

PODERI LUIGI EINAUDI

Piemonte is de regio met hoogste concentratie aan topwijnen in Italië. Ook op culinair gebied is Piemonte top. Het is de bakermat voor de Slow Food beweging. In de herfst kent de Lange-regio rond Alba een echt luxetoerisme omwille van de truffels en het lokale wild. Het is tevens de Italiaanse chocoladeregio en de thuisbasis voor Ferrero met zijn gekende Nutella.

De Alpen zorgen voor een micro-klimaat dat bijzonder gunstig is voor de wijnbouw. Wijn wordt er gemaakt door kleinschalige familiebedrijven, vaak al generaties lang. En dan zijn er uiteraard ook nog de druiven. De koningsdruif Nebbiolo, vooral gekend van de grote Barolo's en Barbaresco's, de Barbera en de Dolcetto voor de rode wijnen. In beperkte mate vindt men er ook witte wijnen, behalve in het deelgebied Gavi, dat uitsluitend witte wijn van de Cortese-druif maakt.

PODERI LUIGI EINAUDI



Luigi Einaudi was een actief man. Hij bouwde eerst een carrière als journalist en professor. Op 23-jarige leeftijd kocht hij in 1897 zijn eerste wijndomein in de regio Dogliani, 20 km ten zuiden van Alba. Later stapte hij ook in de politiek, werd senator en minister en na de tweede wereldoorlog president van de republiek Italië.

Luigi Einaudi en zijn erfgenamen hebben in meer dan een eeuw systematisch wijngaarden bijgekocht op de beste locaties in de Lange-regio. Deze 12 wijngaarden worden volgens een origineel en uniek concept opgevolgd. Voor iedere wijngaard is er een verantwoordelijke die in een boerderijtje op zijn wijngaard woont en zijn wijngaard bewerkt. Daardoor ontstaat een heel sterke verbondenheid met de grond. Alle Einaudiwijnen worden met eigen druiven gemaakt.

In 1993 werd er in Dogliani een moderne wijnkelder geïnstalleerd, mooi ingewerkt in een heuvel onder de historische gebouwen van Vigna Tecc. Op dezelfde locatie bevindt zich één van de mooiste Agriturismos van Piemonte.

Deze indrukwekkende infrastructuur zorgt ervoor dat allen wijnen van de 12 wijngaarden met de juiste zorgen kunnen gevinifieerd en gerijpt worden. Fermentatie gebeurt in inoxcuves waarna de wijnen rijpen op hout, meestal een combinatie van vaatjes en grote foeders. Poderi Einaudi gebruikt sinds 2010 minder nieuwe eik. De wijnen winnen daardoor aan elegantie en het terroir en de druif komen meer naar voor.



De wijnen van Poderi Einaudi staan erg hoog aangeschreven in de Italiaanse en Internationale wijngidsen.

Dogliani DOCG 2013

100% Dolcetto

De Dolcettodruif zorgt voor vlot drinkbare wijnen met behoorlijk wat zwart fruit en niet te veel tannines. In Dogliani maakt men de betere Dolcettowijnen. De regio kreeg in 2005 het DOCG - statuut (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). De opbrengst wordt er beperkt, waardoor de wijnen meer concentratie en diepgang hebben. Er is ook een verplichte rijpingsperiode van minimum 1 jaar.

De druiven voor deze wijn komen uit de diverse wijngaarden rond Dogliani. De fermentatie in inox-cuves is temperatuurgecontroleerd. Na de malolactische gisting blijft de wijn nog 8 maanden rijpen in inox-cuves, gevolgd door enkele maanden flesrijping. Deze robijnrode 2013 heeft veel rood en zwart fruit in de neus. Zuiver en fris in de mond, met toch wel wat tannines. Drink deze wijn in de komende 3 jaren bij lichtere (vlees-)gerechten.

Dogliani Superiore DOCG "Vigna Tecc" 2012

100% Dolcetto



Om "Superiore" te maken moeten de opbrengsten nog lager liggen en de druiven een hogere graad van rijpheid. Voor de Vigna Tecc zijn de druiven afkomstig van oude wijnstokken op de zuidelijke hellingen naast het domein. Na de fermentatie in Inoxcuves kreeg de wijn een jaar lang rijping in grote foeders.

Het resultaat is een dieprode wijn met veel fris zwart fruit. De wijn heeft meer volume, diepgang en tannines dan de klassieke Dogliani. Op het einde proef je ook wat amandel. Deze wijn is nu al lekker, maar zal nog aan complexiteit winnen met een paar jaartjes kelder. Deze wijn past goed bij mooie vleesgerechten (zowel wit als rood vlees), harde en halfzachte kazen. Met deze Vigna Tecc valt Einaudi regelmatig in de prijzen en je vindt hem ook op de kaart van talrijke lokale toprestaurants.

