ALBERTO BALLARIN

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Nebbiolo
Lagring: 24 mdr. på fade (franske/slavonske) + 8 mdr. på flaske.
Alkohol: 14.5%
Syreindhold: 5,9 g/L
Restsukker: 0,9 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06062012235
Anbefales til:

2022 BAROLO

DOCG, Alberto Ballarin

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
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
Alberto Ballarins Barolo sammensættes af Nebbiolo-druer fra tre forskellige vinmarker i tre forskellige kommuner: La Morra, Monforte d’Alba og Novello. Vinstokkene er fra 25 til 45 år gamle og vokser mellem 230-290 m.o.h., på en jordbund, som er domineret af kalk og blå mergel.

Gæringen af denne vin foregår på ståltanke med temperaturkontrol og varer normalt i 9-14 dage efterfulgt af en malolaktisk gæring. Vinen er derefter først modnet i 14 måneder på nye og brugte franske barriques (225 l.) og efterfølgende i 12 måneder på ældre 900 liters slavonske træfade. Opholdet på træ forløber således over 26 måneder, og vinen er desuden modnet i kælderen i 8 måneder efter aftapning.

Vinen fremstår rubinrød i glasset, med et orange skær. Duften er fyldig og elegant med toner af mørke roser og violer samt et stænk af nødder, læder og kaffe. I smagen finder man lidt af de samme karakterer men også en smule brombær og blåbær samt flotte krydderier. Det er en meget fyldig og delikat vin med god velour og kompleksitet i eftersmagen. Meget aristokratisk, godt afstemt og med et stort modningspotentiale.