PIEMONTE : Eens anders bekeken





Sarah Repetto, een super gemotiveerde spreekster met onze penningmeester Michele Cordaro

Piona Winery – Gavi, Piemonte waar de bergen en de zee elkaar ontmoeten. Piona Winery, gelegen op de heuvels van Piona in Gavi, een charmant dorpje in het zuiden van Piemonte, is een kleinschalig wijngoed dat zich toelegt op het vervaardigen van uitzonderlijke Gavi DOCG-wijnen. Het productiegebied van de Gavi DOCG omvat 11 gemeenten rondom het stadje Gavi, maar alleen Cortese-druiven die in Gavi zelf worden geteeld, mogen de prestigieuze benaming „Gavi del Comune di Gavi“ dragen. Gavi, dat sinds 1974 erkend wordt als een van de historische appellaties van Italië, is een witte wijn die zowel in zijn jeugd als naarmate hij rijpt schittert, met een rijpingspotentieel van maximaal 10 jaar. Piona Winery, eigendom van en met passie geleid door Silvana en haar dochter Camilla, hanteert een praktische, duurzame aanpak: ze verbouwen hun eigen wijnstokken en houden persoonlijk toezicht op elke stap van het wijnbereidingsproces.

Een uniek terroir. Ligging: Zuid/Zuidwest Hoogte: 290–330 meter
Teeltmethode: Guyot. Door de nadruk te leggen op natuurlijke en traditionele technieken met een minimale impact op het milieu heeft Piona Winery uitstekende resultaten behaald. Hun eerste Gavi viel op door zijn lagere zuurtegraad .

Gavi Piona DOCG – Op het etiket staat een gouden zon, die de uitzonderlijke zonblootstelling bij het historische huis in Piona symboliseert. Zelfs wanneer het dorp in mist gehuld is, geniet het landgoed van een heldere, zonnige hemel. Gavi del Comune di Gavi DOCG „Bricco delle Farfalle“ – In het Piëmontees betekent „Bricco“ heuvel en „Farfalle“ vlinders. Deze naam is een eerbetoon aan de talloze vlinders die de wijngaard sieren, vooral in de zomer, en getuigt van de harmonie tussen het wijnhuis en de natuur.





Bricco delle Farfalle” PIONA Gavi Di Gavi DOCG 2024



100% Cortese druif (lieflijk vertaald); 13%; malogisting doorgevoerd; op inox; druiven alleen afkomstig van het dorp Gavi

Degustatie:

Voorkomen: mooie schittering, licht geel, lichte viscositeit

Geur: wit steenfruit, citrus, pompelmoes, witte bloesems, accacia

Smaak: wat citrus, licht bittertje, wat groene appel, veel mineraliteit

Foodpairing: koude vis, tartaar van tomaat

Jeroom Debaere

PIONA “Geras” 2020



12 maand op accaciahout opgevoed; 13%

Degustatie:

Voorkomen: Goudgeel, dikke tranen, visceus

Geur: zuivere neus, expressief, wat zoethout, lichte oxidatie, nootjes, gedroogd fruit

Smaak: bij de start wat aciditeit, dan veel mineraliteit, licht ziltig, houttoets aanwezig

Foodpairing: oude harde kazen, gevogelte

Lander Robays

“Bricco delle Farfalle” PIONA 2024

Gavi DOCG „Bricco delle farfalle” betekent „Vlinderheuvels”, omdat er rond het huis veel vlinders te zien zijn, vooral in de zomer.

Commentaar van Sarah:



Oogst:

Handmatige oogst in kisten, in de eerste helft van september, waarbij de beste druiven ter plekke worden geselecteerd en snel naar de wijnkelder worden gebracht.

Vinificatie

Gisting zonder schil, met zachte persing bij lage temperatuur om de kwaliteit van de druiven tegen oxidatie te beschermen. Gisting bij lage temperatuur (15-18 °C) om het meest karakteristieke aroma te ontwikkelen en te behouden.

Degustatie:

Strogele kleur met prachtige groenachtige schitteringen, tonen van vers gemaaid gras, grapefruit, witte meloen, peer en amandel, met een vleugje salie. Vol en complex, zelfs wanneer de wijn nog jong is, dankzij de volledige rijpheid van de druiven en het melkzuur en de andere bestanddelen die voortkomen uit de malolactische gisting.






