



Barolo, Ginestra Casa Maté 2019

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. Især her i den enestående årgang 2019, hvor Grasso har markeret sig med et par Barolo'er, som kan begå sig i den absolutte top. Grassos 2019'ere er monumentale, elegante og som altid langtllevende vine.

På trods af en ellers relativt varm årgang blev varmen ofte efterfulgt af tiltrængte perioder med regn. Derudover blev man begunstiget af kølige nætter sidst på sæsonen, hvorfor der efter dagens standarder faktisk er tale om en lang modningssæson og sen høst på linje med legendariske årgange som 2004, 2013 og ikke mindst 2016!

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 mere end 50 dages lang maceration, hvorefter den lagres ca. 2½ år på 2500 liters brugte slovenske fade.

Vinbeskrivelse:

99 POINT | Luca Gardini:

The great craftsmanship of Elio Grasso in this wine from the area of Monforte, from Ginestra cru, soils rich in limestone and clay between 300 and 350 meters. Nose with notes of raspberry, wild strawberry, then chamomile and violet, with hints of rosemary and licorice root. The sip is savory-brackish, elegant and deep.

- Luca Gardini

97+ POINT | The Wine Advocate:

Very different from the Gavarini Chiniera, the 2019 Barolo Ginestra Casa Maté shows more bite, structure and a bigger tannic impact. Fruit was harvested a bit earlier, but healthy grape skins allowed for 52 days of maceration. This wine shows beautiful intensity and fullness with dark fruit, earth, hazelnut and dark plum. Surrounded by forests, the greenery gives balance to this wine by moderating temperatures. In fact, this site saw up to 10 degrees Celsius drops in diurnal temperatures, leading to thick skins and ideal phenolic ripeness.

- Monica Lerner

97 POINT | Jeb Dunnuck:

Another remarkable wine from this outstanding and tension-packed vintage, the 2019 Barolo Ginestra Casa Mate takes on



a bit more introspective nature, with black cherry, cracked peppercorn, licorice, and wet asphalt. Full-bodied, it offers sweet tannins and notes of balsamic herbs, violets, leather, and black raspberry that move through the palate at a glacial pace without feeling weighted. I would recommend cellaring for a few years, after which it will be perfect for winter weather evenings by the fireside over the coming decades. Drink 2026-2050.

- Audrey Frick

95 POINT | Vinous:

The 2019 Barolo Ginestra Casa Matè is rich, dark and explosive. Dark-fleshed fruit, cloves menthol, licorice, scorched earth, leather and dried flowers are some of the notes that infuse the 2019 with character. Deep and resonant, with tremendous depth, the Ginestra is a wine of unbridled intensity. Swaths of tannin wrap around the huge, substantial finish. This virile, strapping Barolo is quite simply classic Ginestra.

- Antonio Galloni

Druesammensætning:

Nebbiolo

Luca Gardini: **99 point**

Robert Parker's Wine Advocate: **97+ point**

Jeb Dunnuck: **97 point**

Vinous: **95 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 lagrer 45 måneder. Her er der virkelig tale om en unik vin, som anmelderne også beskriver.