

# Vietti

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 32 mdr. på store slovenske fad og franske barriques

Alkohol: 14.5%

Syreindhold: 5,93 g/L

Restsukker: 0,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01429611935

Anbefales til:



## 2019 BAROLO BRUNATE ØKO

### DOCG, Vietti, Piemonte

#### 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.

DOCG-distriktet (ca. 1.980 ha. vinmarker), hvor man producerer Barolo, har taget sit navn efter landsbyen Barolo, ca. 15 km. syd for byen Alba. Her finder man nogle af Piemontes mest berømte vinmarker og vinproducenter omkring byerne La Morra, Barolo, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto og Serralunga d'Alba. Det bakkede distrikt med utallige slotsruiner på toppen af bjergene er en fryd for turisterne! Man tæller ikke mindre end 181 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en Barolo, blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. En streng lovgivning omkring regulering af druer (100% Nebbiolo), udbytte og fadlagring har betydet en stor kvalitetsforbedring. Her finder man vine med granatrod farve og nuancer af blomster, tjære og engelsk lakrids. Et godt indhold af tannin sikrer dem som regel et langt liv.

#### 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 højst 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.

Svingersønnen, 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 vin hentes på vinmarken "Brunate" i La Morra, en såkaldt MGA (Cru) di Barolo, som ligger i den sydligste del af distriktet. Vinstokkene er i gennemsnit 54 år gamle og alle parceller dyrkes økologisk.

Druerne gennemgår en kort maceration både før og efter den 4 uger lange alkoholiske gæring på ståltank. Vinen flyttes derefter på træfade og starter den malolaktiske gæring. Efterfølgende modnes vinen i 32 måneder på en blanding af store slovenske træfade og franske barriques. Den aftappes uden filtrering.

Man finder vinen sædvanlig elegant og æterisk stil i duften, men det er stadig de lidt mere aggressive nuancer som dominerer i vinen. I smagen fornemmer man vinen klassiske nuancer af tørrede blomster, mynte og sødlige krydderier (nellike, stjerneanis). Eftersmagningen er stadig en smule lukket, men vil helt klart vine i harmoni og charme med tiden. Til rødt kød, vildt og modne oste.



VINOBLE