

# SOMMELIER

MEDLEMSBLAD FOR DANSK SOMMELIER FORENING OG VENNER  
2/2010



*Castello di Querceto i Grove in Chianti – de bedste vine herfra deltog i årets "Classico Collection" i Firenze i februar.*

- D.S.F.-nyt
- Ikke bare Pingus
- Californisk pinot noir
- Etienne de Montille
- Australsk Rhône-stil
- Niche-vine
- Comeback for chablis
- Trængsel om smagebordene
- Vin fra Champagne
- Årets sommelier

**FOKUS:** Toscana – Barbera – Veneto

# Vinen, der behager

En rundrejse til barbera-producenter i Asti-regionen



Raffaella og Giuseppe Bologna – fører Branda vindens efterfølgende stier.

Ermanno Accornero er fast i mælet, når han skal beskrive barbera.

- Barbera er ikke nebbiolo. Barbera er en vin, der skal behage, og som man skal drikke.

Giuseppe Bolognas navn pryder vingårdens facade sommet mest Branda-mærket.



Han er lige så klar i sin holdning til fremstillingsprocessen.

- Vi ønsker frugt i vinen, så der er ikke brug for at tilføje tanniner fra træfade.

Giulio Accornero & Figli er et familiefirma med adresse på Cascina Ca' Cima i Monferrato's bakker, som har været i familiens eje siden 1897. Giulio og Mariuccia er senior-parret, som driver vingården sammen med sønnerne Ermanno og Massimo.

Det er Ermanno, som tager imod den gruppe fra Barbera Meeting, som har valgt at besøge Accornero, Gaudio, Bricco dell' Guazzi, Castello di Uviglie, Branda, Cascina La Ghiera og kooperativet Vinchio-Vaglio Serra.

Besøgene følger et mønster, som de fleste vingårdsgæster kender: en tur gennem kælderne og så til smagningen. Enkelt forbermer sig dog over os og dropper kælderbesøget.

"I har sikkert set mange af slagen før", som de så rigtigt siger.

## Holdbar barbera

Ermanno Accornero vil gerne overbevise sine gæster om, at god barbera fint holder sig i årevis og trækker til formålet en årgang 1999 op. Den er meget drikkelig, om end aldringen er sat ind. Tanninerne – fra fadlagringen virker lidt tørre.

En årgang 2004 er til gengæld helt i top, men årgangen er også fremragende. Her er kulor, frugt og fedme. 2007

bliver ifølge Ermanno lige så god.

-Det er den bedste af de nyere årgange, siger han.

## Bricco Mondalino

Gaudio-familiens vingård, Bricco Mondalino ligger ligesom Accornero i Vignale Monferrato. Her tager Mauro Gaudio og hans kone samt den meget selskabelige hund Grignolino imod, og i løbet af ingen tid udspringer der sig en diskussion om brugen af træfade eller ej til barbera.

Det er en temmelig diffus diskussion. Barbera er en vin, som har mange udtryk. Nogle er ungdommelige og friske på grænsen til det syrede. Andre er mere afrundede, og så er der de meget seriøse udgaver til festlige lejligheder.

Det lyder ofte under den type diskussioner, som om vinskribenter generelt mener, at bare man nøjes med at lægge vinen en kort tid på træfade, vil det ikke kunne smages. Realiteten er jo den modsatte. Hvis ellers vinen er egnet til fadlagring, skal den absolut ikke bare have to-tre måneder på nye træfade, men ni, 12 eller flere måneder. Kort fadlagring er det samme som at give vinen et træ-check, den aldrig forvinder. Lang fadlagring betyder optimal integrering af frugt og tra.

Mauro Gaudio demonstrerer på sin egen måde, hvad han mener om al den tresnak. Hans 2008 Zerolegno har ikke sat skyggen af et træfad og er en sødme fuld, sympatisk lige-ud-af-landevejen vin. Hans 2007 Il Bergantino



Massimo Pastura – har gæstet daget druesortet timarossa.

er en lettere sødlig, fadlagret (12 måneder) udgave, og 2005 Gaudio Magnum er – som navnet siger – en barbera i udelukkende magnumflasker, fadlagret og ekstremt drikkelig. Frisk, flot og dejlig.

FinVin er Gaudios danske importør.

## Bricco del Guazzi

Den smukke villa, der huser Bricco del Guazzi nær Olivola i Monferrato-distriktet har kælder fra 1600-tallet med inaktive tunke af mursten og cement. De er dog udskiftet med fide af stål og træ, men hvem ved? Cementtunke er på vej tilbage i moderne vinproduktion.

