

**FATTORIA DEI BARBI
BRUNELLO DI MONTALCINO
2013**

INTRO



Toscane heeft voor rode wijnen drie top-appellaties:

- Chianti Classico: met de reguliere wijn, een Riserva en een Gran Selezione
- Vino Nobile di Montepulciano: met de reguliere wijn en een Riserva
- Brunello di Montalcino: met de reguliere wijn en een riserva.

Dit is een Brunello di Montalcino van 2013 met een gemiddelde score van wijncritici van 92 (Robert Parker gaf 93). Hij heeft 2 jaar gerijpt in grote botti van 20-40 hl.

Een aparte classificatie zijn de Super Tuscans, waar we in een andere Flash Deal op terugkomen.

WIJNHUIS



Fattoria dei Barbi is een van de oorspronkelijke wijndomeinen van Brunello. Het wijndomein is sinds het einde van de 18de eeuw eigendom van de adellijke familie Colombini (die al in het jaar 1000 actief was in de Sienese politiek). Stefano Cinelli Colombini staat aan het hoofd van het domein (zie op de website een video van hem over de geschiedenis van Montalcino).

Barbi produceert reeds sinds 1892 hun Brunello en Barbi was de eerste die deze wijn exporteerde naar Europa, Amerika en Azië.



De Fattoria heeft wijngaarden in Montalcino, Scansano en Chianti: in totaal 66 ha waarvan 26 ha voor hun Brunello di Montalcino. De Brunello wijngaarden liggen op het zuidelijke deel van de Montalcino heuvel, waar mergelige kalkbodems een goede terroir vormen voor de Sangiovese. De wijngaard is laagproductief en de bessenselectie is streng om ervoor te zorgen dat alleen het beste naar de Brunello-wijnen gaat (meestal slechts +/- 60 % van de oogst).



Barbi maakt drie Brunello di Montalcino-wijnen:

- de reguliere Brunello
- de cru Vigna del Fiore en
- de Riserva.

Jongere wijnstokken leveren de Rosso di Montalcino.

**FATTORIA DEI BARBI
BRUNELLO DI MONTALCINO
2013**

APPELLATIE



Brunello di Montalcino is een van de beroemdste en meest prestigieuze wijnen van Italië. In Toscane, het thuisland, deelt het de bovenste plek met alleen de zeer gewaardeerde Vino Nobile di Montepulciano en natuurlijk de alomtegenwoordige Chianti Classico. Brunello was, samen met Barolo, de eerste wijn die in 1980 de DOCG classificatie kreeg. Deze wijn wordt uitsluitend gemaakt van Sangiovese-druiven geteeld op de hellingen rond Montalcino - een klassiek Toscaans dorp op een heuveltop 30 km ten Z van Siena.



De Brunello di Montalcino-stijl die we vandaag kennen, kwam pas in de jaren 1870, vooral ten gevolge nieuwe vinificatie-technieken ontwikkeld door een voorvader van Biondi-Santi. Hij (1) vinifieerde druivenras per druivenras (in Toscane was het in die tijd gebruikelijk om alle druiven samen te gisten - niet alleen verschillende klonen en variëteiten, maar ook rode en witte druiven)
(2) schafte de secundaire gisting af en hij
(3) rijpte zijn wijnen in houten vaten, soms langer dan een decennium.
Biondi-Santi's pure, hoogwaardige, levendige en fruitigere Sangiovese wijnen (de eerste jaargang was 1888) waren dus een openbaring.



In de jaren 80 kwam er een nieuwe significante evolutie:
- Bij de traditionele vinificatie van Brunello di Montalcino ligt de focus op het langdurig rijpen van de wijn in grote vaten (botti van 4-40 hl) van Sloveense eik, wat resulteert in bijzonder complexe en tanninerijke wijnen.
- Modernisten gingen in de jaren 80 voor een fruitiger stijl (die ook sneller op de markt kon gebracht worden ...). Daartoe verkorten zij de vatrijpingstijd en gebruikten ze kleinere (225 l) barriques van Franse eik.
Barbi is eerder een traditionalist die werkt met botti van vooral 20-40 hl.

