

Vietti

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 30 mdr. på slavonske træfade (30 hl.)

Alkohol: 15.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 01428611645

Anbefales til:



2016 BAROLO RISERVA VILLERO

DOCG, Vietti, Piemonte

Distriktet

Få steder på jorden er smukkere end Piemonte på en solskinsdag om efteråret. De bølgede 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. Vinnæssigt 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 blomster, 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 højst 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 på vinmarken "Villero" nær landsbyen Castiglione Falletto, hvor vingården også ligger. De ca. 44 år gamle vinstokke dækker en lille hektar på en undergrund af hvid og blå mergel, på en syd/sydvestvendt skråning. Den 17. oktober 2013 høstede man de perfekt modne druer.

Efter 4 ugers alkoholisk gæring på ståltank og en skånsom presning er vinen overført til store (30 hl.) slavonske egetræsfade. Efterfølgende blev vinen modnet i 30 måneder på de selvsamme store fade inden aftapning (uden filtrering) i juni 2016. Produktionen er begrænset til 3.986 alm. flasker, 100 magnum og 5 double magnum.

Vinen har en flot, rubinrød farve med orange toner. Duften er utrolig koncentreret og charmerende med lækre aromaer af modne kirsebær, hyben, roser og violer, men også mere komplekse nuancer af blodappelsiner, granatæbler og vilde brombær. I smagen fornemmer man en fantastisk struktur og kødfuldhed, med velour og fede toner, men også med charmerende og delikate toner til sidst. Det er en meget harmonisk Barolo, som nærmest kan kaldes forførende. Klasse! Den kan sagtens gemmes i 15-20 år. Server den fx til retter med and, lam og råvildt eller til gode hvid- eller rødsommeløse.

