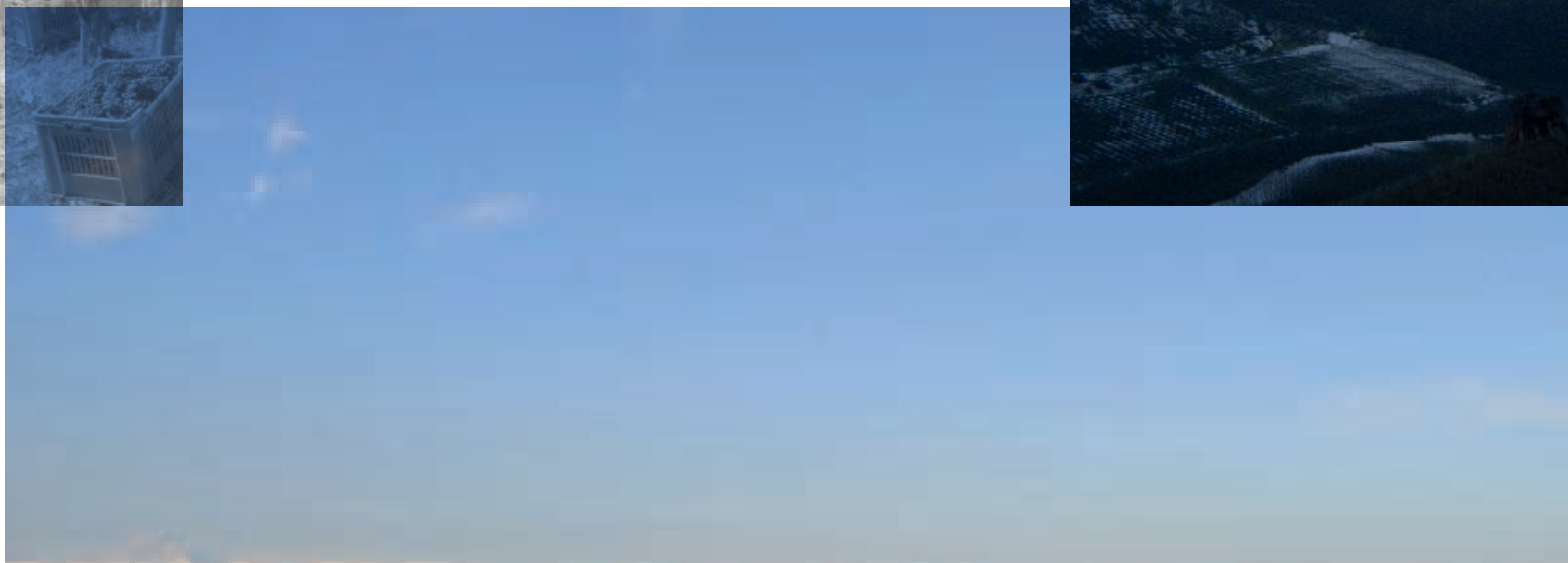
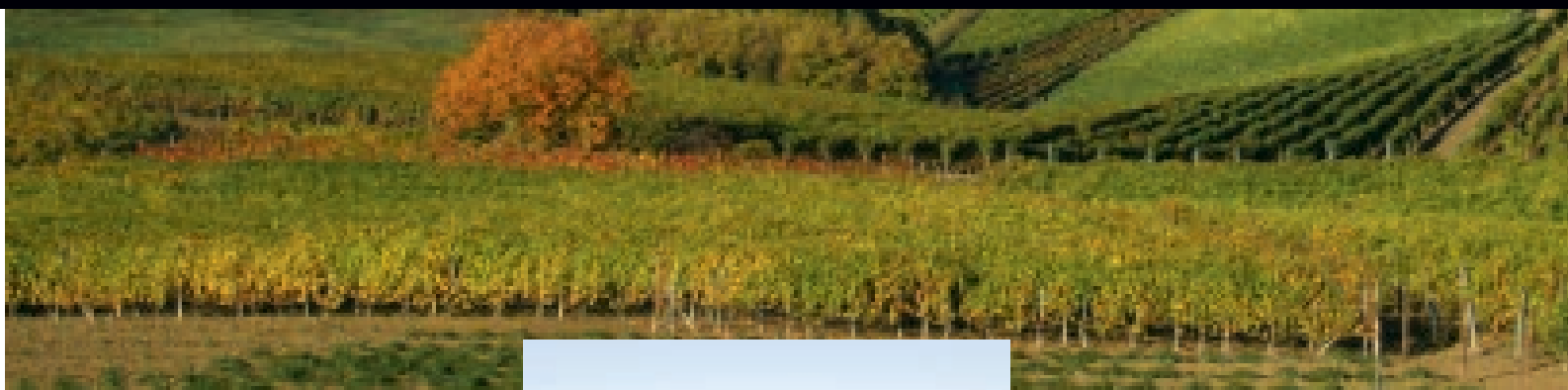


