

VINOVITA

UW BESTE WIJN ALTERNATIEF



Tenuta Olim Bauda – Isolavilla Grignolino d'Asti DOC



Tenuta Olim Bauda is het wijnhuis van de vierde generatie van **Dino, Gianni en Diana Bertolino** nabij **Nizza Monferrato**, in de oostelijke Piemonte.

Omdat hun **vader** op veel te jonge leeftijd **stierf** werden de geïgste **druiven** door hun moeder gedurende ruim tien jaar **verocht**, terwijl de **kinderen** de tijd konden nemen om zich te **ontwikkelen en te studeren**. In **1998** begon de jonge generatie, nu veertigers/vijftigers, zelf wijn te produceren. Zij spraken een schitterende **taakverdeling** af, in functie ook van ieders talent: **Dino is de wijnmaker**, broer **Gianni** verzorgt de **export**, en zus **Diana** staat in voor de **administratie**. **Fantastische mensen**, ik ga er vaak en altijd met veel plezier op bezoek. De wijnen van Tenuta Olim Bauda worden geëxporteerd over de hele wereld en halen **hoge onderscheidingen** in nationale en internationale competities.

Grignolino is een druivensoort die **bijzonder veeleisend** is wat betreft **klimaat en bodem, complex** om te vinifiëren, maar in staat om een **originele, onvoorspelbare en eigenzinnige wijn** voort te brengen. Het is een rode autochtone wijndruif uit de Monferrato heuvels (rond Nizza) van Piemonte, die **lichtrode** wijn produceert, een echte **curiositeit**. Grignolino betekent in het Piemonte dialect "**pit**" naar de overvloedig pitten in de druif. Door het van nature **behoorlijke tannine- en zuurgehalte** zou Grignolino zich moeten kunnen meten met de twee meest succesvolle rode druivenrassen van Piemonte, Nebbiolo en Barbera, maar dat bleek **in het verleden moeilijk**. Door de **competitie** met "**grote broer**" Nebbiolo **los te laten** en in te zien dat deze wijn op zich kan staan kent de druif **sinds kort een revival**. Andere vinificatietechnieken (**oogst** bij volle rijping, **kortere maceratie**, ...) leiden naar veel **zachtere, toegankelijke en veelzijdigere wijnen**.

De wijngaarden voor deze liggen in **Isola d'Asti**, op gronden die worden gekenmerkt door **sedimentair zand** van pliocene oorsprong. De selectie van de druiven vindt over het algemeen plaats in de maand **september** en wordt volledig met de hand uitgevoerd. De druiven worden dezelfde avond nog geperst en in **roestvrijstalen vaten** gedaan voor de alcoholische gisting bij een **gecontroleerde temperatuur** die niet hoger is dan 28 °C. De rijping van de wijn gaat door in de roestvrijstalen vaten tot aan de botteling.

Probeer deze wijn eens bij een **plankje met vleeswaren**, een **courgette-omelet met ricotta en munt**, gefrituurde ansjovis of **ravioli met ricotta, munt en tomaten**.