

**Tema: Piemonte - udvalgte vine fra Compagniet**

	<b>Købt Point</b>	<b>Udseende (1-5)</b>	<b>Duft (1-15)</b>	<b>Smag (1-20)</b>	<b>Konklusion (1-10)</b>
Dolcetto "Montagrillo" 2009 Claudio Alario	Compagniet Åsvej 3 2680 Solrød Strand www.compagniet.dk				
Dolcetto "Pradurent" Superiore 2006 Claudio Alario					
Dolcetto "Bricco Botti" Superiore 2004 Fratelli Pecchenino					
Barbera d'Alba "Valletta" 2007 Claudio Alario					
Barbera d'Alba "Quass" 2004 Fratelli Pecchenino					
Barbera d'Alba "San Stefanetto" 2004 Piero Busso					
Nebbiolo d'Alba "Cascinotto" 2005 Claudio Alario					

	<b>Købt Point</b>	<b>Udseende (1-5)</b>	<b>Duft (1-15)</b>	<b>Smag (1-20)</b>	<b>Konklusion (1-10)</b>
Barbaresco "Mondino" 2004 Piero Busso					
Barbaresco "Gallina" 2004 Piero Busso					
Barolo "Sorano" 2005 Claudio Alario					

## Azienda Agricola Piero Busso, Neive, Langhe, Piemonte

I hjertet af det største Crù (klassificeret vinmark) i Langheområdet – Albesani – Borgese, Gallina og San Stefanetto ligger den vingård, der tilhører Piero Busso. Piero's far grundlagde vingården i 1953. I dag er det Piero der, sammen med sin kone Lucia, sønnen Pierguido og datteren Emanuela, varetager alle faserne i det samlede arbejde på vingården, som indbefatter 8 ha vinstokke plantet på arealer, der ligger i 250-300 meter o.h. og giver et årligt udbytte på ca. 35.000 flasker.

Først og fremmest er det deres tre fremragende Barbarescove, der profilerer denne vingård. Disse vine kommer fra crù markerne San Stefanetto, Gallina og Vigna Borgese. Herudover producerer de en hvidvin på overvejende Chardonnay samt rødvinene Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba og Langhe Nebbiolo. Det er dog kun Barbaresco vinene, som vi har valgt at forhandle.

Alt arbejde tilrettelægges ud fra en stor respekt overfor vinstokkene og ikke mindst de druer de bærer, med det mål at få et optimalt udbytte med hensyn til vinens dufte- og smageegenskaber som udtryk for stedets herunder specielt jordbundens karakter. Der høstes ved håndkraft og tidspunktet vælges under stor hensyntagen til druernes modenhed. Druerklaserne lægges i små kasser for at undgå, at drueskallerne revner og bevirker en oxidering af druernes saft. Druerne fra de enkelte vinmarker vinificeres hver for sig for at sikre, at den enkelte vin får det rigtige "fodafttryk" af den mark, den repræsenterer.

Barbaresco Vigna Borgese lagres udenlukkende på store egetræsfade, hvorimod det for Barbaresco San Stefanetto er 70 % på store egetræsfade og 30 % på barriques. Barbaresco Gallina lagres udelukkende på barriques. Lagringstiden for Barbaresco er minimum 21 mdr. heraf 12 mdr. på fad. Hos Piero Busso lagres vinene 18 måneder på fad og 6 måneder på flaske.

Varenr	Vin	Pris
	<b>Hvidvin</b>	
50600	Langhe Bianco 2006 (Chardonnay/Sauvignon Blanc)	kr 80,00
	<b>Rødvine</b>	
52630	<a href="#">Barbera d'Alba San Stefanetto 2004 DOC</a>	kr 175,00
52605	<a href="#">Barbaresco Mondino 2004 DOCG</a>	kr 220,00
52600	<a href="#">Barbaresco Vigna Borgese 2003 DOCG</a>	kr 290,00
52610	<a href="#">Barbaresco San Stefanetto 2003 DOCG</a>	kr 350,00
52615	Barbaresco San Stefanetto 2004 DOCG	kr 335,00
52620	Barbaresco Gallina 2004 DOCG	kr 360,00