Stedet er en del af en grup-

pe vingårde med adresser i Friuli (Poggiobello) og Emilia-Romagna (Gregorino). På Bricco del Guazzi fremstilles en nem, frisk 2007 Barbera del Monferrato, som udelukkende har ligget på ståltonke, og en vellavet 2007 Barbera d'Asti med harmoni mellem sødme og syre.

La Presidente, en Rosso Monforte, er en blød og rund plejer komponeret af barbera og merlot. Trods forholdet 80/20 er det især merlot, man smager.

## Castello di Uviglie

Bygget i 1491 med vinproduktion lige siden. Det er den korte udgave af historien om Castello di Uviglie i Rosignano Monferrato. En travetur gennem de labyrintiske kældre overbeviser om, at det her er ægte gammelt. Man skal passe på ikke at fare vild.

En del af slottet er indrettet til restaurant, og her var et lille bord med flasker satlet op, så gæsterne kunne smage på væerne. Og så skete det sædvanlige: Den hurtigste halvdel tog opstilling foran bordet og blev stående, indtil de havde smagt færdig, og det var tid til at drage videre, hvorefter den øvrige halvdel af selskabet måtte nøjes med en overfladisk orientering.

Hvis nogle tror, det kun er menigmand på vinfestivaler-



Branda fremstiller en palet af friske, røde, søde og mousserende vine.

ne, der optræder sådan, kan den opfattelse altså manes i jorden.

Vinen fra Castello di Uviglie er generelt vellavet. Pico Gonzaga, en Barbera del Monferrato Superior, blev skænket i årgangene 2001, 2003, 2004 og 2006, og 2004 bekræftede, at det er en stor årgang, 2006 er meget lovende, 2001 er stadig flot, og 2003 skal bare nydes nu.

## Vinchio-Vaglio Serra

Hvis man aldrig kober vin i supermarkeder, er der næppe nogen klokker, der ringer, når der bliver sagt Vinchio-Vaglio. Omvendt betyder Danmark en hel del for Vinchio-Vaglio, for danskerne er langt de største kunder på kooperativets eksportmarkeder.

Virksomheden blev oprettet i 1959 og har i dag 224 medlemmer med tilsammen ca. 320 hektar vinmarker.

Kvaliteten af vinene varierer naturligvis, men "I Tre Vesuvii", en Barbera d'Asti Superior, kan man godt være bekendt at drikke til en dulle, og det gælder i endnu højere grad for "Vigne Vecchie".

Vinchio-Vaglio Serra – et kooperativt vinproduktions selskab i Danmark.



Castello di Uviglie – vinproduktion siden 1491.



Mauro Giaccheri - Ikke mere snak om fællesgæring.



Ermanno Accornero - Vi marker frugt i vinen.

Der er tale om o.k. kvalitet til rimelige priser. The Wine Company fører vine fra Vinchio-Vaglio Serra.

**Cascina La Ghera**  
Massimo Pastura er den energiske chef for Cascina La Ghera i Moasca syd for Nizza Monferrato. Hans credo lyder sådan her:  
- Det, vi får ind fra markerne, afgør kvaliteten af vores vine. Derefter kan vi kun gøre tingene værre. Så vores opgave består i at begrænse skaderne i kælderne.

Med andre ord damage control - og det er Massimo ganske god til. Man skal dog være opmærksom på, at La Gheras Barbera ikke nødvendigvis scorer høje point, når de blindsmages unge. Smager man de samene vine efter tre-fire-fem år, er billedet helt anderledes - og bekræfter Massimos tese om, at Barbera skal have en vis alder for at vise sit potentiale. God Barbera, altså.

De udsendte gæster fra Barbera Meeting blev derfor fort gennem en vertikal smagning af Vignassa, der er en Barbera d'Asti Superiore. Årgangene spændte fra 2005 tilbage til 1989, og højdepunkterne var 2004, 1997, 1996 og 1989.

Vignassa blev første gang produceret i netop topåret 1989, og Massimo havde dekanteret vinen, hvilket ikke gik ud over dens frugt og friskhed.

Når årgang 2001 ikke var med i smagningen, skyldtes det ganske enkelt, at det år ødelagde hagl høsten. 2002 var et ringe år, så Vignassa så heller ikke dagens lys dengang.

Som et kuriosum skænkede Massimo sin hvidvin Timian fremstillet af den næsten forsvundne druesort timorasso, som kun findes i Colli Tortonesi. Det er en mild, aromatisk vin til aperitif-brug.

Druesorten var stort set ukendt, da unge i 80'erne genopdagede den. Massimos onolog introducerede ham for den i 90'erne, og det var kærlighed ved første sluk. Massimo købte en hektar og udgav sin første Timian i 2006. I dag er druesorten plantet på 50 hektarer og dyrkes af en god snes producenter.

