

2008 BARBERA D'ALBA

Massolino – Barbera d'Alba, Piemonte, Italien

Rødvin – Barbera



Massolino – Genfødt kultproducent i Piemonte

I begyndelsen af 1990'erne vågnede familien Massolino op til dåd. Familien besad nogle helt unikke vinmarker – men de fik ikke det bedste ud af dem. Ved en gennemgribende modernisering af vingården og en dramatisk begrænsning af høstudbyttet, lykkedes det Massolinoerne at tage et kvalitativt tigerspring. Både Robert Parker og Wine Spectator rangerer Massolino blandt Piemontes allerbedste producenter, og husets vine scorer rutinemæssigt 95 point eller højere i bemeldte vinkritikers anmeldelser.

Topkvalitet fra topmarker

Når man siger Piemonte tænker de fleste på Barolo, men der laves også meget andet godt. Ikke mindst er der begyndt at dukke enkelte Barbera-vine af ekstremt høj kvalitet frem, som snildt kan konkurrere med Barolo. Grunden til at der endnu er ganske langt imellem de virkelig fantastiske Barbera-vine er blandt andet, at mange vinbønder kvier sig ved at dyrke druesorten på de allerbedste marker – det er nemlig også der, de bedste Barolo-vine laves.

Massolinos marker i Serralunga

Familien Massolino råder over adskillige fabelagtige marker i Piemonte, nærmere bestemt i Serralunga d'Alba, hvor nogle af de mest forrygende Barolo-vine laves. En god Barolo fra Serralunga kendetegnes ved en aroma af viol og mynte, samt en solid struktur, som giver et fremragende lagringspotentiale. Men hvordan smager en Barbera fra Serralunga? Det giver Massolinos Barbera d'Alba svaret på!

Helligbrøde?

Massolinos Barbera d'Alba er sammensat af druer fra marker, som ligger i grædefærdig kort afstand til Barolo-helligdomme såsom Vigna Rionda, Francia og Falletto. Barolo-fanatikere vil muligvis mene at det er helligbrøde at dyrke Barbera på Barolo-marker i Serralunga, men al kritikken forstummer, når de smager Massolinos Barbera d'Alba.

Barbera d'Alba

Vinen fremstår imponerende mørk i glasset. Duften er mættet med fed, solmoden bærfrugt og nuancer af viol, rose, og blyant. Smagen er fyldig og virkelig kraftfuld – lige så kraftfuld som mange barolo-vine. Eftersmagningen er meget rig og vedvarende. Nyd vinen af rummelige glas, gerne som ledsager til festmåltider med lam, oksekød eller dyrevildt.

Den lille vinkælder