

GOBI *vin* - bedst til den gode vin®



SOMMELIER

MEDLEMSBLAD FOR DANSK SOMMELIER FORENING OG VENNER
2/2010



- D.S.F.-nyt
- Ikke bare Pingus
- Californisk pinot noir
- Etienne de Montille
- Australsk Rhône-stil
- Niche-vine
- Comeback for chablis
- Trængsel om smagebordene
- Vin fra Champagne
- Årets sommelier

Castello di Querceto i Greve in Chianti – de holdbare vine herfra deltog i årets "Classico Collection" i Firenze i februar.

FOKUS: Toscana – Barbera – Veneto

Vinen, der behager

En rundrejse til barbera-producenter i Asti-regionen



Raffaella og Giuseppe Bologna – fører Braida videre efter forældrenes død.

Giacomo Bolognas navn pryder vingårdens facade sammen med Braida-navnet.



Han er lige så klar i sin holdning til fremstillingsprocessen.

- Vi ønsker frugt i vinen, så der er ikke brug for at tilføre tanniner fra træfade.

Giulio Accornero & Figli er et familiefirma med adresse på Cascina Ca' Cima i Monferratos bakker, som har været i familiens eje siden 1897. Giulio og Mariuccia er senior-parret, som driver vingården sammen med sønnerne Ermanno og Massimo.

Ermanno Accornero er fast i mælet, når han skal beskrive barbera.

- Barbera er ikke nebbiolo. Barbera er en vin, der skal behage, og som man skal drikke.

Det er Ermanno, som tager imod den gruppe fra Barbera Meeting, som har valgt at besøge Accornero, Gaudio, Bricco dell Guazzi, Castello di Uviglie, Braida, Cascina La Ghera og kooperativet Vinchio-Vaglio Serra.

Besøgene følger et mønster, som de fleste vingårdsgæster kender: en tur gennem kældrene og så til smagningen. Enkelte forbarmer sig dog over os og dropper kælderbesøget.

"I har sikkert set mange af slagsen før", som de så rigtigt siger.

Holdbar barbera

Ermanno Accornero vil gerne overbevise sine gæster om, at god barbera fint holder sig i årevis og trækker til formålet en årgang 1999 op. Den er meget drikkelig, om end aldringen er sat ind. Tanninerne – fra fadlagringen virker lidt tørre.

En årgang 2004 er til gengæld helt i top, men årgangen er også fremragende. Her er kulør, frugt og fedme. 2007

bliver ifølge Ermanno lige så god.

-Det er den bedste af de nyere årgange, siger han.

Bricco Mondalino

Gaudio-familiens vingård, Bricco Mondalino ligger ligesom Accornero i Vignale Monferrato. Her tager Mauro Gaudio og hans kone samt den meget selskabelige hund Grignolino imod, og i løbet af ingen tid udspinder der sig en diskussion om brugen af træfade eller ej til barbera.

Det er en temmelig diffus diskussion. Barbera er en vin, som har mange udtryk. Nogle er ungdommelige og friske på grænsen til det syrede. Andre er mere afrundede, og så er der de meget seriøse udgaver til festlige lejligheder.

Det lyder ofte under den type diskussioner, som om vinskribenter generelt mener, at bare man nøjes med at lægge vinen en kort tid på træfade, vil det ikke kunne smages. Realiteten er jo den modsatte. Hvis ellers vinen er egnet til fadlagring, skal den absolut ikke bare have to-tre måneder på nye træfade, men ni, 12 eller flere måneder. Kort fadlagring er det samme som at give vinen et træ-chok, den aldrig forvinder. Lang fadlagring betyder optimal integration af frugt og træ.

Mauro Gaudio demonstrerer på sin egen måde, hvad han mener om al den træsnak. Hans 2008 Zerolegno har ikke set skyggen af et træfad og er en sødme fuld, sympatisk lige-ud-ad-landevejen vin. Hans 2007 Il Bergantino



Massimo Pastura – har genopdaget druesorten timorasso.

er en lettere sødlig, fadlagret (12 måneder) udgave, og 2005 Gaudio Magnum er – som navnet siger – en barbera i udelukkende magnumflaske, fadlagret og ekstremt drikkelig. Frisk, flot og dejlig.

FinVin er Gaudios danske importør.

Bricco dei Guazzi

Den smukke villa, der huser Bricco dei Guazzi nær Olivola i Monferrato-distriktet har kældre fra 1600-tallet med intakte tanke af mursten og cement. De er dog udskiftet med fade af stål og træ, men hvem ved? Cementtanke er på vej tilbage i moderne vinproduktion.

