2021 BAROLO MONVIGLIERO

DOCG, Vietti, Piemonte

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Nebbiolo
Lagring: 24 mdr. på store slovenske træfade
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 01426112135
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
MGA-vinmarken ”Monvigliero” er den vigtigste ”cru” i kommunen Verduno, i den nordligste del af Barolo-distriktet, og mange betragter den som en af de mest prestigiøse i hele Barolo. Vietti ejer en ganske lille parcel, som vender mod syd og sydøst, i en højde af ca. 320 m.o.h. Vinstokkene er i gennemsnittet 50 år gamle og vokser på en blanding af kalk, ler, tuf og Sant’Agata’s mergel, som er klassisk for området. En plantning på 4.500 vinstokke/ha. med en Guyot-beskæring sikrer få klaser pr. vinstok, men til gengæld stor koncentration.

Nebbiolo-druerne bliver høstet manuelt på Monvigliero, og efter en delvis afstilkning (40%) og knusning, gennemgår de en kort maceration, både før (5 dage) og efter den ca. 3 uger lange alkoholiske gæring på ståltank. Efter presningen blev vinen flyttet på træfade og startede den malolaktiske gæring. Efterfølgende blev den modnet i 24 måneder på store slovenske træfade. Den blev aftappet uden filtrering.

Barolo ”Monvigliero” har en dyb rubinrød farve. Duften er meget delikat og med god koncentration samt nuancer af roser, jordbær og kirsebær. Det er de delikate, silkeagtige nuancer som ligeledes dominerer og imponerer i smagen, men man fornemmer vinens kompleksitet og store potentiale i eftersmagen. Her finder man også lækre friske og let krydrede toner