

## ITALIE, Trebbiano d' Abruzzo 'Colle Morino' DOC Fratelli Barba

De Abruzzi zijn een woeste, ruwe bergstreek en de meeste Montepulciano wijnen van de ze regio stralen deze rusticiteit uit. Bij de gebroeders Barba wordt intens gezocht naar de balans tussen deze rustieke expressie en de verfijning die nodig is om evenwichtige wijnen te maken. Het resultaat van deze zoektocht is meer dan geslaagd, Barba mist geen jaargang. De wijnen zijn breed en expressief en worden terecht bejubeld door de Italiaanse wijnbijbel 'Gambero Rosso'. Reeds enkele malen kreeg een wijn van hen 'Tre Bicchieri', de hoogst mogelijke onderscheiding. De Barba familie is oorspronkelijk afkomstig van Napels en doet reeds sinds 1870 aan landbouw in Abruzzo. Ze hebben er vandaag 68 hectare wijngaarden en het domein wordt geleid door de drie broers Vincenzo, Giovanni en Domenico en hun familieleden. Het is een goed geoliede machine, ze hebben alledrie verschillende opleidingen en diploma's zodat ieder zijn eigen specifieke taak heeft. De druivensoort Trebbiano is in Italië niet te omzeilen. Er zijn weinig regio's waar deze soort niet opduikt. Hij is toegestaan in ongeveer 80 DOC's (=appellaties) en produceert ongeveer een derde van alle witte DOC-wijnen van Italië. In Frankrijk noemt men deze druif 'Ugni Blanc' en wordt ze veel gebruikt in het zuidwesten. De belangrijkste wijn gemaakt van Trebbiano is ongetwijfeld 'Trebbiano d'Abruzzo'. In het terroir van de regio 'Abruzzo' (Abruzzes), gelegen ten zuiden van 'Le Marche' (De Marken) langs de Adriatische Zee, wint Trebbiano aan body en concentratie. Stilaan begint men te ontdekken dat mits de juiste werkwijze en door gebruik te maken van moderne technologie en vinificatiemethoden, de wat miskende Trebbiano interessante en zelfs grootse witte wijnen kan opleveren. Afkomstig van een 6 hectare grote wijngaard die op zo'n 50 meter hoogte ligt is deze 'Colle Morino' een zeer aangename Trebbiano met een mooie mondvulling en behoorlijk wat body. De zachte ronde aanzet met veel citrusfruit heeft voldoende vetheid, een mooie afdronk op het fruit en een aangenaam bittertoetsje. U drink hem best tussen zijn eerste en derde jaar bij lichte salades, allerlei pasta's, risotto, schaal- en schelpdieren en eenvoudige visgerechtten. Schenken op 9 à 10 graden.

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 'Colle Morino' Fratelli Barba

Les Abruzzes sont une région montagneuse rugueuse et sauvage. La plupart des vins de cette région issus du cépage montepulciano expriment ce caractère rustique. Pourtant, les frères Barba cherchent à trouver un juste équilibre entre rusticité et finesse, nécessaire à l'élaboration de vins harmonieux. Le résultat de cette quête d'équilibre est une belle réussite, les Barba ne ratent pas un seul millésime. Les vins sont amples et expressifs et sont à juste titre encensés par la bible italienne du vin, le 'Gambero Rosso', qui leur a attribué à plusieurs reprises déjà 'Tre Bicchieri', la plus haute distinction. La famille Barba, qui est originaire de Naples, est active dans l'agriculture dans les Abruzzes depuis 1870. Elle possède aujourd'hui 68 hectares de vignes et le domaine est conduit par les trois frères Vincenzo, Giovanni et Domenico, assistés de leurs familles. Une machine bien huilée, ils ont tous les trois suivi une formation et obtenu des diplômes différents, chacun ayant donc ses propres tâches spécifiques. Le cépage "trebbiano" est un cépage on ne peut plus italien car il y a très peu de régions viticoles où on ne le retrouve pas. Le cépage est en effet autorisé dans quelque 80 D.O.C. (appellations contrôlées) et représente environ le tiers de la production de tous les vins blancs ayant droit à l'appellation D.O.C. en Italie. En France, le cépage porte le nom d'"ugni blanc", planté le plus souvent dans le Sud-ouest. Le principal vin issu du cépage trebbiano est sans conteste le "trebbiano d'abruzzo". Dans le terroir de la région des Abruzzes, située au sud des Marches, le long de la Mer Adriatique, le trebbiano gagne en concentration et en structure. Les vigneron commencent peu à peu à découvrir que grâce à l'adoption des bonnes méthodes et au recours aux technologies et aux méthodes de vinification modernes, le trebbiano, cépage quelque peu méconnu jusqu'ici, est capable de produire des vins intéressants et même des vins de très grande qualité. Provenant d'un vignoble de 6 hectares situé à une altitude de 50 mètres, ce 'Colle Morino' est un trebbiano fort agréable, plein et ample qui ne manque pas de corps. Après une attaque tout en rondeur et en douceur avec d'agréables impressions d'agrumes, le vin se distingue par un très beau gras et une longue finale sur les fruits et un petit arrière-goût amer délicieux. Nous vous conseillons de le boire entre sa première et sa troisième année pour accompagner les salades, les pâtes, les risottos, les crustacés et les coquillages ainsi que les plats de poisson pas trop élaborés. A servir à 9-10 degrés.

<b>Artikelnummer:</b>	958M
<b>Land:</b>	Italië
<b>Regio:</b>	Abruzzo
<b>Appelatie:</b>	DOC Trebbiano d'Abruzzo
<b>Druivensoort:</b>	Trebbiano
<b>Alcohol:</b>	12%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

<b>N°:</b>	958M
<b>Pays:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Abruzzo
<b>Appellation:</b>	DOC Trebbiano d'Abruzzo
<b>Cépage:</b>	Trebbiano
<b>Alcohol:</b>	12%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)