



## 2023 BARBERA D'ALBA CARRA DOC, Cascina Penna-Currado

### FAKTA

Rødvin  
Drue(r): 100% Barbera  
Lagring: 10 mdr. på Slavoniske egefåde og 2 mdr. på tank  
Alkohol: 14.5%  
Syreindhold: 6,21 g/L  
Restsukker: 1,02 g/L  
Skruelåg: Nej  
Varenummer: 06071212335



### Distriktet

Barbera d'Alba er en af de mest populære DOC'er i Piemonte, men også en af de mest udkældte, da man her kan finde vine af meget forskellig kvalitet og stil. Selve distriktet dækker området omkring byen Alba og overlapper mere kendte distrikter som Langhe, Barbaresco og Barolo. De bedste vinmarker i Barbera d'Alba indeholder mest kalk og mergel, og siges ofte at ligge nær Barolo. Vinene i Barbera d'Alba DOC skal indeholde mindst 85% af druen Barbera, som ofte bliver suppleret med Nebbiolo. Dolcetto-druen er ikke tilladt.

Barbera-druen har unikke egenskaber men afslører dem kun, hvis vinbonden arbejder for det. Det er nemlig en meget frodig druesort, og det er derfor nødvendigt at begrænse udbyttet med beskæringer i løbet af sommeren samt foretage en skrap selektion af klaserne før og under høsten. Desuden modner Barbera-druen ret sent og kan som regel først plukkes i oktober. Det frister nogle vinbønder til at høste for tidligt, hvilket ofte resulterer i frugtrige men let syrlige vine, der ikke viser det potentiale, som druen i virkeligheden rummer. Når det til gengæld lykkes, er Barbera-vine både aromatiske og umiddelbare med en flot harmoni mellem fylde og frugt. En fornem døråbner til Piemonte-vinens fantastiske verden.

### Producenten

"En frisk start i Langhe" kalder ægteparret Elena Penna og Luca Currado Vietti selv deres nye projekt, som har udgangspunkt i en historisk gård fra 1554, der er smukt placeret på toppen af (top-)marken "Lazzarito" (MGA/Cru) i Serralunga d'Alba, og hvorfra der er en fremragende udsigt over Barolo-området.

I 35 år var Luca manden bag de fantastiske vine fra familiens legendariske vinhus i Castiglione Falletto: Vietti. Elena tog sig af salg og marketing og sammen fastholdt og udbyggede parret det tårnhøje renommé, som Vietti nærmest har haft lige siden etableringen i slutningen af det 19. århundrede. I 2016 solgte Vietti-familien, som også inkluderede en søster og svoger til Luca, firmaet til en amerikansk familie, men Luca og Elena fortsatte dog ledelsen af firmaet frem til januar 2023, hvorefter de kastede alt deres energi i deres helt eget og nye projekt - nu sammen med deres to børn, Giulia og Michele.

Familiens ambitioner i Cascina Penna-Currado er bestemt ikke mindre høje, end de var i Vietti. Man ønsker ganske enkelt at finde nye veje i frembringelsen af unikke og nutidsorienterede vine fra områderne Langhe og Colli Tortonesi, som samtidig rækker ind i fremtiden. I forhold til de allestedsnærværende klimaforandringer har det bl.a. betydet, at man udelukkende har udvalgt top-vinmarker, der er beliggende i "cool areas", og hvor biodiversiteten er størst.

Det bliver spændende at følge Cascina Penna-Currado i de kommende år, men det er hævet over enhver tvivl, at en ny stjerne er født i Piemonte, og at vinene fra denne berømte vinfamilie vil blive genstand for såvel meget stor opmærksomhed som efterspørgsel.

### Produktet

Druerne til Barbera d'Alba Carrà kommer fra to parceller i vinmarken San Sebastiano i Monforte d'Alba. Via deres højtbeliggende placeringer og deres sydvestlige eksponeringer har de direkte udsigt til alperne. Vinstokkene er henholdsvis 25 og 70 år gamle og i kompagniskab med lavt udbytte og en langsom og perfekt modning, tilfører det Barbera-druerne stor koncentration og aroma. Den alkoholiske gæring foregår spontant på druernes egne gærceller og varer i 12 dage. En spontan malolaktisk gæring efterfølger, inden vinen modner i 10 måneder på træfåde (barriques) og 2 måneder på tank.

Vinen har en flot og intens rubinrød farve. I duften finder man aromaer af blomster, svampe, skovbund og vilde roser. Smagen er fyldig og dyb og byder på indsmigrende noter af modne mørke kirsebær og hindbær samt et diskret fadpræg med toner af vanilje. Eftersmagen er lang og harmonisk og understøttes af silkebløde, modne tanniner.

Servér vinen ved ca. 16 °C til retter med fx lam, kalv, okse og vildt (også fugl).

