

DEGUSTATIEVERSLAG

Degustatiethema : **Roberto Voerzio, Italië**

Plaats / Datum : **Gudul's Kaffee, Moorsel**

14/12/2015

Aantal proevers : 9

1. Dolcetto d'Alba Priavino 2014 (12,5 %) 11 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Geen evolutie. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Neus van rijp, rood fruit: kers, framboos. | B+ | 3 |
| | | B | 6 |
| Smaak : | Strakke aanzet van rood fruit. Daarna iets van groene twijgjes. Chocolade, koffie in finale. Gedragen door fijne zuren. | C | |

2. Barbera d'Alba Il Cerreto 2013 (14 %) 23 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Iets intenser dan 1. | AA | |
| | | A | |
| Geur : | Rijpe fruitneus: kers, framboos, noorderkriek, binnenkant schil banaan. Teer, aardsheid. | B+ | 9 |
| | | B | |
| Smaak : | In aanzet: fruit van noorderkriek, kers, met geroosterde pitten. Stevige zuren van krieken. Bittertje en zuurtjes houden de wijn levendig. Gemiddelde afdrank. | C | |

3. Langhe Nebbiolo, Vigneti S. Francesco Fontanazza 2011 (14 %) 25 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Lichtrood. Helder. Evolutie. | AA | |
| | | A | 8 |
| Geur : | Fruit, gebrande toetsen, kruidig. Munt, after eight. | B+ | 1 |
| | | B | |
| Smaak : | Stevige aanzet van fruit, kruiden. Middenstuk met zuren en aangename tannines. Lange afdrank. Wijn met finesse. | C | |

4. Barbera Riserva Pozzo dell'Annunziata 2010 magnum (15 %) 210 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. | AA | |
| | | A | 4 |
| Geur : | Korf van rood en zwart fruit. Kersenpit, leder, koffie. Alcohol, neigt naar porto. | B+ | 5 |
| | | B | |
| Smaak : | Zeer mooie aanzet van rijp fruit; kersenpit. Groenigheid in midden en stevige zuren. Warme finale. Zwaarder van stijl, mist wat finesse. | C | |

5. Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglione 2008 (15 %) 162 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Rood. Lichte concentratie. Met evolutie. | AA | 1 |
| | | A | 1 |
| Geur : | Aanzet van porto, kruidigheid, drop. Vijgen. Blad van Cubaanse sigaar. | B+ | 7 |
| | | B | |
| Smaak : | Zeer geconcentreerde aanzet van overrijp fruit, neigend tot stroop. Drop. Onderbouwd door frisse zuren. | C | |

6. Barolo Brunate 1992 (13,5 %) 130 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Lichte evolutie. | AA | |
| | | A | 6 |
| Geur : | Tertiair: leder, pels. Farmacie, vijgen. Verwelkte roos. | B+ | 3 |
| | | B | |
| Smaak : | Mooie aanzet van rijp, rood fruit. Verweven tannines en fijne zuren. Gemiddelde tot lange afdronk. Hardheid van hout is wel te dominant. | C | |

7. Barolo La Serra 2008 (15 %) 162 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Kersenrood. Lichte tot gematigde concentratie. Lichte evolutie. | AA | 5 |
| | | A | 4 |
| Geur : | Zeer complexe en zuivere neus: munt, drop, rijp rood en zwart fruit. Kokos. Kruidigheid, medicinaal. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Frisse, krachtige aanzet van rood fruit met kruidigheid in het midden. Elegante wijn met mooi onderbouwde zuren en tannines. Fruit is van begin tot einde aanwezig. | C | |

8. Barolo Sarmassa 2009 (15 %) magnum 340 €

| | | | |
|-----------|---|----|---|
| Visueel : | Donkerrood. Lichte concentratie. Lichte evolutie. | AA | |
| | | A | 2 |
| Geur : | Open neus: rijp, rood fruit; kirsch, korte drank, gebrande toetsen. | B+ | 7 |
| | | B | |
| Smaak : | Aanzet van rijp fruit met frisse zuren, kirsch. Stevige tannines in finale met eerder wrang bittertje. Warme, lange afdronk. Niet verweven. Hout en alcohol zijn te dominant. | C | |

9. Barolo Cerequio 2008 (15 %) 162 €

| | | | |
|-----------|--|----|---|
| Visueel : | Lichtrood tot licht dakpannenrood. | AA | 6 |
| | | A | 3 |
| Geur : | Subtiële neus van wierook, verwelkte roos, after eight, munt; rood en zwart fruit, whisky, koffie, drop, baba au rhum. | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | Vlezige aanzet van fruit, gevolgd door toetsen die ook in de neus voorkomen. Staaltoets. Mooie en lange afdronk met chocolade en baba au rhum. | | |
| | | C | |

10.

| | | | |
|-----------|--|----|--|
| Visueel : | | AA | |
| | | A | |
| Geur : | | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | | | |
| | | C | |

11.

| | | | |
|-----------|--|----|--|
| Visueel : | | AA | |
| | | A | |
| Geur : | | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | | | |
| | | C | |

12.

| | | | |
|-----------|--|----|--|
| Visueel : | | AA | |
| | | A | |
| Geur : | | B+ | |
| | | B | |
| Smaak : | | | |
| | | C | |