

Vinoplevelser

Ranuccio Barbera

Medici Ermete & Figli srl, DOC



Vil du lave gode Barbera-vine, skal du skal være både en dygtig og grundig ønolog (vinmager). Druen er særdeles produktiv, så det forudsætter, at du har brugt tid på at beskære hårdt samtidig med, at du har været omhyggelig med vinifikationen.

Normalt har Barbera-druen levet som den evige to'er efter storebror, Nebbiolo, der både har fået de bedste beliggende marker og al opmærksomheden. Men hos Castelli del Duca i Emilia Romagna får Barbera-druen både tid og opmærksomhed til at yde optimalt.

Castello del Duca er en del af den berømte Farnesefamilie, som regerede over Piacenza-området fra det 16. til det 18. århundrede. Besøger man området i dag, vil man stadig kunne finde tydelige spor af familiens herredømme på monumenter og i de slotte, som ligger rundhåndet spredt ud over det bakkede landskab.

Der har været produceret vin i provinsen Piacenza siden romertiden, og ser man godt efter i historiebøgerne, vil man kunne konstatere, at vinene blev serveret for både prinser, konger og sågar paver.

I dag lever området en mere tilbagetrukket tilværelse hos det madglade folkefærd i Emilia-Romagna.

Regionen er nærmest plastret til med seværdigheder, fantastiske råvarer, restauranter, larmende motorer og forrygende vine.

Det er også en rig region med en bil- og motorcykelproduktion (Ferrari, Maserati, Lamborghini og Ducati) samt kendte produkter som Mortadella-pølser, Parmaskinke, Parmesanost og naturligvis vin.

Castello del Duca bliver konsulteret af en af Italiens mest berømte winemakere Carlo Corino, hører i dag under Medici Ermete, der er en sammenslutning af 1000 producenter. Tilsammen høstes der fra omkring 2500 hektar. Baggrunden for sammenslutningen er at løfte Emilia - Romagna ud af dets tilbagetrukne tilværelse ved at øge kvaliteten i området - en mission som ser ud til at lykkes.

Leverandør

Medici Ermete & Figli srl

Land

Italien

Område

Colli Piacentini

Type/Farve

Rødvin

Drue

100% Barbera

Fadlagring

H16

Dyrkning

Traditionel

Serveringsforslag

Lyst kød

Fjerkræ

Fjerkræ (på grillen)

Vinifikation

Druerne bliver straks efter plukningen i det sene september kørt til det nærliggende vineri, hvor de bliver afstillet og presset. Gæringen foregår på rustfrie ståltanke og efter en 6-8 dages udblødning (maceration), kommer vinen på store cementtanke (glas på indersiden), hvor andengæringen (malolaktisk) spontant finder sted. Processen slutter i løbet af december, hvorefter dele af vinen bliver liggende på tankene, noget kommer på små 225 l. fade (barriques), og endelig kommer en del af vinen på de større 1000 - 3000 l. fade. Til sidst tappes vinen (kun let filtrering) og lagres i ét år inden frigivelse til salg.

Smagekommentarer

Det er ikke hver dag, at du finder en Barbera-vin med hele 2 glas i Gambero Rosso til så attraktiv en pris! Flot mørk i farven og med en



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN