2023 BARBERA D ALBA TREVÌE

DOC, Vietti, Piemonte

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Barbera
Lagring: 12 mdr på fad og ståltank
Alkohol: 14.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01429412335
Anbefales til:

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
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 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.

Svigersønnen, 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
Barbera d'Alba ”Trevie” er lavet på 100% Barbera-druer, som primært hentes fra tre forskellige vinmarker (hvoraf vinens navn ”3 vinmarker”) i Monforte, Castiglione Falletto og La Morra, men også fra andre landsbyer i Langhe. Alderen for vinstokkene varierer fra 25-40 år og jordbunden er generelt kalk- og lerholdig - en klassisk sammensætning i området.

Gæringen varer i ca. 2 uger og foregår på ståltanke med daglige overpumpninger og omrøringer. Efter presningen gennemgår vinen en malolaktisk gæring, ligeledes på ståltanke. Vinen modnes ca. 12-15 måneder på en kombination af barriques, store træfade og ståltanke.

Barbera ”Trevie” har en blank, rubinrød farve og modne aromaer af kirsebær og blommer samt et strejf af vanilje. I smagen er der en god balance mellem friskhed, frugt og struktur, med en flot afrundet eftersmag, hvor man fornemmer en diskret trækarakter. Serveres til fx charcuteri, pasta, grønsager, supper, men også kalv, gris eller kylling.