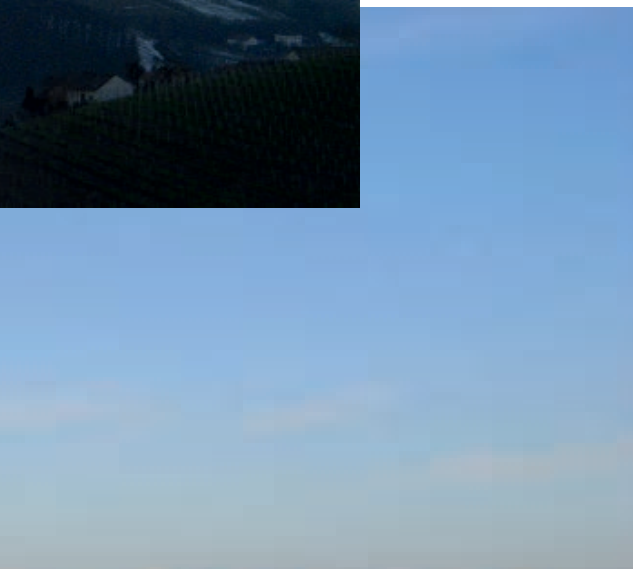
A F N I E L S E H L E R



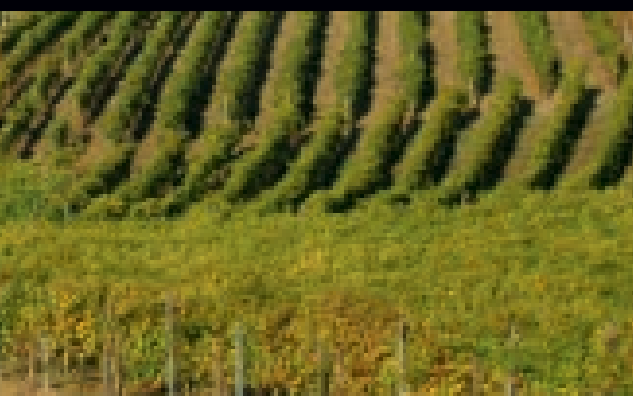
PRODUTTORI DEL BARBARESCO KVALITET GENNEM FÆLLESSKAB

B A R B A R E S C O S L A N G E V E J T I L A N E R K E N D E L -





Den italienske vinregion Piemonte har godt fat i danskerne med sine spændende madegnede vine. Her finder vi Barbaresco, der har stået i skyggen af berømthederne fra Barolo, hvad der er absolut ufortjent. Sætter man pris på finesse frem for styrke, er man tit bedre tjent med Barbaresco. Distriktets vine er i kraftig fremgang, og nogle af de bedste kommer fra et kooperativ, der har aner tilbage til 1894 – nemlig Produttori del Barbaresco. Vinenes kvalitet, elegance og personlighed er i særklasse, mens priserne er bemærkelsesværdigt favorable, så Produttori er et nærmere bekendtskab værd



