2020 BARBERA D ASTI LA CRENA

DOCG, Vietti, Piemonte

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Barbera
Lagring: 18 mdr på fad og ståltank
Alkohol: 15.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01428812035
Anbefales til:

Distriktet
Distriktet Barbera d'Asti i Piemonte ligger nord og syd for byen Asti og fik DOCG-status i 2008. I 2014 blev den tidligere subzone Nizza (omkring Nizza Monferrato) adskilt fra Barbera d'Asti og fik sin egen DOCG. Distriktet dækker et område på ca. 3.400 ha. (2019) og tæller 2 subzoner; Colli Astiani og Tinella, som kun producerer Superiore vine. Sammenlignet med Barbera d'Alba DOC, er lovgivningen omkring Barbera d'Asti DOCG mere krævende: Rosso- og Rosso Superiore-vine skal laves på min. 90% Barbera-druer fra vinmarker med en max. højde på 650 m.o.h. Rosso-vinene skal modnes i min. 4 måneder og Superiore i min. 14 måneder, hvoraf de 6 på fad. Superiore fra de to subzoner skal modnes i min. 24 måneder, hvoraf 6 mdr. på fad og 6 mdr. på flaske.

Barbera d'Asti varierer en del i landskab og jordbund med generelt mere kalkholdige lag i den nordlige del (hvilket giver vine med god farve og struktur) og sandholdigt jord mod syd (lysere og mere saftige vine). Som altid er det vigtigt med en frodig drue som Barbera at begrænse udbyttet og desuden at høste ret sent, hvis man vil prioritere koncentrationen i vinene. Barbera kræver desuden en opmærksom vinificering og meget gerne et ophold på træ, som giver vinene mere fedme og harmoni. Alt dette betyder, at der kan være store forskelle i stilen for vinene. Selv om Barbera d'Asti-vinene også har god aroma og frugt, virker de ofte kraftigere og mere strukturerede end de fleste Barbera d'Alba-vine.

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
Vinmarken "La Crena", hvor Barbera-druerne til denne vin dyrkes, ligger nær landsbyen Agliano Terme i Asti (Nizza-Monferrato). Den sydvendte vinmark udgør 6 ha. med en klassisk undergrund af ler og mergel. Marken er i øvrigt i overgang til økologisk dyrkning. De ældste vinstokke er plantet i 1932!

Gæringen foregår på åbne ståltanke, med indbygget overpumpning og omrøring, og varer ca. 2 uger. Den efterfølges af en uges yderligere kold-maceration. Dernæst flyttes vinen til træfade og gennemgår her en malolaktisk gæring. Vinen modnes på en kombination af store træfade og ståltanke i ca. 18 måneder.

Vinen besidder en meget koncentreret og moden stil, med masser af frugtnuancer som kirsebær og hindbær. I duften afsløres en smule vaniljekarakter fra træfadene. Smagen er meget klassisk Barbera, med en fantastisk balance mellem frugt, velour, struktur og friskhed. Server den til fx lam, okse, kalv eller vildt, men også til fjerkræ og modne skimmeloste.