

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Navnet UnoPerUno henfører til, at druerne afstilles i hånden - en for en. En bekostelig affære som til gengæld resulterer i en helt særlig vin med et helt fantastisk frugt-udtryk.

adriatvinimport.dk



Barolo Unoperuno DOCG Elio Altare

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 slavensk 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 Unoperuno er fremstillet første gang i 2011 og frem til og med 2013 med druer fra Arborina, der er ikke lavet en 2014'er og fra 2015 anvendes druer fra Arborina, Cerretta og Cannubi. Denne Barolo er Silvias projekt, der går ud på at druerne afstilles i hånden, en for en, *uno per uno*, og det er både en minutøs og bekostelig praksis, der giver en Barolo med et ganske enestående, rent frugt-udtryk, der viser hvor meget blad- og stilk-rester betyder for aromaprofilen i en Barolo i form af vegetale noter og *speziatura*.

LOKALITET

Arborina di La Morra, Cerretta di Serralunga d'Alba og Cannubi di Barolo.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 4.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

100% økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Hidtil ca. 1500 flasker.

FRA MOST TIL VIN

2015: Gæring med 5-6 dages maceration i horisontale temperaturregulerede rotofermentatorer. Lagret 24 måneder på 20% nye franske Allier-barriques.

OPLEVELSEN

Dyb rubinrød med granatrøde reflekser. Det er en Barolo med et tindrende rent Nebbioloudtryk, fuld af florale og frugtige noter og af gryende underskov, der vil intensiveres med evolution.

ASSOCIATIONER

- Violer, roser, jordbær
- Hindbær, brombær, kirsebær
- Anis, cedertræ, vanilin, trøfler

SERVERING

- Risotto med svampe
- Agnolotti del plin med trøfler
- Vagtel eller agerhøne
- Retter med grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-17° C.

POTENTIALE

Måske bedst 5-15 år fra høsten.

www.elioaltare.com