Piémont, où l'élaboration de vins atteint le sommet de la qualité. Cette ville romaine est le centre de la région, une ville qui déborde d'activité. C'est le lieu où se sont établies les grandes maisons viticoles, on pourrait dire qu'Albe représente pour le Piémont ce que Beaune représente pour la Bourgogne. Pico et Vitaliano Maccario sont connus pour être des vinificateurs modernes, toujours à la recherche de la meilleure qualité. Nous l'avons pu constater à notre grande satisfaction en dégustant à l'époque les remarquables barberas qui figurent dans notre tarif. Tout comme ses barberas, le barbaresco et le barolo de cette maison de confiance méritent également une place d'honneur ! Comme les vins de Barbaresco et de Barolo sont tous les deux issus du même cépage (100 % nebbiolo) et que les deux aires de production ne sont pas très éloignées l'une de l'autre, on les compare souvent. Les vins de Barbaresco sont généralement un peu plus subtils et plus doux en bouche parce qu'ils sont produits dans un climat un peu plus doux. Cette subtile différence de terroir fait que les tanins des vins de Barbaresco sont moins durs, aussi parce que les raisins arrivent plus vite à maturité. Mais n'en déduisez pas que les vins de Barbaresco sont toujours moins puissants que les vins de Barolo. Il y a en effet des maisons qui élaborent également des vins musclés. Le barbaresco de Pico Maccario est de ceux-là. Les raisins proviennent de vignobles orientés sud/sud-est situés sur des collines à une altitude de 250 à 260 mètres. Les amateurs savent que le sol piémontais (calcaire et marnes sableuses) est unique et indispensable à la culture du nebbiolo, cépage difficile au mûrissement tardif qui n'atteint généralement sa pleine maturité qu'en octobre. Les raisins bénéficient des mêmes soins que le barolo de la maison. La seule différence réside dans l'élevage du vin qui ne doit vieillir que neuf à dix mois (dans des fûts de chêne de Slavonie de 25/35 hectolitres) et s'affiner ensuite pendant douze mois en bouteille pour répondre aux conditions légales. Les arômes sont les mêmes que ceux du barolo avec peut-être un côté épicé plus affirmé et des touches fruitées plus fraîches. Ce vin aromatique et fascinant se distingue par son acidité souple et coquine et des tanins qui ont besoin de deux ans encore pour s'assagir. La finale tout en finesse laisse présager un bel avenir. Tous les classiques de la cuisine piémontaise seront le compagnon idéal de ce

Artikelnummer:	558H
Land:	Italië
Regio:	Piëmonte
Appelatie:	DOCG Barbaresco
Druivensoort:	Nebbiolo
Alcohol:	15%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	558H
Pays:	Italie
Région:	Piëmonte
Appellation:	DOCG Barbaresco
Cépage:	Nebbiolo
Alcohol:	15%
Vieillessement en fûts:	de 6 à 12 mois

www.magnuswijnen.be