CA' DEL BAIO
VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Barbera
Lagring: 8 mdr. på store slovenske træfade.
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06016312435

2024 BARBERA D´ALBA PAOLINA DOC

Ca' del Baio, Piemonte

Distriktet
Barbera d'Alba er en af de mest populære DOC'er i Piemonte, men også en af de mest udskældte, 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 selektering 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-vinenes fantastiske verden.

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 fuldendt 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 vinguider 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
Ca´del Baios Barbera d´Alba Paolina er opkaldt efter datteren Paola (Paolina betyder "lille Paola"), som er uddannet oenolog (kældermester) på vinuniversitetet i Alba, og i dag deltager i vinificeringen sammen med faderen. Barbera hentes fra husets vinmarker i Treiso, hvor vinstokkene er plantet i 1960. De sydøstvendte marker får en perfekt eksponering mod solen og druerne er som regel plukket fra midten af september til først uge af oktober. Efter en langsom og kølig gæring på ståltanke, får vinen lov at modne i 8 måneder på store træfade af slovensk eg.

Barbera Paolina er meget koncentreret og har generelt godt af lidt iltning på karaffel inden servering. I duften finder man toner af mørke bær, krydderier, kardemomme og honningkager. Smagen udvikler sig fint i glasset med toner af blommer, mørke kirsebær og friske mandler. Den vil egne sig fint til retter med svine-, kalve- eller lammekød, samt fjerkræ og ikke for kraftige oste. På grund af sit dejlige krydderi er den også perfekt til vildt. Serveres på store glas.

VINOBLE