

Roberto Voerzio



Wie is Roberto Voerzio?

Roberto en zijn broer Gianni Voerzio erfden de landgoederen van hun vader Gianni die tot de vroege jaren tachtig onder zijn naam bottelde.

Nu maken de broers elk afzonderlijk hun wijnen hoewel ze slechts op een paar honderd meter van elkaar wonen.

De wijnmakerij van Roberto is opgericht in 1986 en is gelegen in La Morra, het hart van de Langhe met een prachtig zicht op de Italiaanse Alpen. Hij werd al snel bekeken als een curiosum door zijn fanatiek doorgedreven aanpak van wijngaardselectie en zeer lage opbrengsten. Nu wordt hij door velen als een meester in het vak beschouwd.

Hij heeft drie afzonderlijke percelen in de Barolo-appellatie in La Morra: de wijngaarden van Brunate, La Serra en Cerequio, alsook wat Dolcetto en minieme aanplantingen van zeer oude Barbera.

Roberto's *élevage* houdt het midden tussen oud en nieuw. De focus ligt op de wijngaard, waar elke stok individueel wordt verzorgd en waar de opbrengst zeer laag wordt gehouden (beneden 20 hectoliter per hectare vooral in de Pozzo dell' Annunziata wijngaard).

Elke perfect getailleerde wijnstok draagt maar vier of vijf druiventrossen, resulterend in een grote concentratie. De gisting kan 15 tot 30 dagen duren, afhankelijk van het materiaal die de wijngaard aanlevert.

Roberto Voerzio maakt enkele van de meest geconcentreerde en rijke wijnen in Piemonte. Door een uitgekiende selectie en een miniscul rendement van slechts 500 g druiven per plant slaagt hij er in om een indrukwekkende complexiteit in zijn wijnen te krijgen zonder dat deze

overgeëxtraheerd zijn. Zijn Dolcetto d'Alba is de enige wijn die niet hout gelagerd is. We krijgen de typische Voerzio-stijl met een enorme concentratie en veel fruit zonder daarbij plomp of jammy over te komen.

Het is nu **de zoon van Roberto, Davide en zijn vrouw Myriam** die de dagelijkse leiding op zich nemen..

Momenteel bezit hij 22 ha, goed voor een jaarlijkse productie van 30.000 flessen.

De wijnen van Roberto Voerzio situeren zich voornamelijk aan de zuid-, oost- en westkant tussen La Morra en Barolo, waaronder zijn toppers: Cerequio, La Serre, Brunate. Aan de oostkant vindt men zijn Dolcetto en Barbera.

De bodem aan de zuid- en westkant is voornamelijk kalksteen, gekleurde klei en met rotsachtige plekken. De oostkant is meer zandsteen en klei.

De eerste snoeibeurt na de winter begint half juli waar 50% van de druiven verwijderd worden en waar maximum 5 trossen van over blijven.

Vanaf half augustus komt de twee snoeibeurt waar het onderste gedeelte van de tros geknipt wordt.

Na elke oogst gebeurt de bemesting manueel door koemest of humus toe te voegen waar het nodig is, afhankelijk van de kleur van het blad en de staat van de wijnstok.

Deze en andere kleine hulpmiddelen stellen hun in staat om elk jaar druiven te oogsten die zeer gezond en rijp zijn, rijk aan suiker, bijzonder smaken en geuren die tijdens de gisting worden overgedragen aan de wijn.