

Decugnano Dei Barbi, Villa Barbi Rosso 2016

Vinifikation:

Druer: 34% Cabernet Sauvignon, 33% Sangiovese og 33% Merlot.

Terroir: Vinstokkene til denne vin er plantet 2-5 millioner år gamle jordlag som stammer helt tilbage fra en epoke i tertiærtiden, som kaldes "pliocæn". Jorden er maritimt hævet havbund (sand og ler) og er derfor rig på fossiler, havskaller og østersskaller. Druerne vokser i 300 meters højde på vinmarker med sydlig/sydvøstlig eksponering. Dette betyder komplekse vejrforhold med daglige temperaturvariationer, hvilket også giver druerne unikke betingelser til at skabe kompleksitet til den færdige vin. Dele af vinmarkerne udgøres af vinstokke plantet helt tilbage i 1984. Beplantningstæthed er på ca. 4500 stokke pr. hektar.

Høst: Alt arbejde i marken udføres ud fra en vision om at bærerdygtighed og sunde vinstokke kommer i første række. Det betyder bl.a. at der ikke anvendes insekticider, kemisk gødning og andet ukrudtsmiddel. Der høstes manuelt i hånden i slut september til midt i oktober. Det årlige høstudbytte ligger på ca. 5-7 tons pr. hektar - alt efter vinmark.

Lagring: Gæring foregår på ståltank, hvor vinen også macererer på drueskindet i 10-13 dage. Herefter lagres den på ståltank i 8 måneder.

Bonusinfo: Som det også fremgår af navnet på vinen, så står der forkortelsen "IGT" på dåbsattesten. Dette er en forkortelse for **Indicazione Geografica Tipica**. IGT er en klassifikation af vine som hierarkisk set ligger under DOC og DOCG. Men kvaliteten af vinene er langt fra dårlige - tværtimod kan man faktisk gøre et særdeles godt røverkøb når der står disse forkortelser på vinene. For selvom at IGT på papiret er en lavere klassifikation af vine, så betyder det i praksis, at vinloven giver vinbonden mere elasticitet og frihed til at lave sin vin, som han ønsker. Dette giver altså vinbønder mere kunstnerisk frihed. Og hvis vinbonden er dygtig, så kan man som forbruger få unikke vine af uhørt høj kvalitet til rimelige penge. Det mest klassiske eksempel herpå må vel være Sassascia som siden starten af 90'erne er steget markant i pris. Denne prisstigning skyldes selvfølgelig at kvaliteten af vinen ikke er til at skyde igennem, og dette uden overhovedet at få skrevet DOC eller DOCG på etiketten.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rubinrød farve.

Duft: For at lave en cuvee som "hænger sammen", så er man nødt til at forstå druernes individuelle karakteristika. Og det har Decugnano Dei Barbi så sandelig forstået. Bouqueten på denne vin viser med alt tydelighed hvorfor begrebet "IGT" er kommet for at blive. Vinen har en herlig duft af frugt og toskanske krydderier. Sangiovesedruen søger på ægte italiensk maner at bringe syrlige ribs, kirsebær, balsamico og tørrede krydderurter helt frem i bouqueten alt imens cabernetdruerne med sin saft og kraft af modne solbær skaber en tungere modvægt af frugt, der stikker en kende dybere. Her er der dog på ingen måde tale om bredskuldret marmelade-solbær, som vi kender det fra mange "new world lande". For vinen bouquet bærer i særdeleshed det klassiske italienske "fingeraftryk" af stringenthed og syre, som italienerne efterhånden er så kendte for.

Smag: Vinen besidder en saft og kraft, som er helt uhørt og meget svær at finde i denne prisklasse! For selvom vinen i munden faktisk er tør, så maskeres dette på smukkeste vis af en frugt så frisk og krystalklar som små stjernesud på en frostklar nattehimmel. Med Merlotdruen som bindemiddel, så formår Decugnano Dei Barbi på diplomatisk vis at skabe en flot kompromis vin i perfekt balance mellem de to modpoler som sangiovesedruen og cabernetdruen udgør. Og særligt i smagen kommer merlotdruens milde egenskaber virkelig til sin ret. Her får man virkelig smag for pengene.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2022+

Serveringsforslag: Lettere krydrede retter såsom grydesteg. Prøv også vinen til små simple anretninger med f.eks. ristet brød og carpaccio el. røget kød (skinke og pølser) hertil pyntet med frisk basilikum, revet parmesan (el. andre modne og faste oste) og ægte fadlagret balsamicoeddike.

Serveringstemperatur: Ca. 16 grader.

Score & priser:

- Wine Enthusiast: 89 points
- Robert Parker: 88 points
- James Suckling: 93 points
- Veronelli: 88 points.