



CA' DEL BAIO

VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 24 mdr. på brugte træfade + 10 mdr. på fl..

Alkohol: 15.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06016812235

Anbefales til:



2022 BARBARESCO PORA DOCG

Ca' del Baio

Distriktet

Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag om efteråret. De bølgende bakker med vinmarker står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. Det, der præger efteråret i Piemonte, er nu ellers tågedis, der opstår, når den kolde bjergluft fra Alperne mødes med den lune luft fra lavlandet. Vinnæssigt er der ingen andre områder i Italien med så mange DOC og DOCG. Vine som fx Barbaresco, Barolo, Langhe, Barbera d'Alba eller Moscato d'Asti har deres inkarnerede tilhængere, selvom de høje priser for nogle af vinene sætter en vis dæmper for entusiasmen.

Området på skråningerne omkring landsbyen Barbaresco, som producerer DOCG Barbaresco (ca. 700 ha.) på ren Nebbiolo-druer, er dyrket ret intensivt, og da jordbundsforhold og eksponering varierer meget, kan der være stor forskel i stil og kvalitet for vinene fra distriktet. Rent faktisk tæller man ikke mindre end 66 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en, og blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. Producenternes kunnen har selvfølgelig også meget at sige. Også for Barbaresco har en streng lovgivning omkring regulering af fx udbytte og fadlagring betydet en stor kvalitetsforbedring.

Producenten

Ca' del Baio har igennem 4 generationer og siden 1880 været ejet og drevet af familien Grasso. Familien råder i dag over en fornem portefølje af marker i nærheden af landsbyen Treiso (7 km. fra Alba), samt i selve Barbaresco. De har således parceller i nogle af de bedste marker i området, herunder i "Asili", "Valgrande", "Marcarini" og "Pora". Ca' del Baio har (naturligvis) primært tilplantet markerne med Nebbiolo, men de dyrker også Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay og... Riesling! Det er 3. og 4. generation, i skikkelse af Giulio Grasso og sine to ønologuddannede døtre, Paola og Valentina, der sammen har ansvaret for driften i dag, men især Paola har løbende fået overdraget en stadig større del af ansvaret.

Ca' del Baio har de senere år gennemgået en fantastisk positiv udvikling og har evnet at kombinere tradition og innovation på bedste vis. Rustfrie ståltanke, store klassiske fade på 20-30 hl. (fra topproducenten Gamba) og mindre fade af 500 og 225 l. bruges med sikker fornemmelse for at skabe store vine i fuldent harmonisk balance. Under gæringen bruger man kun druernes naturlige gær og tilsætter ikke andet til vinen end en meget begrænset mængde SO₂ (svovldioxid), som er med til at sikre vinene en god udvikling under modningen på flaske.

Førende italienske og internationale vinguides er i dag enige om at placere Ca' del Baio blandt eliten af producenter i Barbaresco, og det var således slet ikke nogen tilfældighed, at Giulio Grasso i 2016 fik tildelt den meget fornemme pris "Viticoltore dell'anno" (Årets "vinmager") af den højt respekterede italienske vinguide "Gambero Rosso".

Produktet

Denne Barbaresco kommer fra Cru-marken Pora, nabo til vinmarken Asili i nærheden af selve vingården Ca' del Baio. Marken ligger i en højde af ca. 250 m.o.h. og vender mod vest. Jordbunden består hovedsageligt af kalk og grå-blå mergel. Vinstokkene på Pora er plantet i 1980, og først fra 2004 begyndte man at vinificere vinen separat.

Gæringen varer i ca. 15 dage i temperaturregulerede rustfrie ståltanke med en forudgående skindmacerering. Derefter bliver vinen modnet i 24-30 måneder på 3 år gamle barriques og til sidst min. 10 måneder på flaske inden vinen sendes på markedet.

Barbarsco "Pora" byder på et væld af spændende nuancer. I duften er vinen utrolig dyb med toner af blomster, mørke kirsebær og brombær. Smagen er meget dyb, fra først i munden til eftersmagen. Her finder man en velouragtig karakter af mørke bær, en smule lakrids og lidt vanilje, som afslører det lange ophold på fade. Det er en meget harmonisk vin som samtidig har stor gemmepotentiale. Den vil egne sig fint til de fleste kødretter med kalv, okse og vildt men også til ikke alt for modne hvid- eller rødskimmeloste. Serveres i store glas.



VINOBLE