ALBERTO BALLARIN

2024 LANGHE ROSSO CINO

DOC, Alberto Ballarin

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 20% Dolcetto, 40% Barbera, 40% Nebbiolo
Lagring: 6 mdr. på ståltanke + 6 mdr. på flaske.
Alkohol: 12.5%
Syreindhold: 6 g/L
Restsukker: 0,7 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06019912435

Distriktet
Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag ved efterårstide. De bølgende bakker med vinmarker der står i gyldne farver med de sneklædte Alper i baggrunden og blå himmel foroven. Det ligner ren magi. 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.

Langhe DOC/DOP dækker over hele Cuneo provinsen i det nordvestlige Italien og spænder dermed også over et bredt spektrum af vine - såvel røde som hvide. Navnet Langhe anvendes bl.a. for vine fra fx Alba, Roero, Dogliani kommunerne, men også fra distrikterne Barolo og Barbaresco, såfremt de ikke er produceret på 100% Nebbiolo, som påkrævet for netop disse vine. Hvis DOC/DOP Langhe bliver efterfulgt af en druesort på etiketten, skal druesorten udgøre min. 85% af vinen.

Producenten
I 1985 overtog brødrene Giorgio og Giovanni Viberti familiens vingård, Cascina Ballarin (grundlagt i 1928), efter deres far, Luigi Viberti. Takket være deres store entusiasme, dygtighed og ikke mindst flere af familiemedlemmernes aktive deltagelse i den daglige drift, forvandlede de i løbet af årene ejendommen nær La Morra til en af de mest anerkendte mindre vingårde i Barolo. Nogle af de tilhørende vinmarker rangerer blandt de absolut bedste i området - eksempelvis parcellerne i Bussia, Bricco Rocca og Giuli, der nærmest har status som "Grand Cru"-marker. Tilmed er vinstokkene på nogle af disse parceller over 50 år gamle, så grundlaget for at producere topkvalitet er i den grad til stede.

I 2013 besluttede Giorgios (og Rosannas) søn, Alberto (4. generation - født 1990), at gøre sin passion til sin levevej, og han blev derfor knyttet til teamet på vingården. For at få større bredde i sin vinerfaring deltog han i vinificeringen af årgang 2016 på Torbeck Winery i Barossa Valley i Australien og i 2017 på Arcangeli Wines i Sydafrika. Ved siden af sit fuldtidsarbejde på Cascina Ballarin var han i 2018 i Roero-distriktet med til at starte en lille produktion af Barbera d'Alba og Langhe Nebbiolo på nogle parceller, som tilhører hans morfar og mormor.

I slutningen af 2021 blev Cascina Ballarin delt mellem de to brødre, Giorgio og Giovanni, hvilket deres far, Luigi, længe før da havde besluttet for bl.a. at sikre et fornuftigt driftsgrundlag for de kommende generationer. Giovanni etablerede efterfølgende sammen med sin datter, Cecilia, firmaet SPIRITO AGRICOLO BALLARIN, mens Giorgio og Alberto (far og søn) etablerede firmaet ALBERTO BALLARIN, hvilket jo indikerede, at Alberto allerede da blev sat i front i det firma. I maj 2025 afgik Giorgio desværre pludselig og uventet ved døden i en alder af kun 58 år, og Alberto er derfor nu alene om at føre de stolte familietraditioner videre i Alberto Ballarin.

Produktet
Vinen er blevet navngivet "Cino" til minde om bedstefaderen Giovannis bror, som hed Lorenzo, men som alle kaldte "Onkel Cino", og som ejede den største vinmark, der leverer druer til denne vin. Langhe Rosso Cino er produceret på Barbera, Nebbiolo og Dolcetto-druer høstet på forskellige parceller på ejendommen nær La Morra, Monforte d'Alba og Novello, hvor vinstokkene er fra 20 til 40 år gamle. Parcellerne vender mod syd, ligger i en højde fra 200-230 m. Undergrunden består hovedsageligt af kalksten og blå mergel. Druesorterne er gæret separat på ståltanke. Efter en malolaktisk gæring bliver vinene sammenstukket og derefter lagret i 6 måneder på samme type tanke og 6 måneder på flasker, inden vinen forlader kælderen.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve og en meget aromatisk og frugtrig aroma med toner af kirsebær og blommer, men også mere delikate toner af roser. I smagen er Cino ret charmerende og frugtrig, med en flot ren stil og samtidig en god fylde. Cino kan serveres til f.eks. salater med skinke, røget andebryst eller bacon, ukomplicerede pasta- eller risottoretter med fjerkræ, svine- eller kalvekød og til hvidskimmeloste.

VINOBLE