



Barbera d'Alba "Carati" Paolo Scavino Piemonte, Italien

Kendere af Barolo får julelys i øjnene, når navnet Scavino nævnes. Denne lille men særdeles respekterede Barolo-producent er en af bare en lille håndfuld vinmagere, hvis vine ofte omtales som verdensklasse.

Scavino begyndte at dyrke druer i Barolobyen Castiglione Falletto i 1921. I begyndelsen solgte man som så mange andre bønder hele høsten til de store vinkøbmænd. I 1955 ville familien Scavino det dog anderledes, og med årgang 1964 var man på markedet med Scavino-navnet på Barolo etiketten. I dag drives firmaet af Enrico Scavino, barnebarn til grundlæggeren. Enrico bærer i høj grad medansvaret for, at vinene fra Barolo i dag er blandt de mest efterspurgte i verden. Ved sin side assisteres Enrico af sine to døtre, der allerede har givet bevis på at familienavnet også i fremtiden vil kunne findes i toppen af Barolohierarkiet.

I den verserende "religionskrig" mellem traditionalister og modernister, befinder Paolo Scavino sig helt klart ved modernisternes side. Faktisk har Enricos banebrydende og meget moderne vinifikationsprincipper været en klar medvirkende årsag til, at man i det hele taget nu fører denne debat. Siden 1980'erne har man således anvendt en tilgang til vinproduktion, der brød med de traditionelle principper. State-of-the-art teknologi er anvendt i alle led af vinifikationsprocessen og sammen med disse nye tiltag, har også små egetræsfade (barriques) fundet vej til kældrene.

Scavino er naturligvis også tilhænger af at tydeliggøre de individuelle terroirs dette fantastiske område byder på. Man laver i dag en "standard" Barolo, der ligger klasser over alle andres standarder. Denne Barolo, mener mange fans, er et af de bedste køb fra Barolo. Juvelerne i samlingen er dog en række parceller placeret på områdets absolutte topcru'er, Rocche dell'Annunziata, Bric dël Fiasc og Cannubi. Disse flasker er blandt de mest efterspurgte Barolo'er der produceres. I midten af 1990'erne købte Scavino også en lille parcel i Rocche di Castiglione. Af frygt for, at en enkeltmark mere med dette navn ville skabe forvirring omkring den i forvejen kendte Rocche dell'Annunziata, besluttede Enrico i samråd med datteren, at blande denne mark med en lille portion fra andre top-cruer. Det er der kommet den spændende nyhed CaRoBric ud af (Cannubi, Rocche di Castiglione og Bric dël Fiasc). Ligesom så mange andre producenter dyrker Scavino også Barbera. Her stopper al sammenligning imidlertid også. Igen viser Scavinos uovertruffende evner som vinmager sig med smagsoplevelser der ligger langt ud over det normale. Scavinos Barbera er blandt de absolut bedste af sin art. De fremmede franske druer er ikke forkætrede hos Scavino. Chardonnay og Sauvignon Blanc er velkomne, og blandingen af disse er der kommet hvidvinen Sorriso ud af. Vinen Corale er en Nebbiolo/Barbera blanding tilsat lidt Cabernet Sauvignon.

Hvad enten man vælger de klassiske Barolo cru'er, eller de nye og meget innovative blandinger, så er vinene fra Scavino magtfulde, delikate og yderst koncentrerede. De afspejler Piemontes fantastiske vinøse muligheder, og når dette forenes med Scavinos gudsbenåede vinmager-talent, kan det simpelthen ikke gøres bedre.

Barbera d'Alba "Carati"

Barberadrue, der før i tiden "kun" var arbejdsdrue i Piemonte, har nu grundet moderne og fremsynet tankegang blandt mange af egnens vin-visionærer, fået sin helt egen ny identitet. Scavino producerer en af de bedste og mest magtfulde Barbera-vine. Druerne høstes fra marker beliggende i Castiglione Falletto og La Morra beplantet helt tilbage i 1945. Lagringen foregår de første 12 måneder på små, nye, franske barriques. Herefter omstikkes til de større tonneau-fade, hvor vinen hviler i endnu 8 måneder. Endnu 12 måneder lagres vinen på flaske inden den frigives til salg.

Farven er rubinrød med violette kanter. Parfumeret duft af roser og kirsebær, med underliggende lag af vanille fra fadlagringen. Frugten er elegant pakket med milde tanniner. Carati er en meget anvendelig madvin.



Fakta:

Område / Land:
Piemonte, Italien

Druesorter:
Barbera

Lagring:
20 måneder på fad og 12 måneder på flaske

Anbefales til:
Køddretter med saft og kraft samt lagrede oste