Vinmarken **San Stefanetto**, der lægger navn til såvel en af deres Barbarescove som denne Barbera, har som tidligere nævnt cru status. Vinmarken ligger ca. 400 meter o.h. og vender mod syd. Undergrunden består af kalkstensrig jord og ler. Den del af vinmarken, der er beplantet med Barbera vinstokke, er kun på 0,5 ha, hvilket med ca. 3.000 planter giver et udbytte på ca. 2.800 flasker årligt. **Barbera d'Alba San Stefanetto 2004** er lagret på barriques i 14 måneder med efterfølgende 6 måneder på flaske forinden vinene frigives. I glasset har vinen en dyb mørkerød farve med et violet skær. Duften opleves overvældende men alligevel elegant med en tydelig bærduft af syltekirsebær, hindbær og brombær. I munden fremtræder vinen med en meget fyldig krop og et kraftigt udtryk, hvor man tydeligt smager de førromtalte bær suppleret med moden blomme samt fornemmer lidt mørk chokolade og lakrids – alt sammen imidlertid i en fin balance. Det er en vin man kan drikke nu, hvor vinen er 3 år, men den kan også sagtens gemmes og den vil givet udvikle sig yderligere de næste 4-5 år. **Barbera d'Alba San Stefanetto 2004** er tildelt to røde glas i Gambero Rosso og i en smagning af 133 Barbera d'Alba i Decanter i april 2007 blev vinen nr. 3 med betegnelsen "Highly Recommended" og følgende karakteristik: "Hefty oak nose, plums and liquorice. Rich, supple, concentrated but not over-dense. Fine tannins for Barbera. Powerful ripe acidity, exuberant and vigorous finish. Very good length".

**Mondino**, der som sagt har cru status, ligger ca. 320 meter o.h. og vender mod sydvest. Undergrunden består af kalkstensrig jord og ler. Vinmarken er på 0,5 ha med 6.000 planter/ha, hvilket giver et udbytte på ca. 3.000 flasker årligt. Nebbiolo vinstokkene er 10 år gamle på høsttidspunktet. **Barbaresco Mondino 2004** er lagret på store egetræsfade (25 hl) i 18 måneder med efterfølgende 6 måneder på flaske forinden vine frigives. I glasset er vinen rubinrød med et granatrødt skær. Duften afslører en vin med en lidt opulent karakter, meget koncentreret og med variationer som vinen udvikler sig i glasset samt frugtrige aromaer. I

mundten fornemmes vinen meget aromatisk. Smagen er fyldig de unge vinstokke til trods med behagelige tanniner om end der i den første tid flasken har været åben er lidt "bid" i tanninerne. Det er en vin man kan drikke i en ung alder, men så bør man overveje at hælde den på en karaffel om end det selvfølgelig er en temperamentssag. Vinen vil udvikle sig over en årrække og vil formentlig nå sit højdepunkt i en alder af 8 år. Som hovedregel holder de store Barbarescovine til at blive 15-20 år gamle.

### Claudio Alario, Diano d'Alba, Langhe, Piemonte

I Diano d'Alba – lidt syd for Alba i Langhe i Piemonte – har Claudio Alario en relativ beskedent vingård på i alt 8 ha inkl. 1 ha ved Verduno. På de vinmarker der ligger indenfor synsvidde dyrker han druerne Dolcetto, Nebbiolo og Barbera og det kvalitetsmæssigt på et højt niveau. Diano d'Alba er først og fremmest kendt for gode vine på Dolcettodruen og her er Claudio Alario absolut en af de bedste vinproducenter. Hans Dolcettovine (han laver tre – en fra hver sin mark) opnår år efter år fine anmeldelser i vinguides og vintidsskrifter. Hans Barbera er en fornem repræsentant på den nye linie, hvormed mange af de bedste vinproducenter i Langheområdet i dag vinificerer Barberadruen. Udvalgte druer, ofte fra gamle vinstokke og modning på barriques af fransk eg.