In overeenstemming met de voorschriften van de DOCG-classificatie van Brunello, moeten de wijngaarden worden geplant op heuvels met een goede blootstelling op hoogtes die niet hoger zijn dan 600 m boven de zeespiegel. Dit om ervoor te zorgen dat de druiven optimale rijpheid en smaak bereiken voordat ze worden geoogst. Uiteraard variëren de microklimaten tussen de verschillende locaties van de wijngaarden, afhankelijk van hun blootstelling en hoogte. De meest complexe en krachtigste Brunello's komen van wijngaarden op de zuidelijke en westelijke hellingen waar de druiven blootgesteld worden aan intens zonlicht en een koele zeebries, wat resulteert in meer complexe en krachtige wijnstijlen.

Brunello moet gemaakt worden van 100% Sangiovese en minstens vier jaar oud zijn (vijf voor riserva wijnen). Twee van deze jaren moeten in eiken vaten worden doorgebracht en de wijn moet ten minste vier maanden voorafgaand aan de commerciële introductie worden gebotteld.

Brunello di Montalcino staat bekend om zijn elegantie, zijn briljante granaattint, zijn bouquet van bessen met onderliggende vanille en specerijen en een vleugje aardsheid en zijn potentieel om lang te ouderen.



DRUIVENSOORTEN

100% Sangiovese

**FATTORIA DEI BARBI
BRUNELLO DI MONTALCINO
2013**

Sangiovese is de bepalende druif van enkele van de grootste namen in de Italiaanse wijn. In Toscane is Sangiovese de enige druivensoort die is toegestaan in het prestigieuze Brunello di Montalcino DOCG en vormt de Sangiovese de ruggengraat voor Vino Nobile di Montepulciano en Chianti Classico. Een van de modernere incarnaties van Sangiovese is in de zogenaamde "Super Tuscans" (die zijn gemaakt onder de Toscana IGT-categorie). Deze wijnen geven wijnboeren o.a. meer vrijheid in de keuze van de druivensoorten. Buiten Toscane, is Sangiovese in Italië aangeplant in Lazio, Umbrië, Marche en Corsica en ook in Californië en Australië, waar de hoge zuurgraad een aanwinst is in het warme klimaat.

De productie van kwalitatieve Sangiovese (rijke, sterke en lang levende wijnen) stelt zware eisen aan terroir en wijnbouwer:

- een kleiner rendement bepaalt in belangrijke mate de kwaliteit van de zuren en van de kleur
- de grondsoort bepaalt in belangrijke mate de stijl én kwaliteit (de beste Sangiovese komen meestal van wijnstokken die moeten vechten om te overleven)
- de druif rijpt laat en heeft baat bij een warm (niet heet), lang en consistent groeiseizoen (teveel hitte berooft de wijn van zijn complexiteit)

Sangiovese wordt gewaardeerd om zijn elegante en complexe nuances van donkere kersen, zwart steenfruit, pruimen, wilde frambozen, tomatenblad, aarde, gedroogde kruiden en leer en in de mond hoge zuren, stevige tannines en een mooie balans.



WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



92 (Parker 93)

