

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Arborina DOCG Elio Altare



Barolo Arborina er en af Altares hjørnesten, som altid kendetegnes af veldefinerede aromaer fra netop denne lokalitet.

adriatvinimport.dk



Elio Altare er en af Langas helt store *barolisti*, og var en ledende skikkelse i den reformbevægelse, der mod slutningen af 1970'erne og frem blev kendt som *the Barolo Boys*, og han har udviklet og præget mange af dens bærende tankegange. *The Barolo Boys* udgjorde – og udgør stadig – en løs, uformel netværksorganisering af en række producenter, der, lidt enkelt udtrykt, nedsatte høstudbyttet, forkortede macerationstiderne, og udskiftede de store *botti* af slavonsk eg med helt og delvist nye franske *barriques*. Elio har altid forstået sig selv som en *contadino*, en *bonde*, der dyrker vin og en diskret angivelse på familiens etiket understreger dette: Elio Altare - *Viticoltore*: *Vindyrker*, og det falder helt i tråd med den grundtanke, at frembringelsen af stor Barolo begynder med sunde, velmodnede druer fra unikke dyrkningssteder, som udtrykker sig i den færdige vin. Hans filosofi er stærkt formet af en Bourgogneoplevelse i januar 1976, der blev en anledning til at gentænke hvad Barolo også kunne være: En af verdens mest formidable vine, karakteriseret ved en intens, sted-individualiseret Nebbiolotypicitet og en mere smidig tanninstruktur, en Barolo, som skulle smage godt gennem hele udviklingsforløbet, og som var ren, mindre barsk og mere overdådigt frugtpræget, men som også var balanceret og elegant. Endskønt mange *Barolo Boys* nu har modificeret produktionsfilosofien og sat macerationstiderne lidt op og andelen af nye *barriques* ned, så kan Elios betydning for udviklingen af Langas identitet og som inspiration for en række yngre producenter næppe overgøres. Familien Altares egne vine er selvsagt fantastiske, Elio er stadig aktiv, og den ældste og meget energiske datter Silvia har længe været dybt engageret i alle aspekter af driften og har nu reelt overtaget det lille økologiske drevne vinbrug.

Barolo Arborina er fremstillet første gang i 1978 og Altare er uden tvivl hovedansvarlig for at gøre denne MGA fra Annunziata di La Morra kendt for en bredere offentlighed. Positionen har en ideel syd-sydøstlig eksponering og giver en Barolo af stor egenkarakter og med den forventede La Morra ynde. Den træder frem med stor sammensathed og med en inciterende sanseappel. Altid velstruktureret og med bløde, smidige tanniner og den udvikler med årene en rig tertiær karakter med tjære, træfler og underskov.

LOKALITET

La Morra, ca. 1,5 ha på MGA Arborina, en sektion beplantet i 1948, en anden i 1989.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 4.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

100% økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

7.000-8.000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Gæring med 4-5 dages maceration i horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer. Lagret 24 måneder på 20% nye franske Allier-barriques.

OPLEVElsen

Dyb rubinrød med granatrøde reflekser. Aromatisk profil, der inkluderer noter af roser, røde bær og lakrids. Velstruktureret, fast og samtidig med elegant og saftig overdådighed. En sensationel og historisk særdeles betydningsfuld Barolo med en emblematiske Annunziata-karakter.

ASSOCIATIONER

- Jordbær, hindbær, brombær
- Blåbær, kirsebær, lakrids

SERVERING

- Risotto med træfler
- Vagtøl eller agerhøne
- Retter med grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-17° C.

POTENTIALE

Måske bedst 5- 15 år fra høsten.

www.elioaltare.com