

Vinaioli

La Ribota – Bocca di Rosa Vino Rosato



La Ribota is een **familiebedrijf** in de 3de generatie, nu geleid door de vijftiger **Giugliano Barberis**. Die heeft alles wat we ons bij een **traditionele “wijnboer”** kunnen voorstellen: hij spreekt met een duidelijk **lokaal accent** – en vooral geen woord Engels. Er is het oneindige **respect voor de familie**. De computer is meer een probleem dan een oplossing. Een belangrijk deel van de markt zijn voor Giugliano nog steeds de **restaurants** in een straal 50-tal km waar hij vooral **2-literflessen** levert in plastic kratten (geen melk maar wijnboer!). En hij gaat weinig of niet naar beurzen, slechts een **klein aandeel** van zijn wijn wordt **geëxporteerd**. Dat e.e.a. zijn voordeel kan hebben zien we echter aan de interessante, even “traditionele” **prijzen** ...

Rosé had **jarelang** een **slecht imago** (slobberwijn, noch vis noch vlees) maar kent heden op wereldvlak een **revival**. In **tegenstelling** tot de meeste **Franse rosé's** (helderlichte kleur) is de traditie in **Italië** veel **donkerder** en “**meer geladen**” (andere voorbeelden: Cerasuolo d’Abruzzo, Bardolino Chiaretto aan het Gardameer, ...).

Deze Bocca di Rosa (“rozenmond”) is een **blend van drie rode** druiven **Nebbiolo, Barbera, en Bonarda** (de twee laatste zijn héél erg donker). **Schilmaceratie** van **slechts enkele uren** met een beperkte extractie van kleur en verder **gevinifieerd bij lage temperatuur** als een **witte wijn**. Hij is expliciet **donkerrosé** (merkwaardig: op het etiket staat zelfs vino rosso, een overblijfsel van jaren geleden; Giuliano vindt het zelf grappig en wenst dit niet te wijzigen) – een **kleur van rozenblaadjes**. Delicaat parfum van **vers fruit: kersen, aardbeien** en **bosvruchten**. De maceratie is te kort voor opname van tannines, en daardoor is het **bouquet zacht als zijde**. **Fruitage mond** met evenwichtige zuren, erg **soepel** en makkelijk.

Deze goed gemaakte rosato is door de **wisselwerking** van **karakteristieken** (heeft zowel iets van **wit** als van **rood**) zéér **fascinerend** en **veelzijdig**. Als **bar-wijn** voor **jongeren** of als **aperitief**, bij **tapas**, maar ook uitstekend als maaltijdbegeleider en **zowel vis- als vleesgerechten**. Probeer hem ook eens bij **Paella**: het huwelijk met de rijst, saffraan, groenten, vis én vlees is nagenoeg perfect!

Alcohol 12 vol%. **Jong** drinken bij 8-10 °C.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be