

Pomodolce - Niall



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

POMODOLCE
AZIENDA AGRICOLA IN MONTEMARZINO



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 heeft 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 Piëmonte 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 DOC

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

Bodem: Kalkrijk kleibodems.

Aantal flessen per jaar: 1500

Druiven: 100% Nebbiolo.

Vinificatie: Manuele oogst, zachte persing en temperatuur gecontroleerde gisting in roestvrij staal.

Opvoeding: Gedurende 24 maanden in Franse eiken vaten. De wijn wordt niet geklaard noch gefilterd.



Wijnkennis proefnotities

Zicht: Intens robijnrood en vooral zeer zuiver.

Neus: Floraal (roos), fruit (framboos, aardbei, moerbei, bosbessen), sigarenkistje, geroosterd, tabak, koffie, kruidentuiltje, inkt, grafiet... Laat je vooral meeslepen door de wisselende aroma's die je zal ervaren naarmate de wijn langer in het glas is.

Smaak: Stevige tannines die perfect gecounterd worden door de nerveuze zuurtegraad. De sappigheid van het fruit jaagt doorheen de keel. De kracht blijft je aanjagen tot ver naar het einde toe. Het geheel geeft een nooit geproefd schouwspel van fruit, kruiden, hout, mineralen en alcohol.

Ons oordeel

Een vette knipooeg naar alle Nebbiolo en meer bepaald Barolo liefhebbers op deze aardbol! Zonder enige zweem van overdrijving: dit is een product van absolute wereldklasse. Een goede raad, decanteer deze wijn menige uren alvorens te serveren (tot zelfs één dag voordien).

Potentieel: De einddatum voor deze wijn? Dat is een goede vraag! De eerste wijnen dateren van 2005 en deze gaan nog vlekkeloos mee vandaag. Op jonge leeftijd gaat hij, eigen aan Nebbiolo, aanvankelijk wat ruw en hard overkomen. Nadien sluip de versmoltenheid stilaan tot in de perfectie in de fles. Drink hem dus het beste tussen zijn vijfde en twaalfde levensjaar.

Gastronomie: Enkele Italiaanse aanraders: De bij Pomodolce huisgemaakte salami. Agnolotti alla Stufato, everzwijn met kastanjes, haas met polenta, tagliata met porcini en tartufo. Uit onze lokale keuken past bijvoorbeeld duif met morilles en beukenzwammetjes, hertengebraad met bospaddenstoelen... Tip: Nebbiolo past, net als Pinot Noir trouwens, perfect met ingrediënten die uit het bos komen. Je kan er bijna eindeloos mee combineren.