

Pomodolce - Marsèn



*Wijkennis
...Bonum Vinum Laetificat
(goede wijn verheugt)*



Het domein

Pomodolce ligt diep verscholen in de Colli Tortonesi en is één van de vele verborgen schatten die Piëmonte rijk is. Hoog op de heuvels in Montemarzino tussen de vallei van Grue en de vallei van Curone kunnen we deze schilderachtige locatie vinden. Het is een piepklein familiedomein dat, hoewel het een rijke geschiedenis heeft met het telen van druiven, pas vanaf 2005 begonnen is met het maken van hun eigen wijnen. Het is pas toen Silvio Davico zijn passie voor wijn wou uiten dat deze schatten van wijnen het levenslicht zagen.

De Davico familie hebben heel hun leven wijngaarden in het bezit gehad maar de hoofdactiviteit is nog steeds hun heerlijke restaurant (Ristorante da Giuseppe). De wijnproductie is vandaag nog steeds zeer bescheiden: Een productie van net geen 20.000 flessen afkomstig van de 4 ha aan wijngaarden. Silvio kiest resoluut voor kwaliteit, lage opbrengsten en biologische wijnbouw (met certificaat).

De wijngaarden zijn aangeplant met één van de heerlijkste onbekende druivensoorten die Piemonte rijk is: de Timorasso! Deze verrukkelijke witte druif is in geheel Piemonte slechts op 40 ha aangeplant. In rood zijn Barbera en Croatina de uitverkoren rassen en staat er eveneens een heel klein gedeelte aangeplant met Nebbiolo. De Pomodolce wijnen wisten me allen één voor één te verbazen door hun zuiverheid.

De Wijn

Appelatie: Colli Tortonesi Barbera DOC

Ligging wijngaard: Op 360 meter hoogte naar het zuidwesten gericht. Volledig biologische druiventeelt met certificaat.

Bodem: Kalkrijke kleibodems

Gemiddelde leeftijd van de stokken: -

Druiven : Barbera

Aantal flessen: 2.500

Vinificatie: Manuele oogst, zachte persing en fermentatie in barriques.

Opvoeding: Gedurende 24 maand in Franse eiken vaten. Geen filtering!



Wijnkennis proefnotities

Zicht: Prachtige donkerrode tot inktzwarte kleur met diep gekleurde tranen.

Neus: Een eerste snuif in het glas wakkert je voelsprietten onmiddellijk aan. Dit is waanzinnig complex. Fruit in al zijn facetten: rood, blauw en zwart, jong, rijp en gestoofd. De bes- en kerssoorten stuiven uit het glas. Het hout is duidelijk merkbaar aanwezig, maar op de achtergrond. Vergeten we absoluut de mengeling aan kruiden en specerijen niet, de tabak en de cacao

Smaak: De smaak zet zich even waanzinnig verder als het aroma. Perfect versmolten fluwelig-chocolade-geladen tannine, perfecte ondersteuning van aciditeit, hout en alcohol. Het fruit, de kruiden en de cacao zijn vanaf het begin present en laten je niet meer los. Aanhoudend genot is je deel.

Ons oordeel

Kijk naar de prijs en knipper met je ogen! Dit is waanzinnigheid ten top! Voor de Marsèn Barbera is de status grand Cru nog niet voldoende. Alleszins de allerbeste Barbera die ik ooit mocht genieten. Haardvuur aan, een lekker boek erbij en de fles niet te ver weg zodat het glas steeds stevig gevuld blijft.

Potentieel: Pomodolce maakt nog niet voldoende lang wijnen om vanuit ervaring naar mogelijke kelderlagering te kunnen spreken. Voor de vuist weg zeg ik minimaal 10 jaar met optie tot meer. Eén ding weet ik wel zeker... Ik zal nooit 10 jaar kunnen voorbij lopen aan de flessen die in mijn kelder liggen. Deze heerlijkheid schreeuwt om uw genot!

Gastronomie: Het liefst van al drink je deze wijn op zich, met een ferme sigaar als afsluiter van een genoegdoende maaltijd. Uiteraard kan je opteren om hem als maaltijdbegeleider te nemen. Denk stevig bij deze stevige wijn. Lamsvlees zou een enorme voldoening schenken net als een hazerug Of, zoals we hem lokaal hebben mogen genieten, bij een ferme ragout van wild zwijn.