

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Sansaluto - Bonarda dell'Oltrepò Pavese Frizzante DOP



De Oltrepò Pavese is een **kleine driehoek in zuidelijk Lombardia**: in het **westen** ligt het **rijke Piemonte**, in het **oosten** gaat deze wijnstreek over in de **Colli Piacentini**, waar Emilia Romagna begint. "Oltrepò Pavese" betekent letterlijk: "**aan de overkant van de Po, gezien vanuit Pavia**" (Pavia is een gezellig provinciaal universiteitsstadje zo'n 30 km ten zuiden van Milaan). De Ticino (de rivier die je zuidwaarts volgt vanaf de Gottardo tunnel) en de Po, die westelijker in de Alpen ontspringt, vloeien in Pavia samen richting Adriatische kust. **Net onder de Po** beginnen de eerste heuvels (een lieflijke klein-Zwitserland achtige streek - altijd fijn voor een korte vakantie) van de Apennijnen, die uiteindelijk helemaal tot in het zuiden van de laars doorlopen. De lager gelegen heuvels zijn uitstekend geschikt voor rode wijnen, het middengebied brengt witte wijnen voort, en de druiven aan de heuveltoppen (tot 400 m hoogte) worden gevinifieerd tot uitstekende schuimwijnen.

Producent Terre d'Oltrepò ontstond in 2008 als **fusie** van de **Cantina di Casteggio** en de **Cantina di Broni** (Bronis), die maar een 10-tal km van elkaar verwijderd zijn. Terre d'Oltrepò is met een potentieel van 35 miljoen flessen een **zeer grote producent**, veel wijn wordt echter in **bulk** verkocht, enkel de beste wijnen worden gebotteld. Wij volgen bij deze gigant de **brand Sansaluto**.

In deze streek gedijen heel wat druiven. De witte variëteiten zijn Pinot Grigio, Chardonnay, Riesling Italico, Malvasia, Sauvignon Blanc en Moscato. De rode: Barbera, Croatina, Pinot Nero (waarvan erg goede Spumante metodo classico wordt gemaakt) en Cabernet Sauvignon.

Specialiteit van de streek zijn de **typische frizzante wijnen, zowel wit als rood**.

Dit is dus een **rode** wijn met een heel klein beetje **prik**. In het glas valt het niet zo op, de **belletjes** worden vooral gevormd bij **opname in de warme mond**, zeker omdat deze wijn **gekoeld** wordt gedronken, bij **12 tot 16 °C**, dus op een temperatuur tussen een witte en een rode wijn; wij hebben hem **liever iets te koud dan iets te warm**.

De typische Bonarda DOC wordt merkwaardigerwijze gemaakt van **druiven** die "**Croatina**" heten, waarom is iedereen een raadsel... **Na de fermentatie** wordt **opnieuw most** aan de wijn toegevoegd en volgt een **tweede gisting** van drie tot vier weken in **gesloten inox vaten** (autoclaven) tot een druk is opgebouwd van **2 tot 2,5 bar**. In **dezelfde traditie als de Lambrusco** hebben de wijnen een typische **zuur-zoete** smaak, zeer bewust zo gewild om de **vetten** van de **rijke Lombardische en Emiliaanse keuken** (salami, kazen, rijke sauzen) uit de mond weg te spoelen.

Alcoholgehalte **12 % vol**. Verras jezelf met deze **doordrinkwijn** op een **terrasje**, bij een typische Vlaamse **spaghetti**, of bij de **barbecue!!!**