



Barolo, Gavarini Vigna Chiniera 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 langtlivende 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 forhold til Ginestra Casa Matés mere lerholdige 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 kælderens, 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 hele 55 dage lang maceration, hvorefter den lagres ca. 2½ år på 2500 liters brugte slavenske fade.

Vinbeskrivelse:

110 POINT - CUM LAUDE | Luca Gardini:

Monforte d'Alba, medium calcareous soil tending to sandy. A historic winery, which has marked, in the last 10 years, a dizzying growth in terms of quality, demonstrated by this pearl. The aroma has freshness, melon then citrine thyme and blood orange, with iris and ginger. The taste is equally fresh, with savory tannins and a officinal-fruity aftertaste.

- Luca Gardini

98 POINT | Jeb Dunnuck:

The 2019 Barolo Gavarini Chiniera is just superb, with layers of pure fruits and spices interwoven with vibrant cherry liqueur, candied roses, incense, and baking spice. Harmonious and balanced from the start, it offers ripe tannins, a seamless spine of fresh acidity, and fantastic length that leaves me wanting more. As it opens, it reveals more nuanced notes of apricot and saline earth. An outstanding medium to full-bodied red, this is one to cellar for a few years, as it has a ways to go before its full spectrum is revealed. Drink 2026-2050.

- Audrey Frick

97 POINT | The Wine Advocate:

With vines adjacent to forests on white chalky soils, the Elio Grasso 2019 Barolo Gavarini Chiniera is a luminous and very



beautiful wine. Vintner Gianluca Grasso called this "the helicopter vintage" because he actually rented a helicopter to fly over the vines for 45 minutes to dry them from rain right before harvest. As he tells it, this was a costly but good decision because 15 minutes after he finished harvesting on October 26, heavy rain came and lasted an entire week. Thanks to these dramatic measures, the grape skins were excellent, and maceration with submerged cap lasted 55 days. That's how perfect the skins were. This balanced wine shows extreme precision and elegance.

- Monica Larner

96 POINT | Vinous:

The 2019 Barolo Gavarini Chiniera is classically austere and just gorgeous right out of the gate. Soaring aromatics and fine, sculpted fruit race out of the glass. Crushed rose petal, cinnamon, orange peel and mint are all beautifully delineated. Readers will have to be patient, as the 2019 is going to need years to be at its best, yet it has that embryonic inner sweetness that characterizes the very finest wines here. Superb.

- Antonio Galloni

Druesammensætning:

Nebbiolo

Luca Gardini: **110 point**

Jeb Dunnuck: **98 point**

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

Vinous: **96 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.