REPETTO: gelegen in de provincie Alessandria, grenzend aan Lombardije en Ligurie. In cijfers: 26 ha op 240 tot 340m hoogte op kalkrijke kleigrond van de Sant'Agata Fossili-mergel in Sarezzano, in de Tortona-heuvels, op de helling van Belvedere Tortona Sarezzano in uiterst Oosten van Piemonte

Giano Paolo, geboren in een boerenfamilie en opgegroeid op het platteland, besloot aanvankelijk zijn passie voor technologie na te streven door een ingenieursbedrijf op te richten en het land achter zich te laten.
De waarden dat hij in zijn jeugd op het platteland had opgedaan en die hij met zijn vrouw deelde, herinnerden hem er altijd aan hoe diep zijn liefde voor het land was.
Het motto van het bedrijf is: oude methode, moderne technologie. De wijnmaker staat voor respect voor traditie in combinatie met technologie. Dit maakt het mogelijk om de natuur in de wijngaard en kelder te respecteren en druiven van topkwaliteit te verkrijgen.

Colli Tortonesi ligt aan de Zuidoostelijke rand van Piemonte.

PIEMONTE .
Een grensgebied in het Zuidoosten, tussen de rand van de Povlakte en de Ligurische Apennijnen. Rond
Tortona ontvouwt zich een landschap van valleien en heuvels.PIEMONTE → COLLI TORTONESI → SAREZZANO
Kalkrijke klei en mergel beïnvloeden de wateropname en de rijping
1. DRAINAGESYSTEEM: Vermindert overmatige waterretentie
2. WATERRETENTIE: Zorgt ervoor dat er tijdens droge periodes vocht rond de wortels blijft
3. RIJPING: Heeft indirect invloed op de zuurtegraad, concentratie en textuur. De bodem voegt niet direct smaken toe, maar verandert de manier waarop de wijnstok rijpt. De heropleving van de Timorasso is meer dan alleen het succes van één druivensoort. Het is het verhaal van producenten die een gezamenlijke identiteit opnieuw opbouwen.

DERTHONA De Latijnse en Romeinse naam voor Tortona. Een gezamenlijke identiteit voor Timorasso en zijn gebied. De huidige wettelijke benaming valt nog steeds onder de Colli Tortonesi DOC. Het mag niet louter worden beschouwd als een synoniem voor Timorasso of als een afzonderlijke DOC
1.000.000 flessen Minimale rijpingstijd: 10 maanden Maximale opbrengst: 8 t/ha
Een ongelijkmatige vruchtzetting en dikke schillen vormen zowel het potentieel als de uitdagingen van de Timorasso
1. TROS: middelgroot tot groot · piramidaal
2. VRUCHTZETTING: variabele trosdichtheid en opbrengsten
3. SCHIL: dik, met een uitgesproken witte waslaag
4. RIJPING: geel, middelgrote tot grote bessen, zorgvuldige selectie en het juiste oogstmoment bepalen het volledige potentieel van de druif.

WIJNMAKEN
Persing, contact met de droesem, zuurstof en tijd zorgen ervoor dat dezelfde druif verschillende texturen oplevert.
Zacht persen: zorgt voor een evenwicht tussen de van de schil afkomstige bitterheid en de helderheid.
Rijping op droesem: zorgt voor textuur, volume en complexiteit afkomstig van het droesem.
Blootstelling aan zuurstof: laat de aroma’s tot hun recht komen, maar bij te veel bestaat het risico op oxidatie.
Rijpingstijd: laat de aroma’s samensmelten en verzacht de textuur.

Het rijpen doet de fruitsmaak niet verdwijnen; het herschikt de aromatische lagen.
JEUGDIG: bloemig , citruspeer , witte perzik
SECONDAIR: honing , was, gedroogde kruiden
TERTIAIR: balsamico , tonen van kerosine, geroosterde nuances

WIJNSTIJLEN: De vijf wijnen vormen geen hiërarchie: ze verschillen qua wijnbereiding en rijping.

