



Barolo, Ginestra Casa Maté 2018

Producent: Elio Grasso
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 14,5
Drue: Nebbiolo

Gianluca Grasso har de seneste år markeret sig som en af Piemontes Barolo-stjerner. Ikke mindst demonstreret her i den ellers ret udfordrende årgang 2018, hvor Grasso har måttet sige farvel til ca. halvdelen af det normale udbytte for at selektere så hårdt for at opnå den ønskede kvalitet.

Som altid er enkeltmarksvinene Chiniera fra Gavarini og Casa Maté fra Ginestra den oplagte (og sjældne) mulighed for at smage terroirforskelle i Monforte d'Alba. Begge kalkstensrige marker eksponeret mod syd-syd-øst.

Gavarini Chiniera beliggende en anelse højere, lidt mere veldrænende og med et større indhold af sand og kalksten i modsætning til Ginestra Casa Matés mere lerholdige jord og knapt så veldrænende jord.

Nok er den tanninrige Nebbiolo-drue og i særdeleshed i Monforte ikke just lette vine, men netop på grund af terroiret er Chiniera typisk den af vinene med den mest feminine fremtoning, mens Casa Maté har en fastere tanninstruktur med mere maskulin frugt.

Om man er til den ene eller den anden, er en smagssag og afhænger sikkert også af dagsform og humør – men begge er monumentale, lagringsværdige vine, som fortjener den store Barolo-bowle og ikke mindst fokus fra den heldige nyder.

Ca. 12.000 flasker produceres der afhængigt af årgangen af denne imponerende Barolo, som kommer fra ca. 40 år gamle vinstokke.

Gianluca Grasso har en særdeles perfektionistisk tilgang til vindyrkningen og vinificeringen.



Det hårde arbejde foregår i marken, hvor der arbejdes efter økologiske principper (dog ikke certificeret) - og i kælderen, som er en underjordisk gang boret ind i klippen, hersker der klinisk rene tilstande.

Al høst og den nænsomme selektering foregår selvfølgelig ved håndkraft, hvorefter vinen gærer under temperaturkontrollerede forhold på stål.

Vinen er igennem en 35-40 dage lang maceration (inkl. ca. 10 dage på gærresterne), hvorefter den lagres ca. 2½ år på 2500 liters brugte slovenske fade.

Vinbeskrivelse:

95 POINT | The Wine Advocate

"From a vineyard located across from Gavarini Chiniera, this is a slightly more robust and concentrated wine. The 2018 Barolo Ginestra Casa Maté sources its fruit from a position at a slightly lower elevation with a bigger component of clay in the soils. The south and southeast-facing hillside is also more open to the horizon. These conditions give the Ginestra Casa Maté a broad texture and rich flavors of black and purple fruits. The wine is compact with dense texture that will relax over the next 10 years of age. Production is 12,000 bottles."

- Monica Lerner

Druesammensætning:

Nebbiolo

Wine Spectator: **95 point**

Robert Parker's Wine Advocate: **95 point**

James Suckling: **94 point**

Beskrivelse af producenten

I Barolo-distriktet - tæt ved Monforte d'Alba - ligger Elio Grasso. Bedre beliggenhed kan man ikke ønske sig. Ikke blot på grund af udsigten, som er formidabel, men også på grund af terroiret, som giver mulighed for skabe fremragende vine. Elio Grasso regnes som en af topproducenterne i Barolo.

Elio Grasso and his son Gianluca have created one of the finest vineyards and wineries in the Langhe today. The energy shared by this dynamic father and son team demonstrates that no ambition is too far stretched or lofty - as long as there is a



will for hard work.
- Robert Parker's Wine Advocate

Det er Elio og sønnen Gianluca som sammen er ansvarlige for vinfremstillingen, selvom hele familien er involveret i driften. Familien råder over 18 hektar vinmarker, hvor der dyrkes Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og en lille smule Chardonnay. Der produceres årligt ikke over 90.000 flasker, hvilket er et niveau, der betyder, at familien stadig selv kan overkomme og overskue alle processer.

Elio Grasso producerer tre forskellige Baroloer i ret begrænsede mængder - alle fra marker i kommunen Monforte d'Alba. Barolo-vinene fra Monforte er kendte for deres maskuline, bredskuldrede og tanninrige stil. Til tider utilnærmelige - og til tider helt unikke. Søren Frank (Berlingske og forfatter af bogen "Barolo, vinene fra Alba") beskriver Monforte-kommunen som "Landet af jord, sveske og lakrids", hvilket rammer vinoplevelsen meget godt. Det er strukturerede Baroloer med en imponerende lagringsevne - og her er Elio Grassos Baroloer ingen undtagelse!

Elio Grasso begyndte i 1978 selv at producere Barolo. Før dette blev druerne solgt til kult-producenten Giacomo Conterno. Elio Grassos ejendom er smukt placeret midt i den kendte Ginestra-mark, hvor der produceres tre forskellige Baroloer. Fra Chiniera-marken laves Gavarini Vigna Chiniera. Jordbunden i Gavarini-marken indeholder en ret stor andel af sand, hvorfor der her er tale om Elio Grassos mest feminine Barolo. Vel at mærke set ud fra et Monforte-perspektiv - og dermed er der selvfølgelig ikke tale om en decideret let vin!

Fra Ginestra marken laves den mere kødfyldte Ginestra Casa Maté. Ginestra-marken bidrager generelt til nogle særdeles koncentrerede Baroloer. Dette gælder også Grassos topvin, Barolo Riserva Runcot, som er en særledes koncentreret og barrique-lagret vin. Runcot macereres i op til hele to måneder, hvorefter den lagres 45 måneder. Her er der virkelig tale om en unik vin, som anmelderne også beskriver.