

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Nebbiolo

Lagring: 24 mdr. på store, slavonske træfade + min. 4 mdr. på fl.

Alkohol: 15.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06097412035

Anbefales til:



2020 BARBARESCO AUTINBEJ DOCG

Ca' del Baio

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.

Området på skråningerne omkring landsbyen Barbaresco, som producerer DOCG Barbaresco (ca. 700 ha.) på ren Nebbiolo-druer, er dyrket ret intensivt, og da jordbundsforhold og eksponering varierer meget, kan der være stor forskel i stil og kvalitet for vinene fra distriktet. Rent faktisk tæller man ikke mindre end 66 "subzoner" ("menzioni geografiche aggiuntive" eller MeGAs) i DOCG'en, og blandt dem en del berømte vinmarker, som nærmest kan sammenlignes med "Cru"-marker, man kender fra Frankrig. Producenternes kunnen har selvfølgelig også meget at sige. Også for Barbaresco har en streng lovgivning omkring regulering af fx udbytte og fadlagring betydet en stor kvalitetsforbedring.

Producenten

Ca' del Baio har igennem 4 generationer og siden 1880 været ejet og drevet af familien Grasso. Familien råder i dag over en fornem portefølje af marker i nærheden af landsbyen Treiso (7 km. fra Alba), samt i selve Barbaresco. De har således parceller i nogle af de bedste marker i området, herunder i "Asili", "Valgrande", "Marcarini" og "Pora". Ca' del Baio har (naturligvis) primært tilplantet markerne med Nebbiolo, men de dyrker også Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay og... Riesling!

Det er stadig 3. generation, i skikkelse af Giulio Grasso, som har ansvaret for driften - godt hjulpet af sin kone Luciana. De to ønologuddannede døtre, Paola og Valentina, er som 4. generation også en del af foretagendet og får løbende overdraget en stadig større del af ansvaret.

Ca' del Baio har de senere år gennemgået en fantastisk positiv udvikling og har evnet at kombinere tradition og innovation på bedste vis. Rustfrie ståltanke, store klassiske fade på 20-30 hl. (fra topproducenten Gamba) og mindre fade af 500 og 225 l. bruges i fin harmoni. Under gæringen bruger man kun druernes naturlige gær og tilsætter ikke andet til vinen end en meget begrænset mængde SO₂ (svovldioxid), som er med til at sikre vinene en god udvikling under modningen på flaske.

Vinene fra Ca' del Baio har nu vundet plads blandt eliten i både italienske og internationale vinguides, og det var således slet ikke nogen tilfældighed, at Giulio Grasso i 2016 fik tildelt den meget fornemme pris "Viticoltore dell'anno" (Årets "vinmager") af den højt respekterede italienske vinguide "Gambero Rosso".

Produktet

I den piemontesiske dialekt dækker "autinbej" over en selektion af de allerbedste Nebbiolo-druer, som kommer fra udvalgte parceller på ejendommen, hvor jordbundsforhold og modning er optimal. Giulio Grassos far, Ernesto, brugte ofte dette ord for at betegne de mest optimale steder i vinmarkerne. Mens 2014 var en vanskelig årgang i de fleste italienske vindistrikter, inkluderet Piemonte, oplevede man nærmest perfekte forhold i et begrænset område af Barbaresco, og man besluttede derfor hos Ca' del Baio at producere en ny, eksklusiv Barbaresco i netop denne årgang: "Autinbej".

Druerne til denne vin er primært hentet på to parceller, den ene vender mod vest og den anden mod øst. Dette giver en perfekt balance mellem friskhed, finesse, struktur og kødfulhed. Vinstokkene her er plantet i 2008 og 2009, på en klassisk jordbund af mergel, kalk og sand. Gæringen foregår på temperaturregulerede ståltanke, og efter en malolaktisk gæring bliver vinen modnet i 24 måneder på store, slavonske træfade (boti) og efter aftapning i min. 4 måneder på flaske.

Vinen har en flot, rubinrød farve og i den meget intense og indtagende duft finder man nuancer af violer, hindbær og kirsebærsten samt krydrede toner af hvidt peber og bitter chokolade. Mange af de samme toner finder man også i smagen, som er både kompleks og harmonisk. Eftersmagens afslører god tannin og koncentreret frugt, men også en flot finesse. Den vil sige sig fint til and, svinekad, lam eller fiskevildt. Serveres i store glas.

