

Vietti

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Barbera

Lagring: 18 mdr. på fad og tank

Alkohol: 15.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01429712235

Anbefales til:



2022 VIGNA SCARRONE VIGNA VECCHIA

Barbera d'Alba, Vietti, Piemonte

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 sylrlige 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

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 vinnemager og kunstner, 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.

Svigersonnen, 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 "Scarrone", hvor Barbera-druerne til denne vin dyrkes, ligger meget tæt på selve vingården, nær landsbyen Castiglione Falletto, og er i øvrigt i overgang til økologisk dyrkning.

"Vigna Vecchia" laves på druer fra de ældste vinstokke på marken, hvor nogle af dem er plantet i 1918. Udbyttet på disse vinstokke er ganske lavt. Druerne gennemgår en kold maceration inden gæringen på åbne ståltanke med indbygget overpumpning og omrøring, efterfulgt af en uges yderligere kølig maceration. Vinen gennemgår den malolaktiske gæring på træfade og modnes i 18 måneder på en kombination af store træfade, barriques og ståltanke.

"Vigna Vecchia" har en dyb, rubinrød farve. Duften har både ungdommens umiddelbarhed og frugtrighed og en flot koncentration og kompleksitet. Vinen afslører nuancer af brombær og mørke kirsebær. Smagen er meget fyldig og med en sjælden frugtkoncentration og velour for en Barbera. Den slutter meget aromatisk og harmonisk, med masser af elegance, tannin og kompleksitet. Server den til fx and, lam, okse eller vildt, men også til modne oste.



VINOBLE