Claudio Alario laver også Barolo - og hvilke Barolo. Begge disse vine bliver til på basis af Nebbiolodruer. Den første Barolo, den som Claudio Alario har produceret i mange år, kommer fra marken Riva på 1 hektar ved Verduno, der er nabområde til det berømte område La Morra. Vinene herfra er kendetegnet ved strukturmæssigt at høre til i den lette ende af Barolospektret, selv om man vist ikke kan karakterisere Barolo for at være en let vin. Samtidigt er vinene herfra vel nok de mest forfinede og delicate Barolotyper, der dufter af røde bær, svampe, skovbund, tobak og til tider også træfler. Vinen lagrer i 24 måneder på franske barriques, hvoraf halvdelen er nye fade. Claudio Alarios Barolo "Riva" (4.000 fl/år) er en både flot og meget personlig Barolo, der opnår meget fine anmeldelser verden over. Den anden Barolo er ganske ny, idet Claudio Alario i 2000 erhvervede sig en mark på knapt 1 ha ved Serralunga. I 2004 høstede Claudio druerne til det der skulle blive hans første årgang på den nye Barolo "Sorano". Denne Barolo har nu (2008) føjet sig til den serie af fremragende vine fra Claudio Alarios hånd. Endelig laver Alario også en meget velstruktureret nebbiolovin, som givet ville være en Barolo, såfremt marken Cascinotto lå inden for Barolozonen (få hundrede meter skiller)

Varenr	Vin	Pris
	<b>Rødvine</b>	
52340	<a href="#">Dolcetto "Montagrillo" 2007 DOC</a>	kr 80,00
52300	<a href="#">Dolcetto "Costa Fiore" 2003/2005 DOC</a>	kr 100,00
52305	Dolcetto "Pradurent" Superiore 2006 DOC	kr 110,00
52315	Barbera d'Alba "Valletta" 2007 DOC	kr 155,00
52320	<a href="#">Nebbiolo d'Alba "Cascinotto" 2005 DOC</a>	kr 160,00
52330	<a href="#">Barolo "Riva" 2003/2004 DOCG</a>	kr 300,00
52340	<a href="#">Barolo "Sorano" 2004 DOCG</a>	kr 360,00

**Dolcetto "Montagrillo" 2003**, som i øvrigt også er månedens vin (januar 2005), er et velsmagende eksempel på denne nye type Dolcettovine, om end den ikke er helt så kraftig som så mange andre af de moderne vine på samme drue, hvilket i høj grad skyldes, at den ikke har haft kontakt med træfade. Begge **Claudio Alarios** Dolcettovine lagrer på ståltanke og bevarer derved størst mulig frugt og karakter af druen i den endelige vin. **Dolcetto "Montagrillo"** er en vin, der på grund af dens meget fugtrige smag vil egne sig godt til krydret pastaretter som feks. Parpadelle med harestuvning, risotto med svampe eller ristet kyllingelever, ligesom italienske kødboller eller et krydet fasbrød lavet på kalve- okse- eller lammekød vil egne sig godt til denne vin. Vinen vil også egne sig som den gennemgående rødvin ved en buffet med mange forskellige retter. Den bør serveres ved 16-18°. Om sommeren vil den også kunne klare at blive serveret ved 14-15° til en sommerfrokost (dog ikke til kryddersild) eller en aften ved grillen.

**Cascinotto 2005** er der mange dufte og smagsnuancer bl.a. karakteriseret ved røde bærfrugter, lidt chokolade, tobak og mild tjære.. De mange duft- og smagsindtryk fortæller om en vin af høj klasse med et komplekst udtryk, som både nu og i fremtiden vil give nogle gode vinøse oplevelser. Vinen har lagret 15 måneder på 2. og 3. passage barriques. Det er stadig en ung vin, men den kan sagtens drikkes nu. Enten man hælder den på karaffel eller blot skænker den i store vinglas, vil man efter kort tydeligt fornemme vinnens mange kvaliteter. Vinen vil dog udvikle sig yderligere. Den vil sagtens kunne holde frem til 2012 – højst sandsynlig længere. På den anden side skal man huske at drikke den, mens den er på toppen.