Barbaresco er gammelt vinland og har gennem århundreder konkurreret med den mere berømte og større nabo Barolo. Området har tilbage fra det 14. århundrede koncentreret sig om druen Nebbiolo, som distriktet har helt særlige klimatiske og jordbundsmæssige forudsætninger for at producere i topkvalitet. I slutningen af 1800-tallet forsøgte man at blive en del af Baroloområdet, men de selvbevidste Barolo-producenter

afviste ønsket, så man måtte finde på noget andet for at promovere de lokale vine. Lederen af Albas vinuniversitet Domizzio Cavazza var en handlingens mand, og han stod bag to væsentlige tiltag: Man begyndte at markedsføre de lokale Nebbiolo-vine under navnet Barbaresco inspireret af landsbyen af samme navn, og man startede en form for kooperativ, nemlig Cantina Sociale.

Succesen var dog kun moderat, og man led under de dårlige økonomiske vilkår i forbindelse med Første Verdenskrig, og i 1920'erne måtte man endeligt dreje nøglen om i kooperativet. Idéen →

Barbarescos tannin er normalt takken blødere og venligere, end den man møder



om at gøre de succesrige naboer fra Barolo kunsten efter levede dog videre i 1950'erne, hvor der kom en ny ildsjæl til – nemlig den lokale præst: I 1958 indså den seriøst vinelskende pater Don Fiorino Marengo, at der burde gøres noget for at genoplive Barbaresco. Han samlede 19 af de bedste avlere og gav dem mulighed for at vinficere deres druer i kirkens kælder. En sand kristelig indstilling til lokalsamfundet. Dermed var det ny kooperativ Produttori del Barbaresco skabt, og den første årgang blev frigivet i 1961.

Det lagde grunden til en verdensomspændende succes, for fra første færd adskilte man sig fra så mange andre kooperativer ved konsekvent at fokusere på kvalitet frem for kvantitet. Kooperativet var ikke blot en praktisk orienteret serviceorganisation for de lokale vinavlere, men en mulighed for i fællesskab at frembringe enestående kvalitet. Der har været tre hovedhjørnesteene i Produttori's vej til succes: For det første fokus på én og kun én drue, nemlig Nebbiolo. For det andet at man vil satse på en bemærkelsesværdig høj kvalitet, mens man holder igen på priserne. For det tredje enkeltmarksvine, hvor hver individuel parcels personlighed kommer til fuldt udtryk.

Udfordringen Nebbiolo

Piemonte frembringer glimrende vine på mange druesorter – ikke mindst Barbera og Dolcetto, men det er Nebbiolo, der giver vine af verdensklasse. Det er en problematisk drue, da den modner sent og har så specielle krav til jordbunden, at den kun kan dyrkes på forholdsvist begrænsede arealer i Piemonte, og globalt set er udbredelsen mere end beskedent.

På mange måder er der lighedspunkter mel-

lem Nebbiolo og Pinot Noir i evnen til at opnå rigdom og personlighed i duft og smag. Nebbiolo har også en særlig evne til at afspejle sit voksested og udtrykke det med stor elegance og præcision. Det er ikke noget tilfælde, at netop Barolo og Barbaresco er et af de relativt få steder i Italien, hvor enkeltmarksvine for alvor er i spil. Med det fornødne talent opnår vinen en enestående karakter og vel et mærke en karakter, der ikke kan efterlignes.

