



# **MASTERCLASS PIEMONTE**

**Met focus op BAROLO en BARBARESCO**



# INHOUD

## 1. DE WIJNREGIO

1.1. Piemonte en zijn terroirs	5
1.2. Unesco werelderfgoed	5

## 2. DE DRUIVEN

2.1. Nebbiolo	6
2.2. Barbera	6
2.3. Dolcetto	7
2.4. Brachetto	7
2.5. Freisa	7
2.6. Chardonnay	8
2.7. Timorasso	8
2.8. Cortese	8
2.9. Arneis	8
2.10. Moscato Bianco	9
2.11. Erbaluce	9

## 3. DE APPELLATIES

3.1. De DOCG appellaties			10
	3.1.1. Alta Langa Metodo Classico		
	3.1.2. Asti		10
	3.1.3. Barbaresco		11
	3.1.4. Barbera d'Asti		11
	3.1.5. Barbera del Monferrato Superiore		11
	3.1.6. Barolo		11
	3.1.7. Brachetto d'Acqui		11
	3.1.8. Dogliani (Superiore)		11
	3.1.9. Dolcetto di Diano d'Alba		11
	3.1.10. Dolcetto di Ovada Superiore		11
	3.1.11. Erbaluce di Caluso (of Caluso)		11
	3.1.12. Gattinara		12
	3.1.13. Gavi		12
	3.1.14. Ghemme		12
	3.1.15. Nizza		12
	3.1.16. Roero		13
	3.1.17. Ruché di Castagnole Monferrato		13
3.2. De voornaamste DOC appellaties			13 - 14

#### **4. BARBARESCO EN BAROLO**

4.1. Vergelijking tussen Barbaresco en Barolo	15
4.2. Drie belangrijke trends	16 - 17

#### **5. BARBARESCO**

5.1. Intro		18
5.2. De " Hierarchy of greatness" (de beste wijngaarden of MGA's)		18 - 20
5.3. De top wijnen	95	21
	94	21
	93	21
	92	22 - 23
5.4. De P/Q wijnen	91	24
	90	24
	89	25
	88	25

#### **6. BAROLO**

6.1. Intro		26
6.2. Eigenschappen van de gemeenten		27
6.3. De "Hierarchy of greatness" (de beste wijngaarden of MGA's)		28 - 31
6.4. De top wijnen	95	32
	94	32
	93	33 - 34
	92	35 - 37
6.5. De P/Q wijnen	91	38
	90	39
	89	40
	88	40

#### **7. DE VINTAGE CHART VOOR BARBARESCO EN BAROLO (vanaf 1900)**

41

#### **8. COMBINATIE VAN DEZE WIJNEN MET GERECHTEN**

42 - 43

**9. AANBEVOLEN RESTAURANTS EN ANDERE REISTIPS**

43 - 50

**10. VERGELIJKING TUSSEN PIEMONTE EN BOURGOGNE**

51 - 52

**ANNEX: VINA MUNDI PROEFFORMULIEREN**

- Witte wijn (& mousserende en dessert wijn)
- Rode wijn (& rosé en versterkte wijn)

54

55