Fra marken **Sorano** ved Serralunga har **Claudio** i 2004 høstet Nebbiolo til sin anden Barolo. Vinene herfra er kendetegnet ved strukturmæssigt at høre til i den lidt mere stramme stil med stor ekstrakt og masser af tannin. Som hovedregel kræver vinene herfra lidt længere lagringstid efter at de er flasket. Vinene fra Serralunga har typisk duft og smag fra røde bær, blomster, tjære, læder, tobak, skovbund og svampe samt mynte, fennikel og lakrids. **Claudio Alario** hører til modernisterne og han lagrer sine Barolo'er i 24 måneder på franske barriques, hvoraf halvdelen er nye fade. **Barolo "Sorano"** (ca. 3.000 fl/år) er en både flot og meget personlig Barolo, og som et lille kuriosum er vinen her i dens første årgang høstet fra vinstokke, der er FIRE år gamle! Barolo er fra tidernes morgen blevet kaldt "Kongernes vin". Det er måske i dag en noget overvurderet betegnelse, da der laves meget rigtig god vin mange andre steder i dag. Ikke desto mindre har en rigtig god Barolo noget nærmest majestætisk over sig, hvilket ofte også kommer til udtryk i prisen, der for de dyreste

nærmer sig "en tudse". **Claudio Alarios** to Barolo'er napper de største og mest kendte producenter i haserne kvalitetsmæssigt men ikke prismæssigt. Den har en meget fyldig og samtidig blød karakter, der gør den egnet til at drikke i en ung alder. Gemmer man den venter nye oplevelser. Årgang 2004 vil efter al sandsynlighed gå hen og blive et mindeværdigt år i Piemonte. Det er store vine, der kommer ud i denne årgang, **Claudio Alario** er på banen med hele to pragtfulde vine, der med rette kan kalde sig for Barolo.

### **Fratelli Pecchenino, Dogliani, Langhe, Piemonte**

Brødrene Orlando og Attilio Pecchenino - fra Dogliani i Langheområdet i Piemonte - producerer først og fremmest Dolcettovine, og det som en af de bedste producenter i området. I Gambero Rosso 2004 omtales de som "leading lights of the new generation of Dogliani producers". De blev rent faktisk udnævnt til at være blandt de 50 bedste vinproducenter i hele Italien i 2003. Dolcettovinene er ikke særligt kendte i Danmark, hvilket de i høj grad fortjener; især når de produceres på dette niveau. Hvert år bliver det til tre glas i Gambero Rosso for en eller flere af Peccheninos vine. Også Veronelli giver høje karakterer til disse vine, hvoraf en Dolcettovin i særdeleshed gentagne gange får tre blå stjerner. Vingården, der er på ca. 25 ha, er beliggende midt imellem Dogliani og Monforte d'Alba. Vinmarkerne er overvejende syd- og sydvestvendte skrånninger. Det er imidlertid ikke kun Dolcetto druen, de er dygtige til at vinificere. Fratelli Pecchenino producerer også en dejlig Nebbiolovin samt flot vin på Barbera druen. Sidstnævnte er et fint eksempel på en Barbera vin af den moderne type – eksklusiv i sin fremstilling og fremtoning. Det er en vin, der fylder i mundhulen, men det er ikke lagringen 14 måneder i barriques, der først og fremmest præger vinen, men derimod en kraftig og alligevel blød frugt af "kirsebær tilsat en snert af chokolade". Men også deres vin lavet på Nebbiolodruen er vel nærmest nyklassistisk i stil med de moderne Barolotyper, dog med noget mindre fadlagring end Barolovinen, men dermed også med lidt mere frugt i det færdige udtryk. Hvidvinen Vigna Maestro er fremstillet af 40 % Chardonnay og 30 % af hhv Arneis og Sauvignon. Vinen er fadlaget på barriques i ca. 9 måneder.

Det er rigtig gode vine, der kommer fra brødrene Pecchenino i Dogliani. Alligevel har vi besluttet, at stoppe samarbejdet. Derfor har vi nu tilbudspriser på alle deres vine; dog er der nogle af dem, vi kun har i små mængder. Priserne angivet nedenfor er tilbudspriserne, der svarer til en reduktion på ca. 15 %.

