

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Barolo Cannubi er en legendarisk vin. Druerne høstes fra to små parceller, som familien Altare har haft adgang til siden 2011.

adriatvinimport.dk



Barolo Cannubi 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-individeret 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 økologisk drevne vinbrug.

Barolo Cannubi er fremstillet første gang i 2011, hvor familien havde fået adgang til to små, sammenhængende og relativt homogene parceller på den forjættede MGA Cannubi, det ene og største på Cannubi Valletta og det andet på Cannubi di Cannubi. De 0,25 ha giver beskedne 5 *barriques* eller ca. 1500 flasker, og vinen er både sjælden, kostbar og udsøgt. Den legendariske og omstridte Cannubi-zone har historisk givet mange underperformende vine, men i Altares fortolkning er der tale om drømmestof på flaske.

LOKALITET

MGA Cannubi i Barolo kommune, to sammenhængende, ret homogene parceller på i alt 0,25 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 4.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

100% økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 1.500 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. De bedste positioner på denne *cru storico* har potentiale til at give en Barolo med vidunderlige aromatiske kvaliteter, en exceptionel balance og en betagende, blød rigdom i smagen, og disse træk genfindes i Elios og Silvias eminente fortolkning.

ASSOCIATIONER

- Falmede og friske roser
- Jordbær, brombær, kirsebær
- Underskov, bladtabak, vanilin

SERVERING

- Risotto med trøfler
- Vagtel eller agerhøne

Serveringstemperatur: 14-17° C.

POTENTIALE

Måske bedst 5-15+ år fra høsten.

www.elioaltare.com