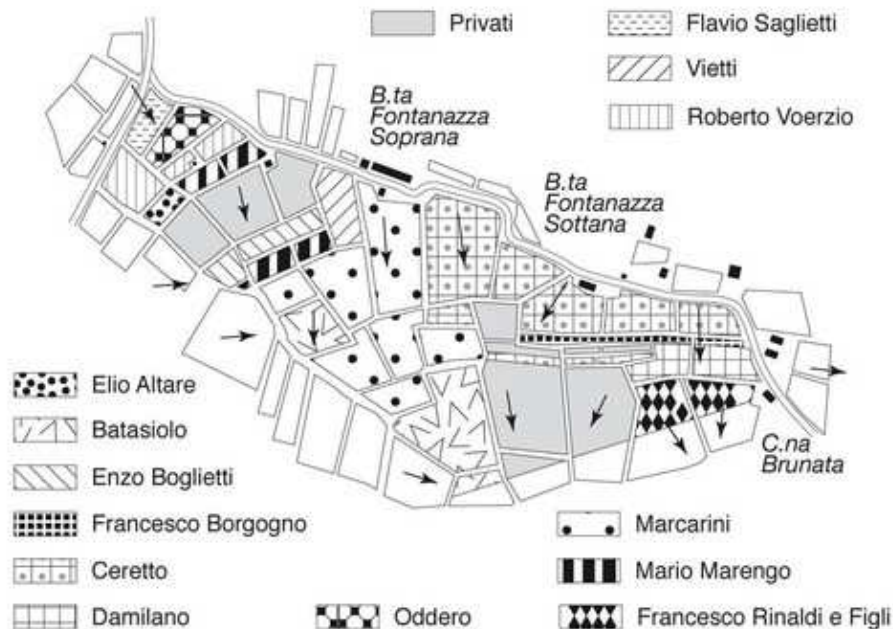


ENZO BOGLIETTI

In 1991 is Enzo Boglietti gestart met een wijnmakerij in La Morra. Het is een familiebedrijf, begonnen met 2,5 ha wijngaarden en stilaan gegroeid tot 21 ha in 2006, goed voor een jaarlijkse productie van 75.000 flessen. La Morra ligt in het hart van het Barolengebied.



Enzo houdt zich bezig met het wijnbedrijf zelf, terwijl zijn broer Gianni, die in 1996 is toegetreden tot het familiebedrijf, zich vooral richt op het werk in de wijngaarden, samen met de onvermoeibare steun van hun vader Renato.

Enzo is de extroverte en autodidactische oenoloog die de nieuwe techniek niet schuwt. Hij draagt de naam en de faam van het huis. Met zijn eeuwige spijkerbroek, leren jas en nonchalante lichaamshouding, wordt hij door menigeen gezien als de rock- en rollster van de Barolo. De verschillende wijngaarden weet hij op pure intuïtie tot hun volste expressie te brengen, hij kan je niet altijd precies uitleggen waarom of hoe hij het doet, maar dat hij het doet is zeker.

De wijngaarden staan wel op een uiterst mooi stukje van voornamelijk de westkant van Barolo. De Barolo's komen namelijk van de zogenaamde westelijke 'sottozone' (cru) wijngaarden: Case Nere, Brunate en Fossati. En aan de oostkant van de appellatie vind je de jongste aanwinst: Arione, in 2005 direct goed voor de begeerde 'tre bicchieri'.

Wijngaarden

Grote nadruk wordt gelegd op de kwaliteit van de druiven, o.a. door de rendementen te beperken en het minimaliseren van het gebruik van chemicaliën, zowel in de wijngaarden als in het wijnproces. Wijnstokken worden kort gesnoeid volgens de Guyotmethode, 5/6 knoppen voor Dolcetto en Barbera, 7/8 voor Nebbiolo. Tijdens het einde van de lente en begin van de zomer wordt er nauwkeurig en intensief gewerkt opdat de trossen zo goed mogelijk verdeeld en bedekt

worden voor een goede ventilatie en om de fungicide behandelingen te kunnen minimaliseren en de rijping van de druiven te optimaliseren. Lage opbrengst bekommt men door 1 tros per stok over te laten en 3 tot 4 weken voor de vooropgestelde plukdatum worden de druiven nog eens gecontroleerd. Alleen organische meststof wordt gebruikt. Ook om een lage opbrengst per stok te bekomen zijn alle nieuwe wijngaarden beplant met een hoge dichtheid van wijnstokken per hectare, gemiddeld 7.000. Alle druiven worden hand geplukt en in kratten getransporteerd.

Kelder

Na de pluk worden de druiven onmiddellijk naar de wijnmakerij gevoerd, voorzichtig gesorteerd, ontritst en gekneusd. Alcoholische gisting vindt plaats in roestvrij stalen vaten, van 2.000 tot 7.000 l, met constante automatisch gecontroleerde temperaturen. Deze alcoholische gisting duurt 1 tot 3 weken, met dagelijkse remontage of overpompen, met behulp van alleen wilde gisten. Na de persing worden de sappen overgebracht naar vaten, waar ze spontaan malolactische gisting ondergaan en verouderen. Alle vier de crus van Barolo en twee van Barbera worden na de eerste 12 maanden in vaten verplaatst naar 'n traditionele eikenhouten vat, variërend in capaciteit van 1.500 tot 4.500 l, voor verdere veroudering. Deze wijnen hebben dan een elegante balans tussen rijpe fruit aroma's en florale, kruidige toetsen. Alle wijnen worden na een rijping van tenminste 18 maanden zonder klaring of filtering gebotteld. De wijnen die minder lang ouderen worden eerst gezuiverd met eiwit en dan gefilterd.

Wijnen

❖ Barolo:

- Brunate
- Casa Nere
- Fossati
- Arioni
- Riserva

❖ Barbera:

- Vigna Dei Romani
- Roscaletto
- Barbera d'Alba

❖ Dolcetto:

- Tiglineri
- Dolcetto d'Alba

❖ Langhe:

- Buio
- Nebbiolo
- Cabernet
- Merlot

