

31/10 Produ. Del Barbaresco, Winemaker's Dinner, Palæ... Produttori Del Barbaresco



Raffinement fra Barbarernes land og nabo til Barolo

Byen Barbaresco fik sit navn da romerne fordrev de tidligere beboere, kelterne. Romerne mente, at kelterne var *barbariske* - og opkaldte byen derefter. Med sig bragte romerne vinstokke, og dermed blev kimen lagt til en af de mest raffinerede vine i hele verden, som ikke har det fjerneste at gøre med barbari. Barbaresco er nabo til det feterede Barolo område, blot er vinene sædvanligvis noget billigere.

Italiens bedste vinkooperativ

Produttori del Barbaresco regnes for at være italiens bedste vinkooperativ. Succesen skyldes bl.a. at man kan koncentrere sig om én druesort og ét vindistrikt. Produttori del Barbaescos vinavlere dyrker således kun Nebbiolo, vingården er specialtilpasset til den tanniske druesorts særlige krav, og vinmageren har perfektioneret husets raffinerede Barbarescostil gennem en menneskealder.

Produttori del Barbaresco er et kooperativ, måske verdens bedste. De råder over vinstokke i 9 forskellige Crus (marker) i Barbaresco, som de udvinder monumentale vin af. Denne aften vil vi udover den traditionelle Barbaresco også smage 3 af de bedste cruer, nemlig Markerne Muncagotta, Rio Sordo og Pora 10 år tilbage og høre om forskelligheder imellem de tre marker/årgange, ledsaget af en udsøgt 5-retters menu. En restaurant i hjertet af det gamle København.. Her lever de klassiske dyder, men tiden er ikke gået i stå. Godt håndværk er tidløst, og når råvarer og omgivelser er af højeste kvalitet, vil erfaring, talent og fremsyn smelte sammen i både køkken og restaurant. Med fokus på dyrenes oprindelse, markens og skovens sæsonbestemmelse og havets friske leverancer vil vi vise, at traditionerne nemt kan spille op mod byens hastigt skiftende gastronomiske impulser