

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



La Ribota - Roero Arneis DOCG BQ



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 uitziend halletje, alle stappen nog mooi zichtbaar bij een bezoek.

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 blinden van de vaten nog steeds beste neus heeft). Zelf is hij heel laat getrouwd (40+). 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!). De computer was lang 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 consistent. Hij vertoonde echter wel de **openheid** om zich daarin **te laten adviseren** (en wij doen niet liever), en onder meer deze fles is daarvan een **resultaat** ...

Sinds mensenheugenis wordt de **Arneis-wijnstok** geteeld in de **heuvels van Roero**, ten noordwesten van de lijn Asti-Alba in Piemonte. Soms werd hij de “witte nebbiolo” genoemd omdat beide druiven bij de kleinere wijnboeren in de wijngaard vaak door elkaar terecht gekomen waren (in die tijd werden wijngaarden zelden in hun geheel gerooid en herplant, maar werden dode planten vervangen). Pas de **laatste dertig jaar** kende de druif een echte **rival** als monovitigno en begint ze bij te dragen aan een **aanzwellend prestige** van de Roero.

Deze **houtgelagerde versie** is een 100% Arneis, echter eerst gevinifieerd in roestvrij staal bij gecontroleerde temperatuur. **Intens heldergele** wijn met een **fris parfum en smaak, verrijkt** met een **tikkeltje boisé** van **matig getoast eikenhout** (de **BQ** in de naam verwijst naar “barricato”). Geraffineerd, veel **structuur**, goed in balans. Alcohol ca. 13%. Serveren bij **14 °C**. Is een uitstekend **aperitief**, kan gesmaakt worden bij **wit én licht rood vlees**, half beleggen kazen en bij niet te zoete nagerechten.