LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Riserva Gran Bussia
Jaartal	2010
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	In het hartje van de Baroloregio ligt in Monforte d'Alba, op een boogscheut van Domenico Clerico, nog een ander landgoed dat bezield is door finesse, namelijk Poderi Aldo Conterno, gesticht door de gelijknamige wijnmaker in 1969. Het statige, een beetje op een historisch klooster lijkend huis herbergt een traditionele kelder met meer Slavische foeders dan moderne Franse barriques. Die laatste worden trouwens nooit voor de Barolowijnen gebruikt. Toch zijn de wijnen modern, passend in de hedendaagse vraag van de wijnconsument. Voor het wijnmaken zelf worden alle moderne technieken toegepast, wat een contrast is met het voormalig familiedomein Giacomo Conterno, dat nu door zijn broer Giovanni geleid wordt. Maar de moderne technieken worden enkel en alleen aangewend om het werk in de wijngaard te benadrukken: de bewaring van het fruit en de unieke karaktertrekken van vooral de nebbiolodruif. Een bezoek aan dit uniek huis leert al snel dat traditie niet ouderwets hoeft te zijn, maar als voedingsbodem kan dienen voor moderne inschatting. De Barolo 'Gran Bussia' is altijd de favoriet geweest van Aldo zelf, die van bij aanvang in 1969 wist dat deze wijngaard beter kon presteren dan tot dan toe het geval was. Extensief werk in de wijngaard, maar vooral een voorzichtigere behandeling in de kelder, bleken de oplossing om Barolo te optimaliseren, door het fruit beter en vooral langer te bewaren. Aldo zelf overleed in 2012, maar zijn werk wordt gelukkig op schitterende wijze verdergezet door zijn zonen Franco, Stefano en Giacomo. De cuvee Barolo Gran Bussia heeft een granaatrode kleur en ultrafijne aroma's van pruimen, cederhout, bessen en kaneel. Volle smaak met zeer zachte tannines. Prachtige wijn met een complexe afdronk. Veel bewaarpotentieel maar jong ook al lekker.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Monforte d'Alba. Een selectie van de beste druiven uit de wijngaarden Romirasco, Cicala en Colonnello. De percentuele verhouding bedraagt respectievelijk 70%, 15% en 15% maar dit kan variëren naargelang het jaar.
Oogst	oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in inox gedurende 15 dagen. Hier gebeurt ook de volledige fermentatie en de wijn verblijft nog 4-5 maanden in inoxen vaten. Hierna gaat ze over in grote Sloveense eiken vaten waar de wijn 36 maanden zal rijpen. De druiven van de 3 wijngaarden worden volledig gescheiden gevinifieerd en later pas geassembleerd. De wijn krijgt nog een extra flesrijping mee van 6 maanden.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	36 maanden in grote Sloveens eiken vaten.
Analytisch	Alc. 13,5% vol.
Productie	3.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 99