

PIEMONTE

Met focus op BAROLO en BARBARESCO



INHOUD

			MODULE					
			1	2	3	4	5	6
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	3.1.1. Alta Langa Metodo Classico	10						
	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						

MODULE					
1	2	3	4	5	6

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				
--	---------	--	--	--	--

		MODULE					
		1	2	3	4	5	6
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)	54						
- Rode wijn (& rosé en versterkte wijn)	55						