Stedet er en del af en grup-

pe vingårde med adresser i Friuli (Poggiobello) og Emilia-Romagna (Gregorina). På Bricco dei Guazzi fremstilles en nem, frisk 2007 Barbera del Monferrato, som udelukkende har ligget på stål tanke, og en vellavet 2007 Barbera d'Asti med harmoni mellem sødme og syre.

La Presidente, en Rosso Monforte, er en blød og rund pleaser komponeret af barbera og merlot. Trods forholdet 80/20 er det især merlot, man smager.

Castello di Uviglie

Bygget i 1491 med vinproduktion lige siden. Det er den korte udgave af historien om Castello di Uviglie i Rosignano Monferrato. En travetur gennem de labyrintiske kældre overbeviser om, at det her er ægte gammelt. Man skal passe på ikke at fare vild.

En del af slottet er indrettet til restaurant, og her var et lille bord med flasker stillet op, så gæsterne kunne smage på varerne. Og så skete det sædvanlige: Den hurtigste halvdel tog opstilling foran bordet og blev stående, indtil de havde smagt færdig, og det var tid til at drage videre, hvorefter den øvrige halvdel af selskabet måtte nøjes med en overfladisk orientering.

Hvis nogle tror, det kun er menigmand på vinfestivaler-



Braida fremstiller en palet af hvide, røde, søde og mousserende vine.

ne, der optræder sådan, kan den opfattelse altså manes i jorden.

Vinene fra Castello di Uviglie er generelt vellavede. Pico Gonzaga, en Barbera del Monferrato Superiore, blev skænket i årgangene 2001, 2003, 2004 og 2006, og 2004 bekræftede, at det er en stor årgang, 2006 er meget lovende, 2001 er stadig flot, og 2003 skal bare nydes nu.

Vinchio-Vaglio Serra

Hvis man aldrig køber vin i supermarkeder, er der næppe nogen klokker, der ringer, når der bliver sagt Vinchio-Vaglio. Omvendt betyder Danmark en hel del for Vinchio-Vaglio, for danskerne er langt de største kunder på kooperativets eksportmarkeder.

Virksomheden blev oprettet i 1959 og har i dag 224 medlemmer med tilsammen ca. 320 hektarer vinmarker.

Kvaliteten af vinene varierer naturligvis, men "I Tre Vescovi", en Barbera d'Asti Superiore, kan man godt være bekendt at drikke til en delle, og det gælder i endnu højere grad for "Vigne Vecchie".

Vinchio-Vaglio Serra – et kooperativ med stor succes i Danmark.



Castello di Uviglie – vinproduktion siden 1491.



Mauro Gaudio – ikke mere snak om fadlagring.

Der er tale om o.k. kvalitet til rimelige priser.

The Wine Company fører vine fra Vinchio-Vaglio Serra.

Cascina La Ghersa

Massimo Pastura er den energiske chef for Cascina La Ghersa i Moasca syd for Nizza Monferrato. Hans credo lyder sådan her:

- Det, vi får ind fra markerne, afgør kvaliteten af vores vine. Derefter kan vi kun gøre tingene værre. Så vores opgave består i at begrænse skaderne i kælderens.

Med andre ord damage control – og det er Massimo ganske god til. Man skal dog være opmærksom på, at La Gheras barbera ikke nødvendigvis scorer høje point, når de blindsmages unge. Smager man de samme vine efter tre-fire-fem år, er billedet helt anderledes – og bekræfter Massimos tese om, at barbera skal have en vis alder for at vise sit potentiale. God barbera, altså.

De udsendte gæster fra Barbera Meeting blev derfor ført gennem en vertikal smagning af Vignassa, der er en Barbera d'Asti Superiore. Årgangene spændte fra 2005 tilbage til 1989, og højdepunkterne var 2004, 1997, 1996 og 1989.

Vignassa blev første gang produceret i netop topåret 1989, og Massimo havde dekanteret vinen, hvilket ikke gik ud over dens frugt og friskhed.

Når årgang 2001 ikke var med i smagningen, skyldtes det ganske enkelt, at det år ødelagde hagl høsten. 2002 var et ringe år, så Vignassa så heller ikke dagens lys den gang.

Som et kuriosum skænkede Massimo sin hvidvin Timian fremstillet af den næsten forsvundne druesort timorasso, som kun findes i Colli Tortonesi. Det er en mild, aromatisk vin til aperitif-brug.

Druesorten var stort set ukendt, da unge i 80'erne genopdagede den. Massimos ønolog introducerede ham for den i 90'erne, og det var kærlighed ved første slurk. Massimo købte en hektar og udgav sin første Timian i 2006. I dag er druesorten plantet på 50 hektarer og dyrkes af en god snes producenter.

Massimo fremstiller også Piagé, en frisk rosé med lidt milde tanniner fra barberadruer. Den er blevet det store hit i New York. Endelig blev vi lige fulgt til dørs med Muascae, en koncentreret barbera, som før gæringen får fjernet en del af mosten for

at give vinen mere power fra drueskindet.