Barbaresco kontra Barolo

Men hvad adskiller egentlig Barbaresco-området fra Barolo og dets spektakulære verdensomfattende succes? Lighederne er større end forskellene, men Barolo har flere økonomiske kræfter end Barbaresco. Barolo er cirka tre gange større end Barbaresco og har haft styrke og muligheder for at promovere sine markante vine, også internationalt, gennem snesevis af år. Barolos korte og mundrette navn har uden tvivl også spillet en rolle, men det store udvalg af høj kvalitetsvine har været afgørende. Barbaresco har været fattigere og mindre omtalt. Distriktet har brugt længere tid på at komme med på kvalitetsvognen, men den sidste snes år er der sket imponerende forbedringer. De bedste Barbarescoer spiller i dag lige op med de bedste fra Barolo, hvad man også kan se på prislejet, hvor ikke mindst producenten Gaja har vist vejen til tårnhøje flaskepriser.

Barbarescos tannin er normalt takken blødere og venligere, end den man møder hos Barolo. Alt andet lige burde Barbaresco derfor være mere tilgængelig og derfor mere populær. At Barbaresco er mindst lige så madegnet som Barolo, burde også spille ind. Barbaresco satser

De ni Cru-marker

Asili
Muncagotta – tidligere Moccagatta
Montefico
Montestefano
Ovello,
Pajé
Pora
Rabaja
Rio Sordo

dog generelt mere på finesse end på styrke, og potente vine har altid solgt bedre end de mere diskrete og forfinede. Hvis man sætter pris på detaljerige, velafbalancerede og delikate vine med meget det samme udtryk som Barolo, er det værd at gøre mere ud af Barbaresco.

Barbaresco har været lidt sen til at komme med på vognen for enkeltmarksvine, der for alvor har gjort Barolos vine eftertragtede hos inkarnerede vinentusiaster. Selvfølgelig har Barolo et større antal marker med tilstrækkelig personlighed til at retfærdiggøre terroirvine, men tilsvarende vinmarker findes også i Barbaresco, hvor Produttori del Barbaresco råder over et solidt udvalg af områdets bedste og mest markante marker. Disse enkeltmarksvine har været vigtige for, at kooperativt har evnet at markere sig internationalt.

Et kooperativet der jagter kvalitet

I dag er der over 50 avlere med i samarbejdet, og tilsammen råder man over 100 hektar, og dermed også en betydelig del af Barbaresco bedste marker. Avlerne afregnes individuelt efter druernes kvalitet, så der bliver ikke

»JEG SIGER ALTID, AT ANGELO GAJA FORMÅR AT FÅ HELE VERDEN TIL AT TALE OM BARBARESCO, MEN DET ER PRODUTTORI, DER FÅR VERDEN TIL AT DRIKKE VINEN.«

ALDO VACCA - DIREKTØR FOR PRODUTTORI DEL BARBARESCO



slækket på ambitionerne, selv om der produceres rigtig mange flasker. Produttori vine er altid blandt de bedste fra Barbaresco i deres prisgruppe – også i de mindre gunstige årgange. Det er ganske bemærkelsesværdigt, når man er oppe på at producere i omegnen af 500.000 flasker årligt. Det er fortjent lykkedes Produttori at opnå samme internationale anseelse for deres evner som vinmagerne som områdets stjerneproducenter. Ofte omtales Produttori som et bud på det bedste vinkooperativ overhovedet - ikke blot i Italien, men globalt. Der er dog seriøse konkurrenter til den titel – ikke mindst i Frankrig hvor La Chablisienne i Chablis og Caves des Vignerons Estezargues i Rhône begge beviser, at kooperativtanken ikke nødvendigvis er uforenelig med verdensklassevin.

Produttori absolutte mærkevare er vinen, der blot kaldes Barbaresco DOCG, og som er en af de mest stabile høj kvalitetsvine, Italien kan fremvise. Er man i tvivl om vinvalget på en italiensk restaurant, vil Produttori standard-Barbaresco sjældent skuffe, og den er af samme grund at finde på rigtig mange vinkort.