PICCOLO
Aangeplant in 2017 · 5 maanden in roestvrijstalen vaten
QUADRO
Aangeplant in 2007 · 9 maanden in roestvrijstalen vaten
ORIGO
Aangeplant in 1992 · oude wijnstokken
I PIAGGI
Aangeplant in 2018 · kort schilcontact
INFINITO
Aangeplant in 2002 · 2 weken schilcontact



Vigneti Repetto Piccolo Derthona 2023 100% Timorasso
Een jeugdige, frisse interpretatie van de Timorasso
REGIO & WIJNGAARD: Colli Tortonesi DOC; Sarezzano en Sant'Agata Fossili. Jongere, volgens de Guyot-methode gesnoeide wijnstokken, aangeplant in 2017 op 260 m hoogte, met gevarieerde ligging, 4.400 wijnstokken/ha en klei-kalksteenbodems.
WIJNMAAKPROCES: de druiven worden met de hand geoogst tijdens de eerste tien dagen van september. Na een zachte persing fermenteert de most in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling. De wijn blijft 5 maanden in roestvrijstaal liggen, waarbij wekelijks bâtonnage wordt toegepast, gevolgd door 6–7 maanden rijping op fles.
PROEFNOTITIES: de Piccolo, gemaakt van de jongere wijnstokken van het landgoed, heeft een lichtere structuur en een frisser profiel dan de belangrijkste Derthona-wijnen. Bloemige en citrusachtige tonen worden aangevuld met een duidelijke mineraliteit, een levendige zuurgraad en een energieke, zuivere afdronk.
COMBINATIES MET ETEN & SERVEREN: serveer bij 12–14 °C. Hij is zeer geschikt als aperitief en past uitstekend bij gegrilde vis, wit vlees en gebakken groenten, waarbij de zuurgraad het gehemelte verfrist.

Degustatie:

Voorkomen: mooie schittering, licht geel, hoge viscositeit, intens

Geur: wit steenfruit, groene appel, fumé toets,

Smaak: redelijk vettig, filmend, wat molligheid, waarneembare aciditeit, in balans

Foodpairing: rijke visgerechten, gevogelte, kalfsvlees, boursin, curry gerechten

"Waar de gastvrouw mooi is, is de wijn lekker"

Dixit: Geert Lannoo



Vigneti Repetto Derthona Quadro 2023 Repetto’s referentiewijn: een evenwichtige Timorasso 13,5%
REGIO & WIJNGAARD: Colli Tortonesi DOC; Sarezzano en Sant’Agata Fossili. In 2007 aangeplante wijnstokken in Guyot-snoei op 280 m hoogte, met een ligging op het Zuidwesten en Noordwesten, met 4.400 wijnstokken per hectare op klei-kalkbodems.

WIJNMAAKPROCES: de beste trossen worden met de hand geoogst wanneer ze volledig rijp zijn, in de eerste tien dagen van september. Na een zachte persing volgt een temperatuurgecontroleerde gisting in roestvrijstalen vaten. De wijn rijpt 9 maanden in roestvrijstalen vaten met wekelijkse bâtonnage, gevolgd door 4–12 maanden op fles.

PROEFNOTITIES: in zijn jeugd vertoont de Quadro bloemige en citrusachtige tonen, met frisheid en duidelijkheid. Naarmate de wijn langer op fles ligt, wordt het aromatische profiel complexer en komt het minerale karakter sterker naar voren, terwijl de van nature stevige zuurgraad van de Timorasso de ontwikkeling van de wijn ondersteunt.

COMBINATIES MET ETEN & SERVEREN: serveer bij 12–14 °C. Combineer met vis, schaaldieren, wit vlees en gebakken groenten. Door zijn zuurgraad is hij ook bijzonder veelzijdig bij Aziatische gerechten waarin sojasaus wordt gebruikt. (Commentaar van Sarah Repetto)

Degustatie:

Voorkomen: licht geel

Geur: bieslook, gedroogd fruit, vuursteen, hars, silex, licht zwavelspoor,

Smaak: voldoende zuren, in balans

Foodpairing: gebakken visgerechten met lichte sauzen

Germain Lanneau



Vigneti Repetto Derthona Quadro 2018 Timorasso 14%

Degustatie: Voorkomen: goudgeel, helder, dunne waterrand, visceus

Geur: complex, mineraliteit, rokerigheid, aroma's van Riesling (Bitume), nootjes, gedroogde abrikoos

Smaak: zuivere aanzet, aciditeit, molLigheid en alcohol mooi in evenwicht, volle wijn met présence.

Foodpairing: oude harde kazen, vis met rijke sauzen

Jos Leplae



Vigneti Repetto Monleale "Evoluta" 2018 15,5% 100% Barbera
18 maand op eiken vaten gelagerd van 500l

Degustatie: Voorkomen: zeer intens, donker rood, weinig evolutie, zwaar tranend

Geur: zoethout, geconfijt rood fruit, tabak, licht kreupelhout

Smaak: rijk, kruidigheid, mondvullend, prachtig in balans

Foodpairing: wild, stoofgerechten

Jean De Crits



