

Årets vinort - Barbaresco

Inte bara lillebror till Barolo



Byn – 660 inv



Historien



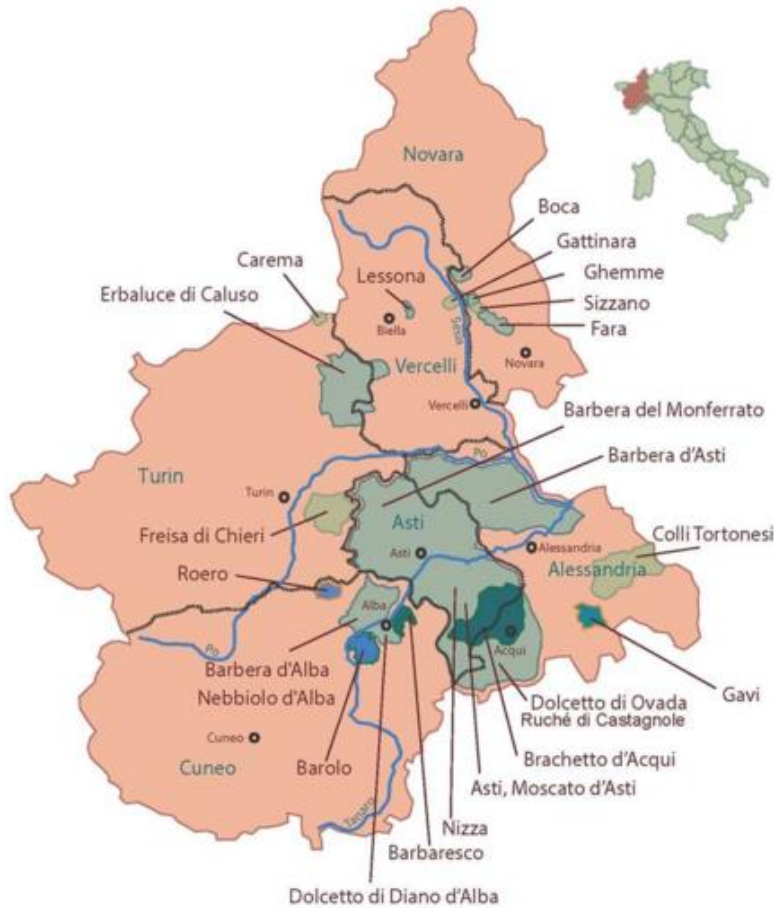
- ❧ Druvorna såldes länge till Barolo
- ❧ 1894 - Domizio Cavazza startar det första kooperativet Cantina Sociale di Barbaresco
- ❧ Vinerna betecknas för första gången "Barbaresco"
- ❧ Under första världskriget har man stora problem
- ❧ Kooperativet avvecklas 1930
- ❧ 1958 startar stadens präst upp ett kooperativ igen
- ❧ "Produttori di Barbaresco" som gör succé!
- ❧ 1966 DOC-klassning
- ❧ 1980 DOCG-klassning

Angelo Gaja



Området – 684 ha!

Wine Regions of Piedmont



Kommunerna



- ⌘ Barbaresco – stor fin frukt, strama tanniner
- ⌘ Neive – högre vingårdar – doftrika/tuffare tanniner
- ⌘ Treiso – sydligare, tidigare mognad, mjukare/jordiga
- ⌘ San Rocco Seno d'Elvio – som Treiso

