LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Barolo Bussia Riserva Gran Bussia
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Net buiten Monforte d'Alba, middenin het historische hart van de Bussia cru, ligt het statige landgoed Poderi Aldo Conterno, gesticht door de gelijknamige wijnmaker in 1969 en bezield door finesse. De boerderij 'Favot' lijkt wat op een historisch klooster en herbergt een traditionele kelder met meer Slavonische foeders dan moderne Franse barriques. Van deze laatsten zijn de Conterno's trouwens nooit grote fan geweest en ze worden ook nooit gebruikt voor de opvoeding van de Barolowijnen. Na het overlijden van Aldo in 2012 heeft het domein zichzelf moeten heruitvinden. De 3 zonen (Franco, Stefano en Giacomo) besloten onder andere om de opbrengsten in de wijngaard drastisch te verlagen en nog meer in te zetten op de identiteit van de diverse cru's. Een bezoek aan dit uniek huis leert al snel dat traditie niet ouderwets hoeft te zijn, maar als voedingsbodem kan dienen voor moderne inschatting met als eindresultaat wijnen die passen bij de vraag van de hedendaagse wijnconsument. Maar de moderne technieken worden enkel en alleen aangewend om het werk in de wijngaard te benadrukken en een efficientere behandeling in de kelder toe te laten. De wijnen zijn vandaag tegelijk modern en klassiek, loepzuiver en met een ongekende finesse. Ze slagen er nu meer dan ooit in om de wijnen het karakter van hun specifieke terroir te geven, ongeconditioneerd en enigszins eigenzinnig. Sterke karakters sluiten niet gemakkelijk compromissen… De emblematische topwijn 'Gran Bussia' is altijd de favoriet geweest van Aldo zelf, die van bij aanvang in 1969 wist dat deze wijngaard beter kon presteren dan tot dan toe het geval was...en blijft ook vandaag nog hét eerbetoon van de 3 zonen aan hun vader. Deze historische Barolo Riserva Gran Bussia heeft een granaatrode kleur en ultrafijne aroma's van pruimen, cederhout, bessen en kaneel. Volle smaak met zeer zachte tannines. Prachtige wijn met een complexe afdronk. Veel bewaarpotentieel maar jong ook al lekker. Geselecteerde druiven van de oudste stokken uit de cruwijngaarden Romiracso (70%), Cicala en Colonello. Wordt pas na 9 jaar kelderrust gecommercialiseerd en dit enkel in de beste jaargangen.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Monforte d'Alba. Een selectie van de beste druiven uit de wijngaarden Romirasco, Cicala en Colonnello. De percentuele verhouding bedraagt respectievelijk 70%, 15% en 15% maar dit kan variëren naargelang het jaar.
Oogst	oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in inox gedurende 15 dagen. Hier gebeurt ook de volledige fermentatie en de wijn verblijft nog 4-5 maanden in inoxen vaten. Hierna gaat ze over in grote Sloveense eiken vaten waar de wijn 36 maanden zal rijpen. De druiven van de 3 wijngaarden worden volledig gescheiden gevinifieerd en later pas geassembleerd. De wijn krijgt nog een extra flesrijping mee van 6 maanden.
Opvoeding	36 maanden in grote Slavonische eiken vaten.
Productie	3.000 flessen 0,75
Recensentscores	Bruce Sanderson, Wine Spectator: 95