Noget af forklaringen på denne bemærkelsesværdige konsistens fra år til år skal søges i, at kooperativet har mange forskellige vinmarker til deres rådighed. Man kan derfor kompensere for de klimatiske udsving ved med stort talent at blande vine fra forskellige parceller. Alt i alt udgør denne basis-Barbaresco omkring 50 procent af produktionen. Hvad der måtte blive til overs af vine, samler man i en billigere cu-

vée, der blot hedder Nebbiolo Langhe. En vin der ofte er på imponerende højt niveau, den beskedne pris taget i betragtning.

Kronjuvelerne

Produttori enkeltmarksvine er kooperativets bud på ultimativ Barbaresco, og man har intet mindre end ni marker af en sådan karat, at de ofte omtales som Cru'er. De ni marker giver rigtig mange flasker – typisk omkring 150.000 årligt; så der er et solidt udbud af disse specialiteter til rådighed for entusiastterne. Enkeltmarksvinene adskiller sig fra basis-Barbarescoen ved at bære parcellens navn på etiketten, og hold ikke mindst øje med navnene Montestefano, Rabajà og Asili, der hører til blandt de mest personlige og detaljerede. Derudover bærer enkeltmarksudgaverne en særlig farverig etiket med våbenskjold og en gallaklædt sabelbevæbnet soldat. Et logo der kan føres helt tilbage til det første kooperativ i 1800-tallet. Etiketten oplyser yderligere, hvor mange flasker der blev produceret på den pågældende mark i det aktuelle år.

Vinene er alle af typen Riserva, hvorfor de er lagret fire år, før de bliver frigivet. Gængs Barbaresco DOCG kan nøjes med to år, hvor mindst ni måneder skal være på eg. En af Produttori fornemste dyder er, at man holder igen på brugen af egetræet. Godt nok sætter vinmagerne pris på egetræets krydderi og dets strukturgivende egenskaber, men man ønsker på ingen måde at skygge over markernes individuelle

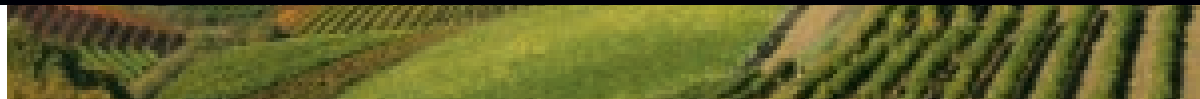
karakter. Cru-vinens mest tiltalende egenskab – ud over bemærkelsesværdig detaljerighed og balance – er deres udtalte mineralitet. Man har så stor respekt for at lade markkarakteren komme til udtryk, at man vinificerer på stål og efterfølgende kun lagrer vin på særligt store egefade, hvad der nedsætter egepåvirkningen markant.

Derfor evner enkeltmarksvinene for at udtrykke dyrkningsstedets karakter – altså terroirpræget – som få andre. Hvis man vil smage autentiske eksempler på markens evne til at definere en vins personlighed, er den optimale illustration at trække proppen af en samling af Produttori Riserva-vine i én given årgang. De er alle vinificeret af den samme vinmager, på samme facon og på samme druesort, så forskelle i smag og duft kan her uden unødigt støj føres tilbage til markernes forskellighed, både når det gælder klima, og når det gælder jordbund.

En sådan smagning er ikke blot et akademisk studie i vinteor, da vinene er umiddelbart tilgængelige og charmerende, samtidig med at de er stringente og ligefrem aristokratiske i deres udtryk. At de så oven i købet er eminente ledsagere til mad, gør dem ikke mindre interessante.

Server disse Barbarescoer til lettere stegeretter, eksempelvis kalvekød, svinekød med italiensk inspireret tilbehør eller til lammekoteletter. Så er man ikke længere i tvivl om, hvorfor klassisk Barbaresco er vin i verdensklasse. ✕

ET UDVALG AF VINE FRA PRODUTORI DEL BARBARESCO



Point og stjerner

Hver vin får to scorere. Et antal stjerner og et antal point. Stjernerne udtrykker forholdet mellem pris og kvalitet, så jo flere stjerner, jo bedre et køb er vinen. Seks stjerner er en sjælden score til det helt exceptionelle vinkøb. Fem stjerner siger, at vinen er overordentligt attraktivt tilbud, og fire stjerner er et rigtigt godt tilbud.