Braida

Et af de store barbera-navne er afdøde Giacomo Bologna og hans vingård Braida. Sammen med sin nyligt afdøde kone Anna skabte han på et tidligt tidspunkt en barbera-stil, som var unik for sin tid, men som har dannet skole for den type barbera, vi kan glæde os over i dag.

Søskendeparret Raffaella og Giuseppe driver vingården videre med en stribe respekterede vine på paletten.

Ai Suma er topvinen, fremstillet af senthøstet barbera i de bedste år. Bricco dell' Uccellone er den barbera, som har skabt Braidas berømmelse, og den ligger på niveau med Bricco della Bigotta, som får lidt længere barrique-lagring end Uccellone.

Montebruna lagres i store træfade og er en lettere tilgængelig barbera. Endnu lettere er Il Bacialé, som blandes af 60 pct. barbera og for resten pinot noir, cabernet sauvignon og merlot. En atypisk vin med appellationen Monferrato Rosso – men den smager altså godt.

Dansk importør af Braidas vine er Philipson Wine.



Det sneede to døgn i træk under Barbera Meeting i marts, så chaufførerne kørte forsigtigt, da de mange deltagere blev fragtet rundt i området for at besøge vinproducenter.



Quorum er navnet på den superbarbera, som fem vinproducenter er gået sammen om i et velgørenhedsprojekt.

Hastae=Asti

Hastae er den latinske betegnelse for Asti og siden 1996 desuden navnet på en gruppe vinproducenter, som besluttede sig for at gå sammen om et projekt – uanset den daglige indbyrdes konkurrence.

Producenterne – Braida, Chiarlo, Coppo, Prunotto og Vietti – har hver doneret en hektar barbera-mark med henblik på at fremstille en superbarbera. Alle druerne vinificeres sammen og overvåges af en udefra kommende ønolog. Først toscanske Riccardo Cotarella, siden 2004 ligeledes toscanske Vittorio

Fiore og Barbara Tamborini.

Der fremstilles 15.000-20.000 flasker vin og 200-300 flasker grappa, som destilleres af gruppens sjette medlem, Berta. Indtægterne ved salget af vinen, der hedder Quorum, går til at finansiere research med relation til barbera samt andre projekter, som gavner egnen. Der gives også midler til almindelig velgørenhed, bl.a. kræftforskning.

Barbera Meeting

Barbera er Asti-regionens vigtigste rødvinstrue, så det giver god mening at afvikle "Barbera Meeting" i byen Asti syd for Torino i Piemonte.

Barbera Meeting er et træf for producenter og vinskribenter etableret for snart en del år siden. Efter nogle års pause blev træffet genoptaget i marts og omfattede denne gang også vindkøbere fra hele verden. Fra Danmark deltog to indkøbere samt på skribentsiden SOMMELIER's redaktør.

Opskriften for mødets fire dage lød på blindsmagning om formiddagen – separat for skribenter og indkøbere – besøg hos fire selvvalgte producenter, derpå smagning med producenter og omsider middag med producenterne og deres vine. Lange dage, som sjældent sluttede før midnat.

Blindsmagningen drejede sig om Barbera d'Asti 2008, 2007 og 2006, Superiore 2008, 2007 og 2006, Superiore Nizza 2007 og 2006, Monferrato 2008 og 2007, Monferrato Superiore 2008, 2007 og 2006 samt Barbera d'Alba 2008, 2007 og Superiore 2007 og 2006.

Historisk rivalisering

Der deltog ikke så mange Barbera d'Alba i smagningerne. Den historiske rivalisering mellem Alba og Asti lever i bedste velgående, så Alba-producenterne drager nødtigt de 20-25 km op til Asti for at præsentere deres vine.

Alba er jo kendt for barolo og barbaresco, men barbera spiller efterhånden også en stor rolle som en vin, man kan glæde sig over, mens man sparer sammen til de dyrere nebbiolo-vine.

Når Albas barbera'er bedst, overgår de Astis. Men billedet er ikke entydigt. Især producenterne i Astis underafdeling, Nizza Monferrato, præsterer fine vine.

Nizza Monferrato består af 18 landsbyer (ud af Asti-Alessandria-området totale 118 byer og landsbyer). Der stilles skærpede krav til Nizza-barbera, bl.a. et høstudbytte på maks. 49 hl pr. hektar. Det er mindre end kravet til f.eks. barolo. Produktionen i området er da også faldet med en snes tusinde hektolier i løbet af det seneste tiår. I samme periode er produktionen i Asti-området steget med over 100.000 hl.

En annonce i **SOMMELIER** lever længe

Se bladet under "Nyheder og arrangementer"

på www.sommelier.dk