

Torsdagstipset – Elegant och oemotståndlig barbera



Jag köper inte så ofta italienska viner, vet inte varför. Kanske pga att de upptar flest hyllor av alla länder på Systembolaget, och det finns ju så mycket annat intressant. MEN när jag första gången provade denna barbera, då föll jag fullkomligt pladask. Jag rekommenderar er varmt att prova detta eleganta och oemotståndliga vin, men lufta ordentligt!

Borgogno Barbera d'Alba Superiore, 2020, nr 74201, 199 kr.

Vinet består till 100% av druvan barbera, som i takt med att intresset för italienska viner ökat har gått ifrån att vara en inhemsk lantruva till en världsvan kändis. Barbera är en mycket gammal druvsort som ger mörka, bäriga viner med mycket frukt och syra. Druvan har sitt ursprung i Piemonte i nordöstra Italien där den upptar nästan hälften av odlingarna.

De fantastiska druvorna som ingår i Barbera d'Alba Superiore har fått växa i de absolut bästa vingårdarna. Hos Giacomo Borgogno gör man allt för att ge vinet den omsorg det förtjänar. Resultatet är fruktigt, kryddig och oemotståndligt!

Valet av växtplats är ovanligt. De två vingårdarna Liste och Cannubi är mycket ansedda "cru-lägen" för Barolo. Här låter vinhuset Borgogno sina barberarankor växa i den fantastiska jordmånen. Liste bidrar med komplexitet och Cannubi ger druvorna väldoftande elegans.

Druvorna handplockas och jäses med sin naturliga jäst under två veckor innan de försiktigt pressas. Det färdiga vinet lagras sedan 10 månader på ekfat – vilket är ovanligt för barbera – för ytterligare komplexitet. Vinet vilar sedan minst ett halvår på butelj innan det släpps till försäljning.

Borgogno utsågs 2021 till årets vinhus i tävlingen Årets Vinare i regi av Allt om Vin. Vinet jag här tipsar om har fått en mängd fantastiska omdömen:

- Livets Goda: "Elegant och gott!"
- Aftonbladet, betyg 5 av 5
- Allt om Mat, maj 2022, betyg "Fynd".
- Allt om Mat, september 2022: En av tre röda favoriter från Gunilla Hultgren:
"Italiensk barbera med frukt och syror på rätt plats. Här finns drag av körsbär, hallon, örter, lite lakrits och lätt krydda. Koncentration och fin friskhet. Lufta gärna i karaff så smaken får en ännu större utväxling. Som gjord för att hällas upp i generösa glas till en krämig risotto med höstens svamp och rikligt med parmesan."

Borgognos Barbera d'Alba är ett drickfärdigt vin med mycket elegant doft och läcker matvänlig fruktighet. Matcha den med rätter av lamm- och nötkött, en härlig charktallrik, pasta och mellanlagrade ostar.

Vinet finns på hyllan i butikerna på Skutviken och Storgatan i Luleå.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen

Styrelsen och alla medlemmar som känner sig manade delar med sig av sina favoriter här på torsdagar. Om du vill tipsa om ett favoritvin, skicka tipset till stalstaden.lulea@gmail.com.