

På rundtur i Barbera-land



af **Jørgen Aldrich** 27. november 2018, 14:32

Kongen blandt Piemontes druesorter er selvfølgelig Nebbiolo. Barolo og Barbaresco er ubestrideligt de mest berømmede af regionens vine. Dronningen er Barbera, en druesort som har haft en næsten eventyrlig historie. Sådan lidt a la den grimme ælling. Fra at yde skarpe, tynde dagligvine står druen i dag bag en palet af vine, som spænder fra friske, livlige hverdagsvine til seriøse, fede festvine.

Den korte historie om Barbera er, at indtil engang i 1970'erne blev druesorten stedmoderligt behandlet for ikke at sige decideret udpint. Den blev plantet nærmest hvor som helst, og store høstudbytter resulterede i vine, som kun var accepteret lokalt. For godt 40 år siden var der så nogle fremsynede producenter, som så et potentiale i Barbera. De plantede druesorten på bedre marker, nedsatte høstudbytterne og behandlede mosten med respekt.

Resultatet var revolutionerende. I dag er der vist ingen, som rynker på næsen ad Barbera. Uanset om det er en Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, fra Nizza, Monferrato eller andre appellationer. Ydermere kan man vælge mellem Barbera-typer alt efter den egn og den type jord, druen kommer fra. En stor del af Barbera-markerne er gammel havbund, og graden af sand er med til at afgøre, om vinen f.eks. er mere eller mindre syrepræget.

Men først og fremmest er det naturligvis vinbøndernes behandling af druerne fra mark gennem kælder til flasken, som er afgørende for resultatet. I 1990'erne havde den nye respekt for Barbera spredt sig så meget, at der blev eksperimenteret på livet løs i kældrene. Brugen af små franske træfade – barriques – var noget, man burde indføre for at være med på noderne, så der skete uundgåeligt en del fejltagelser. Eksempelvis indkøb af nye fade og lagring af Barbera i få måneder ud fra en idé om, at vinen jo ikke skulle smage af træ. Det var imidlertid lige præcis, hvad der skete. Vinene havde måske nok struktur til at klare fadlagring, men at give dem et chok ved et kort ophold i et nyt fad var ødelæggende. De bedste vine skulle tværtimod ligge et år eller mere på fad for at have gavn af opholdet.

VINBLADET

Fakta om Vin siden 1992



Den grimme ælling, der blev til en svane.

Braidida i København

Barbera var som nævnt ikke noget at skrive hjem om, før der i begyndelsen af 1980'erne skete noget uventet. Giacomo Bologna, ejer af vingården Braidida, lancerede i 1982 en Barbera, "Bricco dell'Uccellone", som intet havde til fælles med de gængse udgaver af Barbera. Bolognas filosofi var helt enkelt at plante Barbera på god jord, høste modne druer og ikke for mange af dem samt fortsætte det omhyggelige arbejde med druerne i kælderen. Resultatet var international begejstring, og Bolognas initiativ smittede. Den grimme ælling var nu blevet til en svane.

Giacomo Bologna døde alt for tidligt, men hans børn, Raffaella og Giuseppe "Beppe" Bologna, overtog dyrkningen af Braididas nu 60 ha vinmarker og køber yderligere druer fra 20 ha. Blandt vinmarkerne er en højtliggende parcel i Barbaresco, som Raffaella i sin tid fik af sin far, og herfra kommer et par hvidvine, bl.a. "La Regina Nascetta", en tør og let sag med flintagtig eftersmag. Nascetta er på fremmarch, siger Raffaellas mand, østrigske Norbert Rheinisch, som for nylig besøgte Braididas mangeårige danske forbindelse, **Philipson Wine**. Besøget blev bl.a. brugt til at demonstrere bredden i Braididas produktion, og vægten blev selvfølgelig især lagt på Barbera.

"Montebruna" har ikke lagret på fad og holder 15% alkohol, selv om der gøres en vis indsats for at holde procenten nede: ingen grøn høst og lidt højere hektarudbytte fra de 22 år gamle planter. Serveret kølig er vinen dog i kraft af sin syre ganske forfriskende. "Bricco dell'Uccellone" har også problemer med alkoholen. I årgang 2016 er den helt oppe på 16%, men igen klarer den at være drikkelig i kraft af sin syre. Det samme gælder "Bricco della Bigotta" – 15,5% i årgang 2016 – med dens markante frugtsyre. "Ai Suma" er topvinen, som ikke fremstilles hvert år, og som får et år på nye fade. Det er en kraftkarl på 16%, som ikke desto mindre er flot og harmonisk med frugt og syre.

En af Braididas bedst kendte vine er "Il Bacialé". Det er sådan en vin, man enten elsker eller elsker at hade. Druesammensætningen er Barbera, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Merlot. Resultatet er temmelig rustikt og ret uitaliensk. Priserne på de nævnte vine fra **Braidida** ligger mellem 100 og 500 kr. ved 12 flasker.

Indledningsfoto: Giorgia Turco og Antonino Baldizzone, Cascina Lana – elegant Grignolino og god Barbera. Så vidt vides ingen dansk importør.

