LA CAPPELLETTA, NIZZA DOCG MAGNUM

2020

BARISÉL

Alcohol	15,00%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Kalk, zand, leem
Druivenras	Barbera
Formaat	1,5 l
Gastronomie	Krachtige vleesbereidingen, wild
Lagering	12 tot 16 maanden in barriques
Land	Italië
Regio	Piëmonte
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, kruidig, vlezig



Omschrijving

Diepe, intens robijnkleur. In de neus complex met kersen op alcohol, pruimen, rozen, ceder, specerijen en aardse toetsen. In de mond opent hij heel soepel, maar dadelijk etaleert hij zijn gespierde body. Heel veel fruit in het middenstuk vermengd met kruiden en dit alles ondersteund door krachtige rijpe tannines. Lange finale. Klasbak.

BARISÉL

Hier maken we kennis met Franco Penna (°1965) van Cascina Barisél. Het is een schat van een vent die houdt van authenticiteit. Hij is een eerder voorzichtig en bescheiden iemand, met een visie die vooral naar biologische wijnbouw is gegroeid.

Onze rondleiding start dan ook in de wijngaard. Hij wijst ons op een blauw bloemetje dat enkel groeit op een bodem waar géén chemicaliën aanwezig zijn. De wijnstokken zijn gemiddeld rond de 50 jaar oud en staan op een hellingsgraad van 40%. De bodem bestaat uit veel kalk, vermengd met leem en

zand, wat een goede drainage geeft. Het is een klein huis met slechts 5 ha wijngaarden, die in een halve maan rond het huis liggen. Het ziet er uit als een amfitheater en de oriëntatie ligt pal naar het zuiden. Hakkend maakt hij de grond los en ploegt op die manier het onkruid, natuurlijker is niet mogelijk. De vader van Franco, Enrice, heeft lange tijd een duidelijke invloed op hem gehad, maar meer en meer bewandelt Franco zijn eigen weg. De druiven worden allemaal handmatig geoogst in kleine mandjes. In de kleine, maar rationele wijnkelder worden de wijnen gevinifiëerd. Vader Penna benadrukt met veel passie zijn geloof in traditionele wijnen. Modern gevinifiëerde wijnen lijken sterk op elkaar en hij wil absoluut een eigen karakter in zijn wijnen benadrukken. Door het gebruik van moderne hulpmiddelen wordt wijnmaken zo saai, zegt hij ons. Wie echter zijn wijnstokken en bodem kent, weet ook dat de natuur zelfregelend werkt. Dat alles maakt manipulatie in de kelder overbodig. Wijze woorden die bevestigd worden door een proeverij van zijn wijnen.

Piëmonte, betekent letterlijk ‘voet van de berg’. Langs de noord- en westkant wordt het gebied omsloten door hoge Alpentoppen, die bescherming bieden tegen slechte weersinvloeden. Ondanks de nabij gelegen zee, spreekt men hier toch van een echt landklimaat met koude, lange winters en warme, vochtige zomers. De wijnhellingen liggen aan de voet van de bergen. Men mag in het groeiseizoen spreken van een gematigd klimaat met warme dagen en koele nachten, waardoor de beste hellingen pal op het zuiden liggen. Asti is een minder bekend gebied van Piëmonte, alhoewel Moscato d’Asti toch wereldberoemd is en zelfs de ‘DOCG’ status heeft. Plaatselijk noemt men deze wijn wel eens het vloeibare goud. Vooral uit het buitenland is er enorm veel interesse voor deze zoete, licht mousserende wijn met een laag alcoholgehalte (+/- 5%). 80% van de productie wordt geëxporteerd. Toch heeft Asti meer te bieden dan deze lichtvoetige zoete wijn. Zo is Barbera d’Asti intussen een rode wijn met een dijk van een reputatie. Het hart van de ‘Asti’ streek is Canelli en dit wordt beschouwd als de allerbeste regio. Zacht glooiende hellingen omzomen de heuvels in Canelli. Een zee van wijngaarden, kilometers lang en reikend tot in Asti. Dit netwerk van wijngaarden verbergt een groot deel van het jaar de droge witte kalkbodem, vermengd met zand en klei, die bij de eerste regen verandert in een plakkerige brei.