



OMRÅDE
Italien

APPELLATION
Barbera d'Asti

DYRKNING
Biodynamisk

JORDBUND
Kalkholdig mergel

DRUER
Barbera

GÆRING
Ståltank

TYPE
Kraftig rødvin

Villa Terlina

Villa Terlina, Piemonte, Barbera d'Asti "Gradale" 2021

"Barbera har ofte en charmerende friskhed og lethed. Men sådan er det ikke med al Barbera, og når det kommer til Villa Terlina og denne 'Gradale', ligger der 30 måneders lagring på egetræsfade bag det endelige resultat. Det giver en dybde og tyngde, som du ikke finder i billig Barbera – til gengæld får du ikke det saftige bid, som de unge og lette rødvine i denne kategori ellers leverer. Her er dybde nok til julemiddagen, og det smager rart. " 92p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu Barbera d'Asti "Gradale" var den anden parcel som Paolo købte. Her er druestokkene plantet i 1955 og 1975. Vinen gennemgår lagring på barriques i 30 mdr. inden den aftappes og lagrer på flaske i 12 måneder indtil frigivelsen. Vinene hos Villa Terlina svovles minimalt, og der er et totalt svovlindhold på mellem 50 og 90 mg. pr. ltr. Alle Villa Terlinas Barbera vine er kendetegnet ved en kompleks, moden og bærmættet frugt. Til trods for lang lagring på barriques er fadpræget afdæmpet og ekstremt flot integreret i vinene. 2016 årgangen blev testvinder i Jyllands-Posten test af biodynamiske vine: **Testvinder og 6 stjerner i Jyllands-Posten "Der er dæle megen vin for pengene i denne herligt ødsle, velskabte barbera. Den kommer stormende en i møde med store svungne former og en topårgang i bagagen, fadet fylder bestemt i aromabilledet, men det kæntrer ikke. Alt sidder, som det skal. Den muskuløse krop kan bære det. Næsen er dyb og kompleks med et mylder af nuancer, der hele tiden skifter og ændrer sig i glasset. Først oser den af søde kirsebær, mintpastiller, tobaksblade og varme krydderier. Dernæst tør pottemuld, tjære, læder og en snert af kostald. Smagen er storladet og har det klassiske tørre italienske bid. Man mærker ikke den høje alkohol. Masser af tørstof, flot koncentration og længde her, der får god hjælp af frugtsyren og de magtfulde tanniner, der klemmer og krammer. Virkelig seriøs madvin. 93 p.** Morten Bundgaard, Jyllands-Posten 18. oktober 2020

OM PRODUCENTEN

Paolo og Bettina Alliata er ægteparret bag et af Astis bedste insider-vinnavne: Villa Terlina. Her i et ellers Nebbiolo domineret område har de helliget sig Barbera druen. Barbera fra Asti er ofte kendetegnet ved en større dybde og kompleksitet end sine brødre i Alba. Villa Terlinas skoleeksempler er ingen undtagelse fra den regel.

Paolo Alliata fik sin landbrugseksamen efterfulgt af specialkurser i vin i Bordeaux og Beaune. Han fik efter sin eksamen en del praktisk erfaring som vinmager med ophold i både Toscana, Tyskland og Frankrig. I St. Emilion fik han mulighed for at gennemgå et langt ophold på Canon-La-Gaffelière, hvor han arbejdede med et fantastisk team af engagerede folk og lærte en masse om brug af barriques i vinifikation. Det var dog ikke kun de tekniske detaljer, han lærte her. Den ideologi, som Neipperg havde for tilblivelsen af sin vin, satte et lige så stort aftryk i Paolos tanker. Neipperg fortalte ham, at tilblivelsen af vin først og fremmest handlede om passion, følsomhed, og respekt for terroiret.

Derfor lå det allerede dengang helt ligefor og naturligt, at Paolo på et tidspunkt ville drive sit kommende sted efter økologiske og biodynamiske principper og med en meget kyndig brug af netop barriques i kælderne.

Det skete nogle år senere, da han i 1997 fik mulighed for at købe en parcel af 90 år gamle vinstokke på Monsicuro-højdedraget. Beplantningstætheden var enorm høj,

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

og den deraf mindre produktion gjorde druerne ekstremt koncentrerede. Siden er flere marker kommet til, men produktionen stadig lille og håndholdt på blot 30.000 flasker fra de knapt otte ha. vinmarker. Alle vinene har været dyrket og certificeret biodynamisk siden 2008.