

05/09 Renato Ratti, Winemaker's Dinner, The Market It...

Renato Ratti



Renato Ratti - Barolos innovator

I midten af 1900-tallet mente man, at Barolo skulle smage på én måde; kraftfuld, bentør og med garvesyre strittende ud til alle sider. Men det ville ønologen Renato Ratti ikke nøjes med. I 1960 kortlagde han markerne i Barolo med samme detaljerighed, som munkene gjorde det i middelalderens Bourgogne. Derpå udplantede han marker ved Barolo-byen La Morra, hvor han havde analyseret sig frem til, at man kunne fremstille Barolo-vine i en silkeagtig og kødfuld stil, som aldrig før havde set dagens lys.

Teknikken finpudses

Efter få år stod det Renato Ratti klart, at de druer han høstede kunne skabe unikke Barolo-vine, men han vidste ikke selv hvordan han kunne udnytte potentialet bedst muligt. Derfor ansatte han i 1969 den talentfulde Massimo Martinelli, og i årene der fulgte udviklede de i fællesskab en ny vinificeringsmetode til Barolo, som indebar en forkortelse af maceration, gæring og fadlagring. Takket være denne metode blev vingårdens Barolo-vinene bemærkelsesværdigt raffinerede og elegante fra midten af 1970'erne.

Vi fejrer Barolo Marcenascos 50 års jubilæum sammen med ejer Pietro Ratti! Pietros fader, Renato, kortlagde i 1960 markerne i Barolo med samme detaljerighed, som munkene gjorde det i middelalderens Bourgogne. Derpå udplantede han marker ved Barolo-byen La Morra, hvor han havde analyseret sig frem til, at man kunne fremstille Barolo-vine i en silkeagtig og kødfuld stil, som aldrig før havde set dagens lys, og hermed var Barolo Marcenasco født og lige siden har denne utolig populære Barolo høstet masser af roser, og fået toplacering Wine Spectators top100 og nr. 1 på Wine Enthusiats top 100! Vi har i samarbejde med The Market Italian sammensat en menu hvor mad og vin går op i en højere enhed! I køkkenet på The Market Italian fokuseres på ekstremt gode råvarer, kombineret med den enkelhed folk kender fra den Italien og så selvfølgelig godt håndværk. Glæd dig til en historisk aften.