<b>Varenr</b>	<b>Vin</b>	<b>Pris</b>
	<b>Tørre hvidvine</b>	
50400	<a href="#">Langhe Bianco "Vigna Maestro" 2005</a>	kr 100,00
	<b>Rødvine</b>	
52410	<a href="#">Dolcetto "Siri d'Jermu" 2004</a>	kr 110,00
52420	Dolcetto - Bricco Botti Superiore 2003/2004	kr 130,00
52451	<a href="#">Barbera d'Alba "Quass" 2004</a>	kr 115,00

Kære Vinnyder9

Hermed indbyder Kastrup-Tårnby Vinklub til x. smagning i sæsonen 2010/2011.

**Tema:** Piemonte vine fra Compagniet i Jersie  
**Dato:** Fredag d. 12. november 2010  
**Tid:** 19:00  
**Sted:** Fælleshuset - Jonshøj 31, 2770 Kastrup

#### Siden sidst:

#### Indbydelse:

Året sidste smagning er arrangeret i samarbejde med Flemming Deichmann fra Compagniet i Jersie, og vil byde på en lille rundtur i et af verdens smukkeste vinområder, nærmere bestemt Piemonte, som jo byder på så kende vine som Barolo og Barbaresco Compagniet har specialiseret sig i top producenter fra de klassiske vinlande Frankrig og Italien, og fra Piemonte omfatter det husene Cladio Alario, Piero Busso samt Pecchenino, hvor vi skal smage et righoldigt udvalg af sortimentet. I Piemonte er det Nebbiolo der er kongen over dem alle, og druen i både Barolo og Barbaresco. Hertil kommer Barbera, som sandelig også kan frembringe store vine, og sluttelig skal vi også smage den lidt undervurderede drue Dolcetto, som dog i hænderne på de nævnte producenter frembringer nogle af de bedste og mest anmelderroste vine på denne drue, og som modbeviser at Dolcetto skal drikkes helt ung. Flemming kommer naturligvis selv og fortæller om producenterne og vinene, så der er lagt i kakkellovnen til et brag af en smagning. Snyd ikke dig selv for denne oplevelse.

Dolcetto "Montagrillo" 2009, Claudio Alario  
Dolcetto "Pradurent" Superiore 2006, Claudio Alario  
Dolcetto "Bricco Botti" Superiore 2004, Fratelli Pecchenino

Barbera d'Alba "Valletta" 2007, Claudio Alario  
Barbera d'Alba "Quass" 2004, Fratelli Pecchenino  
Barbera d'Alba San Stefanetto 2004, Piero Busso

Nebbiolo d'Alba "Cascinotto" 2005, Claudio Alario  
Barbaresco "Mondino" 2004, Piero Busso  
Barbaresco "Gallina" 2004, Piero Busso  
Barolo "Sorano" 2005, Claudio Alario

Til at ledsage de herlige vine fra Piemonte har vi naturligvis fundet inspiration fra samme sted og sammensat en menu bestående af:

- Risotto med svampe
- Gryde med et eller andet
- Italienske oste
- Kaffe med Grappa fra området

#### Praktiske oplysninger:

Prisen for denne fantastiske aften er kun 300 kr. for medlemmer og 400 kr. for gæster. Smagningen gennemføres ved minimum 18 deltagere og 9-12 deltagere pr. vinsæt. Tilmelding foretages til formanden, Sten Vallentin, Furesø Parkvej 45, 2830 Virum, tlf. 45 85 37 31 eller 22 75 12 95 eller via klubbens e-mail: [KT-Vin@Private.dk](mailto:KT-Vin@Private.dk). Der betales som vanligt ved smagningen. Tilmelding er **bindende** efter sidste frist for tilmelding. Tilmeldinger bekræftes. Seneste tilmelding (der også er **sidste** frist for afmelding uden betaling): xxxdag d. xx. November 2010.

#### Planlagte datoer i sæsonen 2011 med foreløbige emner:



