2019 BAROLO CASTIGLIONE

DOCG, Vietti, Piemonte

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Nebbiolo
Lagring: 30 mdr. på store træfade + barriques.
Alkohol: 14.0%
Syreindhold: 5,6 g/L
Restsukker: 0,5 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01429311935
Anbefales til:

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. Vinmæssigt 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 granatrød farve og nuancer af blommer, 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 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
Nebbiolo-druerne til denne vin hentes normalt hovedsageligt på vinmarken ”Ravera” i Novello, men fra 2016 indgår der Nebbiolo-druer fra parceller som ligger i 10 ud af de 11 kommuner i DOCG Barolo. Alderen for vinstokkene varierer fra 10 til 43 år, og de fleste parceller er i øvrigt i overgang til økologisk dyrkning. Alle parceller bliver vinificeret separat, og sammenstikningen foretages umiddelbart før aftapning.

Druerne gennemgår en lang alkoholisk gæring på ståltank med løbende overpumpning og omrøring. Vinen flyttes derefter på træfade til den malolaktiske gæring og modnes i 30 måneder på både store træfade og små barriques.

”Castiglione” henter små detaljer og karakterer fra alle de vinmarker, den er lavet på, og en god vinificering har givet vinen en perfekt helhedsharmoni, som både imponerer og forfører.

Vinen starter med sarte, balsamiske toner af mynte og roser, men afslører ret hurtigt dybere frugtkarakterer af kirsebær, blomme og vilde brombær. Smagen er både klingende og velouragtig. Den vokser meget med iltning. Server den til fuglevildt, råvildt, okse og ost.