

2014 Il Bacialé Barbera Monferrato Braida Braida



Historiens første Barbera-vin i verdensklasse

Barbera-druen dyrkes især i Piemonte, hvor den dog indtil 1980'erne blev regnet for at være en andenrangsdrue i forhold til Nebbiolo (som anvendes til Barolo og Barbaresco) og Moscato (Asti m.fl.). Det ændredes imidlertid med et trylleslag, da Braida-vingården i årgang 1982 fremstillede en enkeltmarks Barbera-vin i verdensklasse, Bricco dell'Uccellone, som straks fik en begejstret vinpresse til at finde de helt store roser frem. En Italiensk vinklassiker var født.

Maksimalt modne druer fra de bedste marker

Braidas vinmager dengang var den karismatiske Giacomo Bolognas, og han fulgte en simpel "opskrift". Plant kun Barbera på de allerbedste marker, høst først druerne når de er maksimalt modne, begræns udbyttet kraftigt pr vinstok, og lad vinen gennemgå den samme kostbare fadmodning som de bedste Bourgognevine. Netop anvendelsen af nye egetræsfade forvandlede opfatelsen af Barbera.

Il Bacialé Barbera-Pinot Noir

Den unikke "Il Bacialé" fremstilles af Barbera, Pinot Noir og en lille dosis Cabernet, og vinen tåler snildt sammenligning med Beaujolais Cru'er og lettere vine fra Côte de Beaune. Duften er Bourgogne-agtig finesserig med sine fine toner af hindbær, skovbund og mynte. Den elegante, lette smag nærmest danser på tungen, og er begavet med rigelige mængder appetitvækkende frisk frugt. Eftersmagen er middelfyldig og perfekt afrundet. En genial vin – prøv den eksempelvis let afkølet til grillet laks og hør de kulinariske engle synge!

Druerarter: Barbera, Pinot Noir, samt lidt Cabernet

Anbefalet til: retter med fjerkræ, grillet fisk, et glas i "utide"

Falstaff: **92 point**