Massimo fremstiller også Piagè, en frisk rosé med lidt milde tanniner fra Barbera-druer. Den er blevet det store hit i New York. Endelig blev vi lige fulgt til dørs med Musacae, en koncentreret Barbera, som for gæringen får fjernet en del af mosten for

at give vinen mere power fra drueskindet.

#### Braida

Et af de store Barbera-navne er stiftede Giacomo Bologna og hans vingård Braida. Sammen med sin nyligt afdøde kone Anna skabte han på et tidligt tidspunkt en Barbera-stil, som var unik for sin tid, men som har dannet skole for den type Barbera, vi kan glæde os over i dag.

Sæskende-parret Raffaella og Giuseppe driver vingården videre med en stribe respekterede vine på paletten.

Ai Suma er topvinen, fremstillet af senbladet Barbera i de bedste år. Bricco dell'Uccellone er den Barbera, som har skabt Braidas heromhelse, og den ligger på niveau med Bricco della Bigotta, som får lidt længere barrique-lagring end Uccellone.

Montebruna lagres i store træfade og er en lettere tilgængelig Barbera. Endnu lettere er Il Bacialé, som blandes af 60 pct. Barbera og for resten pinot noir, Cabernet Sauvignon og merlot. En atypisk vin med appellationen Monferrato Rosso - men den smager altså godt.

Dansk importør af Braidas vine er Philipson Wine.



Quorum er navnet på den superbarbera, som fem vinproducenter er gået sammen om i et velgørenhedsprojekt.

## Hastae=Asti

Hastae er den latinske betegnelse for Asti og siden 1996 desuden navnet på en gruppe vinproducenter, som besluttede sig for at gå sammen om et projekt - uanset den daglige indbyrdes konkurrence.

Producenterne - Braida, Chiaro, Coppo, Prunotto og Vietti - har hver doneret en hektar Barbera-mark med henblik på at fremstille en superbarbera. Alle druene vinficeres sammen og overviges af en udefra kommende onolog. Først toscanske Riccardo Cotarella, siden 2004 ligeledes toscanske Vittorio

Fiore og Barbara Tamborini.

Der fremstilles 15.000-20.000 flasker vin og 200-300 flasker grappa, som destilleres af gruppens sjette medlem, Berta. Indtægterne ved salget af vinen, der hedder Quorum, går til at finansiere research med relation til Barbera samt andre projekter, som gælder egen. Der gives også midler til almindelig velgørenhed, bl.a. kræftforskning.

## Barbera Meeting

Barbera er Asti-regionens vigtigste rodvinsdru, så det giver god mening at afvikle "Barbera Meeting" i byen Asti syd for Torino i Piemonte.

Barbera Meeting er et træf for producenter og vinskribenter eableret for snart en del år siden. Eller nogle års pause blev træffet genoptaget i marts og omfattede denne gang også vindkøbere fra hele verden. Fra Danmark deltog to indkøbere samt på skribentsiden SOMMELIER's redaktør.

Opkriften for mødets fire dage led på blindsmagning om formiddagen - separat for skribenter og indkøbere - besøg hos fire selvvalgte producenter, derpå smagning med producenter og omstid middag med producenterne og deres vine. Lange dage, som sjældent sluttede før midnat.

Blindsmagningen drejede sig om Barbera d'Asti 2008, 2007 og 2006, Superiore 2008, 2007 og 2006, Superiore Nizza 2007 og 2006, Monferrato 2008 og 2007, Monferrato Superiore 2008, 2007 og 2006 samt Barbera d'Alba 2008, 2007 og Superiore 2007 og 2006.

#### Historisk rivalisering

Der deltog ikke så mange Barbera d'Alba i smagningerne. Den historiske rivalisering mellem Alba og Asti lever i bedste velgående, så Alba-producenterne drager nødigt de 20-25 km op til Asti for at præsentere deres vine.

Alba er jo kendt for barolo og barbaresco, men Barbera spiller efterhånden også en stor rolle som en vin, man kan glæde sig over, mens man sparer sammen til de dyrere nebbiolo-vine.

Når Albas Barbera'er bedst, overgår de Astis. Men billedet er ikke entydigt. Især producenterne i Astis underafdeling, Nizza Monferrato, præsterer fine vine.

Nizza Monferrato består af 18 landsbyer (ud af Asti-Alessandria-området totale 118 byer og landsbyer). Der stilles skarpe krav til Nizza-Barbera, bl.a. et hasudbytte på maks. 49 hl pr. hektar. Det er mindre end kravet til f.eks. barolo. Produktionen i området er da også faldet med en snes tusinde hektoliter i løbet af det seneste tiår. I samme periode er produktionen i Asti-området steget med over 100.000 hl.

