



Barbaresco, Pajoré 2019

Producent: Azienda Agricola Sottimano
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 14,0
Drue: Nebbiolo

Taget i betragtning af kvaliteten af den saftige, elegante og for længst udsolgte Langhe Nebbiolo 2019 fra Sottimano, som Berlingske Tidende tildelte ★★★★★ og omtalte den som "en Langhe Nebbiolo, der kunne konkurrere med en god Barbaresco", har vi set frem til at få selvsamme årgang af Barbaresco'erne på lager.

Druerne til Pajoré kommer dog fra de 60-70 år gamle vinstokke på Pajoré-marken, som Sottimano ejer 1.5 ha af - og som i øvrigt er den eneste af Sottimanos Cru'er, der kommer fra Treiso-kommunen.

Og ja, forventningerne til Sottimanos Barbaresco'er i årgang 2019 er da også blevet indfriet til fulde. For resultatet er en uovertruffen serie af vine, der på en måde minder om en blanding af 2016'ernes solide struktur med 2018'ernes bourgundiske elegance. Derfor er de da også indtil videre blandt årgangens bedst anmeldte Barbaresco'er.

Pajoré har altid været en "stor" vin for Sottimano. Markens sydvestvendt eksponering og kalkstensrige jord har i Sottimanos hænder altid resulteret i store vine.

Som det er tilfældet med alle Sottimanos vine, dyrkes de efter nærmest hysteriske, økologiske principper med størst mulig respekt for naturen. Sottimano er ikke certificeret økologisk, men gør det som så mange andre "med hjertet" - og ikke for den omtale og det papirarbejde, det medfører. Derfor ingen sprøjtemidler - men hårdt arbejde i marken og kun tilsætning af et minimum af svovl, som i øvrigt kun sker i forbindelse med tapningen på flaske.

Vinificeringen sker med naturlig gæring og lang tids maceration, hvor mosten er i kontakt med drueskallerne igennem hele processen. Efterfølgende lagres vinen på fransk



eg fra den legendariske fadproducent, Francois-Frères i Bourgogne, hvor af 10% er af ny afstamning.

Vinbeskrivelse:

Pajoré har altid leveret store vine i "de rigtige hænder". Årgang 2019 er en kæmpe Barbaresco - med et langt liv foran sig.

Vinen fremstår transparent rød i farven med indsmigrende, nuancerede og rødfrugtede aromaer af kirsebær, krydderier, mint og lakrids. I smagen viser Pajoré (som altid) koncentration og dybde, men forekommer med sin legende syre og fokuserede tannin alligevel så svævende let, elegant og med superb præcision.

En kæmpe Barbarescoer, som bør nydes i store Bourgogne-glas.

Druesammensætning:

Nebbiolo

Luca Gardini:	98+ point
Robert Parker's Wine Advocate:	95 point
James Suckling:	94 point
Wine Spectator:	94 point
Wine Enthusiast:	94 point

Beskrivelse af producenten

Sottimano har efterhånden vokset sig til at være en af Barbaescos mest anerkendte vinproducenter.

"In fact, Sottimano offers one of the most exciting collection of territory-based expression of Nebbiolo to be found in the appellation."

- Monica Larner, The Wine Advocate

Andrea Sottimano står i dag bag produktionen af de ca. 18 ha. vinmarker fordelt på unikke terroirs i Barbaresco. Andrea er udpræget "terroir-mand", hvorfor det at smage sig igennem Sottimanos portefølje af enkeltmarks-Barbaresco-vine er som at komme på en rundtur i Barbaescos terroir.



Ejendommen kom i familiens hænder i slutningen af 60'erne og er beliggende på Cottá-marken, hvor Sottimano også laver en fantastisk Barbaresco fra.

Sottimano har et ønske om at lave sine vine på naturlig vis og arbejder derfor også efter biodynamiske principper. Godt nok er man ikke økologisk certificeret - og man skilte generelt ikke med den meget naturlige dyrkningsfilosofi. Ene og alene af den årsag, at mange - ifølge Andrea - stadig finder den biodynamiske form for vindyrkning mærkværdig.

Der laves i dag fem forskellige enkeltmarksbarbaresco'er. Fra Neive kommer Cottá, Currá, Basarin og Fausoni, hvor de tre førstnævnte er beliggende tæt ved ejendommen. Derudover laves der en Barbaresco fra Pajoré-marken i Treiso.

Vinificeringen sker efter meget naturlige principper med naturlig gæring og en særdeles lang maceration, hvor mosten ligger på kvaset. Svovl bliver kun tilsat i yderst begrænsede mængder - og udelukkende ved selve flaskningen. Lagringen sker efterfølgende på franske egetræsfade fra den legendariske fadproducent, Francois-Frères i Bourgogne, som også leverer fadene til selveste Romanée Conti. Vinene lagres i dag på 10% nye fade og 90% på fade brugt op til 4 gange.

Sottimano har en forkærlighed for vinene fra Bourgogne, hvorfor stilen i vinene afspejles af dette. Det er vine med en silkeblød elegance og en sprød, mineralisk karakter, som gør dem enormt komplekse.

"From top to bottom, this is an impressive set of wines from Sottimano, a property that continues its rapid ascent into the top echelon of the region's finest estates."

- Antonio Galloni