2020 BARBARESCO RONCAGLIE MASSERIA

DOCG, Vietti, Piemonte

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Nebbiolo
Lagring: 30 mdr. på store fade (botti) og barriques.
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01426212045

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. Vinmæssigt 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
Vinhuset Vietti ligger i distriktet Langhe i Piemonte - nærmere betegnet ved landsbyen Castiglione Falletto, som især er kendt for sine Barolo-vine. Vingården er grundlagt i slutningen af 1800-tallet af Carlo Vietti og takket være de efterfølgende generationer, er der siden opkøbt adskillige vinmarker - heriblandt nogle af de højest estimerede ”Cru’er” i Barolo.

1960’erne blev en afgørende epoke for firmaet, da Luciana Vietti giftede sig med den berømte vinmager og kunstkender, Alfredo Currado, der bl.a. var den første til at producere enkeltmarksvine (fra bl.a. cru-vinmarken ”Rocche di Castiglione”), hvilket gjorde ham til en vigtig trendsætter i Barolo. Alfredo blev også kaldt for ”Arneis’ fader”, fordi han i 1967 introducerede en hvidvin udelukkende frembragt på denne sjældne, lokale drue. Det var desuden også ham, der i 1974 hyrede italienske kunstnere til at udsmykke etiketterne på nogle af Viettis vine - en praksis som fortsat eksisterer.

Svigersønnen, Mario Cordero, overtog i 1980’erne ledelsen af firmaet og sønnen, Luca Currado Vietti, og dennes hustru, Elena, overtog derefter i 1990’erne og fremefter. Alfredos livsværk har gennem årene været videreført med samme entusiasme og stræben efter at producere vine i absolut topklasse. I 2016 sælger de to grene af Vietti-familien firmaet til den amerikanske familie Krause (Krause Group), som bl.a. driver en kæde af dagligvarebutikker i USA. Ved købet bliver det aftalt, at Luca og Elena fortsætter ledelsen af Vietti frem til begyndelsen af 2023, hvorefter familien Krause nu selv har overtaget den daglige ledelse. Kontinuiteten i forhold til den høje kvalitet på Vietti-vinene er dog stadig i meget sikre hænder hos chiefwinemaker, Eugene Palumbo, som har været hos Vietti siden 2001.

Produktet
Nebbiolo-druerne til denne Barbaresco ”Roncaglie Masseria” hentes fra Cru-vinmarken Roncaglie (MGA di Barbaresco), som producerer fremragende Barbaresco-vine. Viettis parcel vender mod sydvest og ligger i en højde af ca. 240 - 280 m.o.h. Vinstokkene er i gennemsnittet 30 år gamle og vokser på en blanding af kalk, ler og Sant’Agata’s mergel, som er klassisk for området. En plantning på 4.600 vinstokke/ha. med en Guyot-beskæring sikrer få klaser pr. vinstok, men til gengæld stor koncentration.

Nebbiolo-druerne blev høstet manuelt den 30. september på Roncaglie, og efter en skånsom afstilkning og knusning gennemgik de en kort maceration, både før og efter den ca. 3 uger lange alkoholiske gæring på ståltank. Efter presningen blev vinen flyttet på træfade og startede den malolaktiske gæring. Efterfølgende blev vinen modnet i 30 måneder på en blanding af primært store slovenske træfade og nogle få franske barriques. Den blev aftappet uden filtrering.

Vinen har en flot rubinrød farve med mørk, violet skær. Duften er meget åben med indtagende nuancer af roser og mynte, modne, røde frugter (kirsebær, hindbær), men også dybe toner af mørke frugter (brombær) og lakrids. Smagen er både sprød, mineralsk og kødfuld og afslører ligeledes nuancer af hindbær, blåbær og brombær. I eftersmagen finder man toner af mandler, violer, lakrids og hvidt peber, men det er vinens friske, delikate og sarte stil, som imponerer mest. Serveres til rødt kød, vildt og modne oste.