En annonce i SOMMELIER lever længe  
Se bladet under "Nyheder og arrangementer"  
på [www.sommelier.dk](http://www.sommelier.dk)



Det sneede to døgn i trak under Barbera Meeting i marts, så chafførerne havde forsigtigt, så de mange deltagere blev fragtet rundt i områder for så besøge vinproducenter.

# Bedre barbera

Skal alt forblive ved det gamle, eller er det i orden at gå nye veje inden for vinverdenen?

Spørgsmålet blev aktuelt – endnu en gang – under et møde i Canelli, Piemonte, i forbindelse med Barbera Meeting i marts. Mødet var arrangeret af folkene bag projektet Hastae: vinproducenterne Coppo, Prunotto, Chiarlo, Vietti, Braida og destilleriet Berta.

Gruppen havde gennem nogle år udført forsøg med henblik på at forbedre vinkvaliteten. Et af resultaterne var en ændring af opbindingen af vinstokkene. Det viste sig at betyde mindre behov for tilsætning af svovl, sukker-

indholdet i druerne steg, men det samme gjorde så også alkoholindholdet i vinen.

- Der er kun tale om en stigning fra 14 til 14,3 procent, sagde professor Vincenzo Gerbi, som præsenterede resultaterne for en stor gruppe vinskribenter og vinindkøbere.

- Så det er ikke en markant stigning. Der findes andre metoder til om nødvendigt at afbalancere problemet. Vi kan også dæmpe syreniveauet, som er et af barberas største problemer.

Den udtalelse skabte en vis opstandelse. Nogle deltagere mente, at netop syren var barberas særkende og derfor ikke skulle dæmpes.

Det fik professor Gerbi til at pointere, at der var tale om at erstatte dårlig syre med god, og én af den moderne barberas fædre, Michele Chiarlo, tog ordet for at sætte tingene i perspektiv:

- Da jeg for 50 år siden begyndte at lave barbera, var den udrikkelig for alle andre end de lokale, som havde vænnet sig til den syreholdige vin.

- Da jeg i begyndelsen af 70'erne i Bourgogne havde lært, hvordan man provokerede den malolaktiske andengæring, blev vinen drikkelig og kunne eksporteres. Det var et indgreb, som gjorde vinen bedre – ligesom vi gør vinen bedre med den nye



Michele Chiarlo: - For 50 år siden var barbera udrikkelig.

opbindingsmetode. Barbera vil stadig være en vin, som er helt sin egen.

## De bedste producenter

Der er klare forskelle på barbera-årgangene 2008 og 2007, om end det er for tidligt at lægge sig helt fast på en vurdering af 2008. Umiddelbart forekommer vinene mindre indtagende end 2007-vinene, men da man ikke skal forklejne den gavnlige indflydelse, som flaskelagring har på barbera, kan der være behagelige overraskelser forude.

Bedomt i marts gennem fire dages blindsmagning blev resultatet, at følgende producenter her og nu gør sig mest fordelagtigt bemærket:

Barbera d'Asti 2007: Tenuta La Tenaglia, Tenuta Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Coppo, Costa Olmo, Cascina Garitina, Tenuta Olim Bauda.

Barbera d'Asti Superiore 2007: Cascina Castlet, F.lli Trinchero, Il Cascinone (Araldica), Tenuta Il Falchetto, Tenuta La Pergola, Terra da Vino, Cascina Garitina, Tenuta Olim Bauda.

Barbera d'Asti 2006 Superiore: Il Cascinone (Araldica).

Barbera del Monferrato 2008: Silvio Morando, Danilo Spinoglio.

Barbera del Monferrato 2007: La Casaccia.

Barbera del Monferrato 2007 Superiore: Giglio Accornero e Figli, Marco Canato, Castello di Uviglie, Silvio Morando, Olivetta.

Barbera del Monferrato Superiore 2006: La Scamuzza, Marco Canato, Cantina Iuli, Visconti Cassinis Ravizza (VICARA).

Barbera d'Alba 2008: Cascina Chicco, Costa di Bussia.

Barbera d'Alba 2007: Albino Rocca, Damilano, Rivetto, Silvano Bolmida, Vietti.

Barbera d'Alba Superiore 2007: Rocche Costamagna.

Barbera d'Alba Superiore 2006: Enrico Serafino, Giorgio Scarzello.

Ved en separat smagning i Nizza Monferrato af årgang 2006 skilte følgende sig positivt ud:

Cascina Garitina (Neusent), La Gironda (Le Nicchie), Malgrà (Mora di Sassi), Michelotti Noceto (Montecanta), Michele Chiarlo (La Court), Poderi dei Bricchi Astigiani (Bricco Preje), Scrimaglio (Acsè), Viticoltori Associati di Vinchio e Vuglio (Bricco Laudana).



Coppo er blandt de barbera-producenter, som konstant ligger højt på pointtavlen.