



La Ribota - Antlassé Barbera d'Asti DOCG



La Ribota is een **familiebedrijf** in de 3de generatie, nu geleid door de vijftiger **Giugliano** Barberis. De cantina werd **steeds weer verbouwd** naar groter en nieuwer, van gewelfde kelder tot uiteindelijk een industrieel uitzien halletje.

Giugliano 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** (vooral voor zijn vader, die hem alles leerde en nu bij het blenden van de vaten nog steeds beste neus heeft). Zelf is hij heel laat getrouwd (40+). De computer is meer een probleem dan een oplossing: anno 2018 had hij nog altijd **geen website**, er waren geen foto's beschikbaar van flessen of bedrijf. Vriendelijk gezegd konden de etiketten beter, minstens consistenter. 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 een echte wijnboer!). En hij gaat weinig of niet naar beurzen, slechts een **klein aandeel** van zijn wijn wordt **geëxporteerd**.

De rode Barbera druif is altijd verbonden is geweest met de **Piemontese boerentraditie**, maar wordt **recentelijk** in wijnen met **zéér uiteenlopende karakteristieken** aangeboden: van licht en fruitig tot karaktervol en zwaar hout gelagerd.

Barbera en Nebbiolo zijn dé twee rode druiven die Piemonte als wijnregio groot hebben gemaakt ¹. **Barbera** was **zeer lang** de “**volumedruif**” maar door strenge **selectie** en **opbrengstbeperking** kende hij vanaf de jaren '80 een opleving en een grote **kwaliteitsinjectie**. Deze Antlassé Barbera d'Asti wordt verbouwd op de **best gelegen heuvels van San Damiano d'Asti** en is een prestigieuze wijn met een intense, krachtige en volle geur. Hij haalt zowaar **15,5% alcohol**, die de **body** en de **structuur** onderbouwt maar **haast niet opvalt** in balans met de zachte zuren en tannines. Fermentatie en rijping in **inox** stalen tanks, dus **géén houtlagering**. Een excellent voorbeeld van **hoe goed een “simpele” Barbera kan zijn!**

Briljante, diepe robijnrode kleur, die na verloop van tijd granaatrood wordt. Breed bouquet van **rode vruchten**, knapperig en in evolutie naar **kersen**,

bramen, frambozen en **pruimen**. De smaak is **vol en krachtig**, aangenaam **hartig**, rond en goed in balans in zijn verschillende componenten.

Door de mooie zuren past deze Antlassé **bij elk type maaltijd**, en zeker bij hartige gerechten, rood vlees en gerijpte kazen. Serveertemperatuur: 18 - 20 graden.

¹ De grote verschillen tussen beide:

- **Barbera**: intens donkere kleur (jeugdig zelfs paars), fruitige neus met bijvoorbeeld kers, krachtige smaak met goede geïntegreerde zuren. De beste appellatie is Nizza DOCG.
- **Nebbiolo**: vaak half-transparant licht bruinig naar oranje bij het verouderen, neus van onder meer leer, forse smaak met lange afdronk. De beste appellaties zijn Barbaresco en Barolo DOCG.