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Cellar Tracker (Jan 2018):** "One of the standouts of my recent tastings, Fattoria dei Barbi hit a perfect balance of earth, spice and minerality in 2013 that starts in the bouquet and follows through to the finish. The nose showed dusty spiced strawberry and tart cherry backed by minerals and hints of animal musk. On the palate, I found a soft yet zesty expression, showcasing ripe strawberry fruit with inner floral tones and a savory saline characteristic. The finish was long with floral-laced tart red berries and hints of fine tannin. This is already enjoyable today, yet it has a bright future ahead of it. 94 points"
- **Robert Parker (Feb 2018):** "The 2013 Brunello di Montalcino exhibits a nicely balanced presentation with dark fruit layers that are embellished by well-managed oak spice and savory smoke. This vintage is particularly elegant and tight, with streamlined intensity that builds slowly in the glass as the wine takes on more volume and general breathing space. The finish is long, silky and should well endure the test of time. Drinking window: 2020 - 2034. 93 points"
- **Vinous (Apr 2018):** "Bright red. Expressive aromas of red currant, licorice, flowers and tar. Floral, bright and subtle, with blood orange and red fruit flavors framed by harmonious acidity. Finishes suave, dry, and long. Lovely, elegant, old-style Brunello that will prove very food-flexible. Drinking window 2024 - 2035. 92 points "
- **James Suckling (Sep 2018):** "Quite classically styled with leather and cedary aromas alongside dried cherries. The palate has bright acidity and poached red-cherry flavors hold long, smooth and even. You can drink now or hold for a more savory style and try from 2021 onwards. 91 points "
- **Vivino (Sep 2018):** "Pure pleasure! Way stronger than the 2010 (strange, considering the hype which that vintage got for Brunello). This one delivers silky smooth and intense wine at a decent price. Excellent! 4.5 points on 5"

**FATTORIA DEI BARBI
BRUNELLO DI MONTALCINO
2013**

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt vanaf 2022 tot na 2035

Dit is gebaseerd op:

- | | |
|---|-------------------------------|
| - Vintage Chart (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie): | 96 Bewaren |
| - Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn: | 89 |
| - Gemiddelde score voor deze wijn: | 92 (3 punten beter ..) |
| - Bewaarpotentieel volgens wijncritici | op hoogtepunt tot 2035 |
| - Bewaarpotentieel volgens Cellar Tracker | op hoogtepunt tot 2038 |
| - Bewaarcondities | excellent |

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
- Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
- Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn

Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

SERVEREN BIJ

Sangiovese-wijnen zijn geweldige wijnen om te combineren met gerechten. Zij hebben goede zuren, tannines en nuances van tabak, rook, paddenstoelen, truffels, cassis, blauwe bessen en stof. Combineer deze wijn met:

- Fricassee van wilde paddenstoelen
- Pasta of risotto met porcini
- Rundscarpaccio met asperges in parmezaanroom met rucola
- Porchetta (speenvarken)
- Geroosterd Iberico varkensgebraad met gratin van prei en venkel
- Tagliata (gegrilde biefstuk in repen gesneden en opgediend met een dressing van citroensap en olijfolie)
- Gegrilde kalfskarbonade met gestoofde venkel
- Gegrilde biefstuk (bijv van Chianina-rund)
- Bistecca alle fiorentina (gegrilde T-bone steak - best van Chianina-rund)
- Lamsschouder met een rub van rozemarijn, knoflook en ansjovis (met cannellini-bonen in rozemarijn en knoflook)
- Salsiccia al finnochio
- Saltimbocca
- Osso buco
- Stoofschotels waar gedroogde paddenstoelen een rijk smaakaccent aan geven
- Stoofschotel van wild zwijn met laurier, jeneverbes en tijm met polenta als bijgerecht
- Gebakken of gegrild wild: van konijn tot fazant
- Stoofschotel van fazant in rode wijn met pancetta en salie
- Konijn gesmoord met knoflook, salie, rozemarijn en tijm en een beetje rode wijn
- Kaas: oude Parmezaan of oude Pecorino



Zoals bij de meeste wijnen hou je best rekening met de leeftijd van de wijn:

- Gerijpte wijnen hebben iets meer respect nodig en overweldig je best niet met te rijke, krachtige, zoute of gekruide sauzen. Ook vermijd je best te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een mooi gerijpte wijn
- Kies dan best een recept uit bovenstaande suggesties op basis van vooral goede basis-ingrediënten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken.

PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe.

Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

FATTORIA DEI BARBI
BRUNELLO DI MONTALCINO
2013

PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

FATTORIA DEI BARBI
BRUNELLO DI MONTALCINO
2013

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---