Barbera DOC 2013

100% Barbera

Barbera is de meest aangeplante druivensoort in Piemonte. Tot de jaren '80 stond ze in de schaduw van de meer bekende Nebbiolo, maar ondertussen heeft men ontdekt hoe veelzijdig deze kwaliteitsdruif is. Goede Barbera heeft veel frisse zuren die het rode en zwarte fruit levendig maken. Bij Einaudi komen de druiven uit de regio rond Dogliani. Na de gisting in inoxcuves worden de wijnen voor ruim een jaar gerijpt, deels in grote foeders en deels in kleine eikenhouten vaatjes. De houtrijping zorgt voor een aangename kruidigheid en wat vanille.

Deze mooie 2013 past bij een breed gamma aan vleesbereidingen al dan niet met sausen. Ook bij pasta, maar zeker bij een mooie risotto met bospaddestoelen en natuurlijk ook bij Piemontese gerechten zoals worst en konijn. Deze houtgerijpte Barbera kan een 8-tal jaren kelder aan.

Langhe Nebbiolo DOC 2013

100% Nebbiolo

Nebbiolo is de koningsdruif. Deze nobele soort rijpt heel langzaam en komt alleen tot zijn recht op de betere wijngaarden, vaak met zuidelijke expositie. Nebbiolo zorgt voor veel tannines in de wijn. Bijna alle Nebbiolo wordt op eik gerijpt waardoor de wijn na een aantal jaren zachter en ronder wordt. Nebbiolowijnen verrassen door hun lichte rode kleur, die met verouderen al gauw wat bruiner wordt. Kenmerkend voor de smaak zijn tonen van rood fruit, met name frambozen, en florale tonen met daarbij vooral rozenblaadjes. Iets oudere Nebbiolo heeft vaak aardse tonen zoals (bos)grond, paddestoelen en teer.

Nebbiolo is de druif van de grote Barolo en Barbaresco, maar ook in de buurgemeenten wordt interessante Nebbiolo gemaakt, die vaak al jonger toegankelijk is. Deze 2013 is afkomstig van wijngaarden in Neive, een buurgemeente van Barbaresco. De kleur is lichtrood en in de neus vindt men fijn rood fruit. De wijn kreeg 12 maanden opvoeding op een mengeling van barriques en foeders waardoor hij ook een lichtkruidige toets meekreeg. Deze elegante wijn is nu al te genieten bij fijne vleesbereidingen en klein wild. Kan nog een 8-tal jaren kelder aan.

Barolo "Terlo" DOCG 2011

100% Nebbiolo

Barolo "Terlo, Vigna Costa Grimaldi" DOCG 2010

100% Nebbiolo

Barolo "Cannubi" DOCG 2011

100% Nebbiolo

Als Nebbiolo de koning van de druiven is, dan is de Barolo de "wijn van de koningen". Barolo is ongetwijfeld de meest prestigieuze wijn uit Italië, maar het is geen "allemandsvriend". Bij jonge Barolo is het vaak moeilijk te geloven dat deze harde en ontoegankelijke wijn zich na 8 à 10 jaar kelderripping transformeert in een wijn met een ongeëvenaard boeket. Goedgemaakte Barolo's zijn complex en krachtig met een lange afdronk.

De Terlo is afkomstig van 4 ha met zuidoostelijke expositie. Het is een combinatie van oudere en jongere wijnstokken. De 2011 is nog vrij gesloten maar zal zich vanaf 2017 langzaam openen. Daarna kan hij zeker nog een 10 jaar mooi evolueren.

De Terlo Vigna Costa Grimaldi is afkomstig van een apart perceel van 1.6 ha met wijnstokken uit 1977. Het is de meest verfijnde van de 3. In deze 2010 veel geconfijte bessen, en een mond vol smakelijke tannines. Nog een paar jaar kelder nodig en is dan vertrokken voor een carrière van meer dan 20 jaar.

De Cannubi is het prototype van de echt grote Barolo. Bij Einaudi zijn de druivenstokken van '62, '91 en 2002. De 2011 is een krachtige wijn met veel rood fruit en een mooi volume. Vandaag nog gesloten maar met een potentieel van minstens 30 jaar.

Deze grote Barolo's zijn feestwijnen bij uitstek. Serveer deze bij de mooiste stukjes wild en uiteraard bij truffelbereidingen uit dezelfde regio.

Buitenbeentje : De Barolo Chinato

Deze versterkte en gearomatiseerde wijn gaat terug op een lange traditie.

De basis is een Barolo DOCG-wijn die voldoende lang rijpt is.

Daaraan wordt alcohol toegevoegd waarin kinine en een mengeling van kruiden geïnfuseerd werden.

Daarnaast wordt ook nog een deel suiker toegevoegd.

Deze mengeling rijpt dan opnieuw minimum 6 maanden op eiken vaatjes.

Het resultaat is een beetje vergelijkbaar met een top vermouth, maar wordt toch best na de maaltijd als digestief of bij chocolade gedronken.