Pointene er derimod et udtryk for den absolutte vinkvalitet uden skelen til prisen. Point gives efter 100 skalaen, hvor en score på 90 er udtryk for eminent kvalitet, og kommer man op på 95 eller derover er der tale om vine i verdensklasse. Skalaen starter teoretisk ved 50 point, men reelt skal man op over 70 point, før der ikke er tale om en smådefekt og kedelig vin. 80-89 point er glimrende og sunde vine.



Langhe Nebbiolo 2012, DOC Langhe

★ ★ ★ ★ ★ ★

Delikat, sødmefuld og kompleks frugt med pæn lille floralitet og superflot og kontant brug af modent ege træ. Fornem rank mundfrugt med god tæthed og pæn saftighed. Sammensat og kultiveret vin med kraftfuld udtryk. På samme tid ung og alligevel veludviklet og letdrikkelig. 91/100 p. 130 kr og 80 kr. ved 12 styk



Barbaresco 2010, DOCG Barbaresco

★ ★ ★ ★ ★

Intens supermineralsk rød frugt med masser af kultiveret krydderi og flot detaljerigdom. Åben og givende med veludviklet og fornemt integreret ege træ. Klassisk drueudtryk med solid mineralitet og pænt med krydderurter. Elegant, rank tannindomineret vin med saftig omend underspillet frugt. Flot længde og nydelig distriktstypicitet. Godt udviklingspotentiale. 90/100 p. 190 kr. og 110 kr. ved 12 styk



Ovello Riserva 2009, DOCG Barbaresco

★ ★ ★ ★ ★

Tør blommefrugt med tobakstener og meget sprødt udtryk. Exceptionelt forfint mineralitet og afrundet delikat ege træ. Glat sødmefuld vin med stor delikatesse, masser af finhed og detaljerig velafbalanceret frugt og sprød tanninstruktur. 91/100 p. 380 kr. og 200 kr. ved 12 styk



Montestefano Riserva 2009, DOCG Barbaresco

★ ★ ★ ★ ★

Aromatisk, spændstig og kompleks næse med stor detaljerigdom, pæn modenhed, charmerende floralitet og fornem mineralitet. Rig frugt med rankt og køligt præg. Smag med fornem balance og masser af finesse. Et utal af subtile detaljer pakket ind på flotteste vis. Pæn moden saftighed og kultiveret helhedsindtryk. 93/100 p. 450kr. og 250 kr. ved 12 styk



Pora Riserva 2009, DOCG Barbaresco

★ ★ ★ ★ ★

Spændstig sprød lakridset frugt med aromatisk helhedspræg. Delikat, fineserig og med fornem mineralitet og diskret røget ege træ, der er optimalt dimensioneret og med nydelig udviklingsgrad. Kultiveret smag med stor detaljerigdom og vel-tøjlet styrke. Stærk og saftig vin med læssevis af blød tannin og imponerende præcis og rank frugt. Glat, rig, harmonisk og velstruktureret. 94/100 p. 380kr. og 200 kr. ved 12 styk



Pora Riserva 2007, DOCG Barbaresco

★ ★ ★ ★ ★

Intens og veludviklet næse med masser af styrke, flot kompleksitet og et superklassisk Nebbiolo udtryk med røg, lakrids, roser, tobak, blommer og skovbund. Flot komponeret smag med intens og god tanninstruktur, og saftig, elegant frugt med pæn sødmefuldhed. God modenhed og et generelt let, men elegant helhedsindtryk. 92/100 p. 380 kr. og 200 kr. ved 12 styk

A N N O N C E