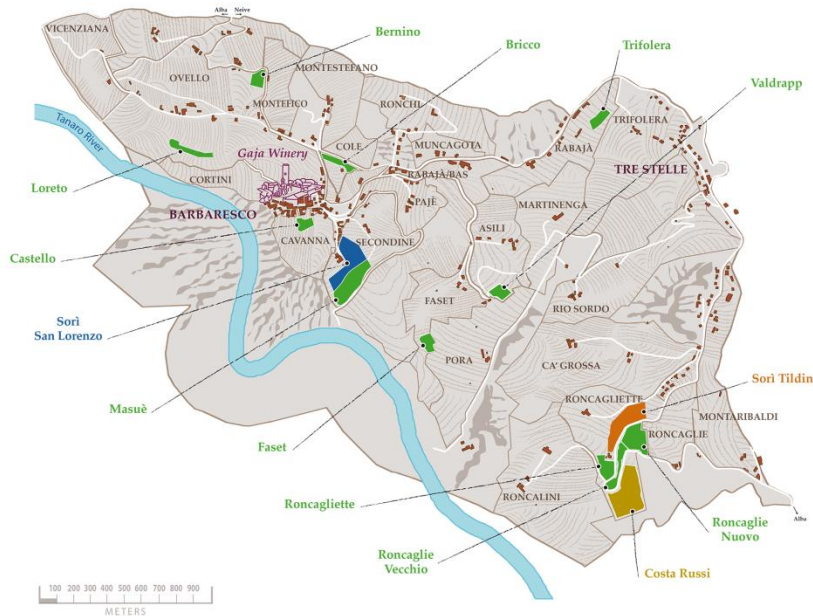


Vingårdarna – 66 MeGa

GAJA

Vineyards in Barbaresco Area

| |
|---|
| BARBARESCO |
| FROM THE VILLAGE OF BARBARESCO LORETO CASTELLO MASUÈ FASET RONCALIETTE RONCALINI RONCAGLIE VALDRAPP TRIFOLETA BRICCO BERNINO |
| FROM THE VILLAGE OF TREISO PAGJÒRE PAJÒRE SOTTO PAJÒRE SOPRA PAJÒRE UNIVERSITÀ |
| COSTA RUSSI |
| SINGLE VINEYARD |
| SORI TILDIN |
| SINGLE VINEYARD |
| SORI SAN LORENZO |
| SINGLE VINEYARD |



Nebbiolo



- ⌘ Tunnskalig druva, känslig
- ⌘ Kräver lång växtsäsong
- ⌘ Typicitet_ Ljus färg, blommig doft, frisk frukt/tanniner



Två huvudstilar



- ❧ Traditionalisterna:
 - ❧ Lång maceration och sedan lagring på "botti" under lång tid. Ger strama tanninrika viner som kräver lagring.
 - ❧ Modernisterna:
 - ❧ Kort maceration och lagring på små fat under kortare tid (1-2 år). Ger fruktigare viner med mjukare tanniner som kan drickas unga eller lagras.
 - ❧ Gemensamt: Barbaresco - lagring 2 år, min 9 mån på fat
 - ❧ Barbaresco Riserva - lagring 3 år, min 9 mån på fat

Vin nr 1: Karaktärer?



- 73663 Enzo Bartoli Langhe Nebbiolo 2015, 149:-
- Påhittat producentnamn. Jättelika MGM srl. gör viner från alla delar av Italien.
- Svårt att få produktinfo. Ev 40% på franska fat i 4 månader och resten 2 år på 500 l gamla fat.
- 13,5% alk

Vin nr 2: Karaktärer?



- ☞ 5337 Livio Pavese Barbaresco 2014, 179:-
- ☞ "En av de främsta i Piemonte" – men som inte går att hitta någon info om på nätet. Stor producent i Treville i östra Langhe.
- ☞ Framställning? Förmodligen lång maceration och lagring på mindre fat 1 år.
- ☞ 14% alk

Vin nr 3: Karaktärer?



- 2013 Prunotto Barbaresco 2015, 239:-
- Klassisk firma, nu ägd av Antinori.
- Druvor från Barbaresco och Treiso
- 10 dagars maceration, 1 år på franska fat och sedan ett år på flaska.
- 13,5% alk

Vin nr 4: Karaktärer?



- 72427 Produttori di Barbaresco – Barbaresco 2014, 299:-
- Klassiskt koop med 100 ha och 50 delägare.
- Druvor från byn Barbaresco.
- Maceration i tank 30 dagar
- Lagring 2 år på "botti" på 5000 l.
- 14% alk

Vin nr 5: Karaktärer?



- ☞ 74875 La Spinetta Barbaresco "Bordini" 2014, 479:-
- ☞ Kultproducent i Barbaresco.
- ☞ Druvor från 30-åriga stockar. Maceration i tank under 7-8 dagar. Sedan lagring på fat i 20-22 månader (50% nya och 50% ettåriga). Ingen filtrering. Sedan lagring på tank och flaska 6 mån.
- ☞ 14,5% alk

Favorit?



œ Traditionalist eller modernist?

œ Vilken stil föredrar du?

œ Prisvärdhet?

Tack för mig!

