

# Vinoplevelser

## Barbera d'Alba Peiragal

Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA, DOC



Marchesi di Barolo er huset, som "opfandt" Barolo. Som markise af Barolo var huset leverandør til det hedengangne italienske hof og stort set alle toprestauranter af vin i det nord- og mellemitalienske område. Dengang var rødvine søde, og som de første til at lancere en tør rødvin, som hurtigt vandt popularitet, var navnet Marchesi di Barolo for alvor slået fast, som noget meget eksklusivt. I mange år red huset på en succesbølge, og tingene fik lov til at passe sig selv man solgte alle sine varer på navnet. Så sent som i 1995 strammede man tøjlerne og investerede mange penge i nyt udstyr til at lave de bedst mulige vine. Marchesi di Barolo ejer de bedst placerede marker i hele Piemonte, så det var kun et spørgsmål om vilje, om man ville placere sig i den absolutte top i Piemonte vine. Og det ville man.

En drue, man har satset specielt meget på, er Barbera. De fleste kender vin lavet på denne drue som tynde, syrerige og ukomplicerede vine med en dejlig duft, men let smag. Vin man nyder på stedet, men sjældent tager med hjem. Men siden 1995 har man lavet større og større vine på denne fremragende drue. Ny teknik, som temperaturstyret gæring der giver ønologen mulighed for at lade drueskallerne hvile længere tid i mosten uden, at vinen bliver bitter, er en af årsagerne til den nærmest eksplosive kvalitetsudvikling, Barbera har gennemgået. Fra at være "fattigmandsvin" er vinene blevet de mest omtalte og efterspurgt af vinkendere fra de producenter, som laver dem i den moderne stil. De kan næsten betegnes som Italiens svar på de elegante og femine, men alligevel kraftfulde vine, man får fra Bourgogne i Frankrig.

Paiagal er en enkeltmarksvin høstet fra fem hektarer beliggende i selve Barolo. Marken er højt beliggende, sydøstvendt eksponeret. Ideelle forhold for Barbera druen, som gennem en optimal langsom modning når at optage en rig karakter fra jordbunden, som er af medium konsistens, primært bestående af limsten og ler.

**Leverandør**  
Cantine Dei Marchesi Di Barolo SPA

**Land**  
Italien

**Område**  
Piemonte

**Underområde**  
Alba

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Barbera

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Old World Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Vildt  
Oste - milde

**Vinifikation**  
Der foretages grøn høst, før druerne er endeligt udviklede. Efter den rigtige høst føres de modne druer til vineriet. Gæring ved udvidet temperaturstyret skindkontakt, let filtrering og alt hvad man i dag forbinder med topmoderne vindyrkning. Efterfølgende lagres vinen på delvis nye fade af slovensk og fransk oprindelse.

**Smagekommentarer**  
Kirsebærrod farve, intens og rig duft med nuancer lige fra mintet lakrids til solmodne søde jordbær. Smagen er ligeledes intens med stor krop, som i kraft af karakterfuldheden er meget elegant i smag og finish. Aristokratisk er et ord, der falder ind.

**Alkohol**  
14,50%

**Proptype**



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN