

# Barbera årgang 2003

## Poengskala

90-100	Eksepsjonell vin
80-90	Høy kvalitet, meget bra vin
70-79	Bra vin, over middels
60-69	Ordinær kvalitet
50-59	Under middels, fremtredende feil

## Vinforums anbefalinger etter pris

- ★★★★★ Topp kjøp
- ★★★★ Godt kjøp
- ★★★ Grelt vin
- ★★ Måtelig
- ★ Mindre god

## Smakspanelet

Ola Dybvik, vinredaktør  
 Freddy Hansen, vinskribent  
 Petter Mowinkel, statistiker  
 Arne Ronold MW, vinredaktør  
 Morten Smith, Ås vinklubb

Barbera er en av Italias mest beplantede blå druesorter, i areal kun overgått av sangiovese og montepulciano. Man antar at den har sin opprinnelse i området Monferrato i Piemonte, og det finnes eksempler på kontrakter helt tilbake til 1200-tallet hvor vinmarker ble utleid under forutsetning at det ble dyrket *de bonis vitibus barbexinis*. Utover Piemonte dyrkes druen også i nærliggende Oltrepò Pavese i Lombardia, i Emilia-Romagna samt en del i Syd-Italia. Regnet i volum er den utvilsomt Piemontes viktigste rød-vinsdrue, selv om nebbiolo fortsatt må sies å ha større status. Barberas egenskaper skiller seg markant fra de fleste andre druesorter: Den har mye fargestoffer og høy syre, men forsvinnende lite tanniner. Tradisjonelt har den grunnnet sin høye syre vært mye benyttet som hverdagsvin i det kraftige piemontesiske kjøkken. Men barbera er relativt sensitiv overfor avlingens størrelse. Høstes det mye, har vinene en tendens til å bli magre og syrlige med lite ekstrakt, mens man ved lave avlinger kan oppnå fyldige og rike viner med kropp til å balansere syren, og med stor holdbarhet. Faktisk har gode barberaviner fra gammelt av hatt ry på seg for større holdbarhet enn nebbiolo.

Tradisjonelt har barbera vært lagret på store gamle fat, *botti*, som tilfellet var også for barolo og barbaresco, og som for sistnevnte viner har også barbera



vært gjenstand for en kraftig modernisering. Startskuddet til denne forvandlingen kom i 1985 da Giacomo Bologna lanserte sin første årgang (1982) av Bricco dell'Uccellone, laget fra små avlinger av sentøstet barbera og lagret i nye barriques. Mangelen på naturlig forekommende tanniner i barbera gjør at barriquelagringens tilførsel av tretanniner kan bidra med en positiv forbedring av vinnens struktur, og i Bolognas tilfelle lot successen ikke vente på seg. Denne nye stilen skapte på kort tid skole, og selv om det fortsatt finnes en del tradisjonalister igjen når det gjelder barolo og barbaresco, har de fleste produsenter konvertert til modernismen for sine toppviner av barbera.

Barbera har sine hovedappel-

lasjoner i DOC Barbera d'Alba, DOC Barbera d'Asti og DOC Barbera del Monferrato. I tillegg benyttes den i mikroappellasjonene DOC Rubino di Cantevanna og DOC Gabiano samt i enkelte paraplyområder, bl.a. DOC Piemonte.

Den ekstremt varme og tørre sommeren i 2003 har også ført til stor variasjon i vinkvaliteten i Piemonte. Som ellers i Europa har årgangen gitt rødviner med høy alkohol, moderat til lav syre og ofte også en grov og tørr tanninstruktur som tenderer mot det ubehagelig bitre om druene i tillegg har vært solsvidde, og det er generelt vinmarker med mindre optimal beliggenhet som har gitt best resultat. Piemontes to andre hovedsorter, nebbiolo og dolcetto, har derfor gitt vin av høyst varia-

bel kvalitet, mens alle er enige om at Barbera har kommet særdeles godt ut, antagelig på grunn av druens høye naturlige syrenivå og mangelen på tanniner. Barberavinene er generelt svære og rike, med balanserende syre og høye alkoholverdier, men med kropp, frukt og saftighet som gjør dem svært innsmigrende.

**Panelet** var generelt begeistret for vinene i testen; hele tolv av 21 viner ble anbefalt, og kun to

viner ble vurdert som under middels. Bortsett fra de aller rimeligste vinene i testen var årgangens signatur lett gjenkjennelig, og mange av karakteristikkene dreide seg om nettopp dette: Opulente viner med sødmefullt kirsebærpreg, enkelte ganger mot syltede kirsebær eller kirsebærkompott, saftig og rik frukt i munnen, stor fylde og høye alkoholverdier. Dette er viner det er lett å like, viner som kan drikkes unge selv om de beste også vil

tåle lagring, og viner som definitivt passer til kraftig mat. Best ut kom Barbera d'Alba fra produsenter som Fontanabianca, Malvirà og Seghesio, men nivået var jevnt over svært godt. En enkelt Barbera d'Asti fra fra Il Falchetto var også med på vinnerlisten. Panelets vesentligste ankepunkt mot flere av middelhavsfarnerne var doseringen av eik, som for enkelte viners vedkommende synes å være i voldsomste laget.

★★★★★

78

**Barbera d'Alba 2003**

**Fontanabianca**

#40939, kr 164,90

(Gaia)

Ekstremt mørk og tett Barbera med sublim frukt og innslag av kirsebær og overtoner av mandler, blomster og eterisk olje på duft. Saftig, fyldig og svært rik vin med flott frukt også i munnen, fin syre, stor lengde og et streif av varme i finish.

77

**Barbera d'Alba San Michele 2003**

**Malvirà**

#41397, kr 159,90

(Moestue)

Frisk, sødmefull og flott Barbera med innslag av kirsebær, fat og humus på duft. Saftig, kraftig og sødmefull også i munnen, med

fin syre og fast finish. Rik og svær vin i årgangens opulente stil.

77

**Barbera d'Asti**

**Pian Scorrone 2003**

**Falchetto**

#47781, kr 160,40

(Wine Tailor)

Frisk, jordlig, kirsebærpreget og årgangstypisk Barbera med pinotlignende bærpreg og innslag av fuktig skogbunn på duft.

Saftig, solid og syrlig vin med fast, tørr og varm finish. Også dette en fyldig og rik stil.

77

**Barbera d'Alba 2003**

**Seghesio**

#42971, kr 161,60

(Red & White)

Fatpreget og druetyrisk Barbera med sødmefull og kirsebærpreget duft. Saftig, solid, strukturert og rik vin med flott frukt i munnen og merkbart trepreg i finish.

76

**Barbera d'Alba Superiore 2003**

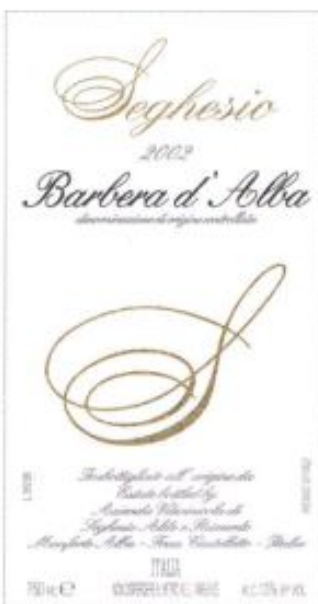
**Giovanni Demarie**

#47617, kr 130

(Wine Brothers)

Ungdommelig og druetyrisk Barbera med preg av kirsebærkompott, mandler og et streif av humus på duft. Saftig, fyldig og rik vin med flott frukt i munnen og merkbart alkohol i finish. Relativt elegant stil til årgang 2003 å være.

**Barbera d'Alba fra produsenter som Fontanabianca, Malvirà og Seghesio kom best ut, men nivået var jevnt over svært godt.**



Alle er enige om at barbera har kommet særdeles godt ut i 2003, antagelig på grunn av druens høye naturlige syrenivå og mangelen på tanniner.

76

**Barbera d'Alba Superiore 2003**  
Giacomo Fenocchio  
#07599, kr 135  
(Vinordia)

Klassisk barbera med frisk duft av kirsebær, eterisk olje og humus. Svær og fyldig vin med sublim frukt i munnen, fin syre og stor lengde. Nok en fyldig og rik vin i årgangens opulente stil.

75

**Barbera d'Alba 2003**  
Prunotto  
#33021, kr 129,90  
(Strøm)

Frisk, lett jordlig og druetyrisk barbera med innslag av kirsebær og fat på duft. Rik, syrlig og saftig i munnen, med merkbar alkohol og et streif av tørrstoffer i finish.

★★★★

76

**Barbera d'Asti La Tota 2003**  
Marchesi Alfieri  
#41398, kr 185  
(Moestue)

Rik, moderne, lett jordlig og eikepreget barbera med innslag av kirsebær, anis, fat og eteriske oljer på duft. Opulent, syrlig og saftig vin med flott fruktsødme og pent integrert eik i munnen.



75

**Barbera d'Alba Piani 2003**  
Pelissero  
#32571, kr 166  
(Moestue)

Moderne laget barbera med merkbart fatpreg og innslag av modne kirsebær og et streif av humus på duft. Substansrik og fyldig vin med distinkt fatpreg også i munnen. Nok en diger vin i årgangens opulente stil. Hardt eiket.

74

**Barbera d'Asti 2003**  
Cascina Castlet  
#45312, kr 139,90  
(Strøm)

Frisk, ren og druetyrisk barbera med preg av kirsebær, mandler og et streif av eteriske oljer på duft. Saftig og syrlig vin med god frukt i munnen. Også dette en relativt rik stil.

74

**Barbera d'Alba 2003**  
Mauro Veglio  
#48096, kr 148,40  
(Nafstad)

Moderne og druetyrisk barbera med preg av kirsebær, fuktig skogbunn, mandler og fat på duft. Stoffrik og syrlig vin med flott fylde og merkbart fatpreg i finish. En tanke hardt eiket.



73

**Barbera d'Asti Piage 2003**  
Cascina La Ghersa  
#47467, kr 129,90  
(Vinum)

Jordlig, rå og fersk barbera med preg av syltede kirsebær på duft. Rik, saftig, syrlig og stram i munnen, med varm finish. God vin, men litt endimensjonal stil.

★★★

74

**Barbera d'Asti Grivò 2003**  
Elio Perronè  
#43260, kr 192,70  
(Red & White)

Mørk, tett og sødmefull barbera med årgangens varme fruktpreg og innslag av eik på duft. Saftig og rik vin med brukbar friskhet i munnen og merkbart eikepreg i finish. Også denne en tanke hardt eiket.

73

**Barbera d'Alba Torriglione 2003**  
Renato Ratti  
#34349, kr 140,60  
(Best Buys)

Korrekt barbera med preg av syltede kirsebær, plommer og fat på duft. Stoffrik, syrlig og solid i munnen, med fatpreget finish. Rik stil. Hardt eiket.



72

**Barbera d'Alba Ansisa 2003**  
Terre del Vino  
#43160, kr 129,70  
(Red & White)

Typeriktig barbera årgang 2003 med årgangens varme frukt og innslag av jord og kirsebær på duft. Saftig, stoffrik og robust vin med moderat konsentrasjon og merkbare alkohol i finish.

71

**Barbera d'Alba 2003**  
Fratelli Revello  
#42978, kr 168,90  
(Red & White)

Ungdommelig og fatpreget barbera med preg av syltede kirsebær og vanilje på duft. Opulent, rik og fyldig vin med god frukt i munnen, merkbare vaniljesødme også på smak og trepreget finish. Hardt eiket.

68

**Barbera Le Terre 2003**  
Terre del Barolo  
#47987, kr 99,90  
(Vinarius)

Ueiket, jordlig og korrekt barbera med årgangens varme fruktpreg på duft. Rik, syrlig og god i munnen med et streif av volatile syrer i finish. Den ville stått seg med større friskhet og bedre konsentrasjon.

66

**Barbera d'Asti Prius 2003**  
Mondo del Vino  
#50319, kr 83  
(Red & White)

Lett jordlig barbera med preg av kokte bær på duft. Enkel piemontevin med moderat frukt og lite av årgangens rike stil. Kjedelig.

65

**Barbera Cornale 2003**  
Casa Vinicola Bennati  
#48156, kr 79,10  
(Lassaga)

Enkel, lys og ueiket barbera med preg av gress, urter og kokt frukt på duft. Siank og syrlig vin med grønt preg også i munnen og varm finish.

★★

69

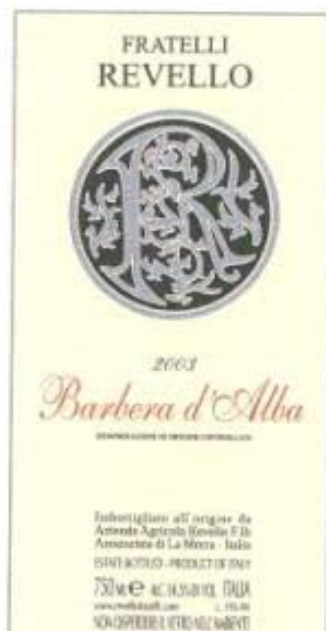
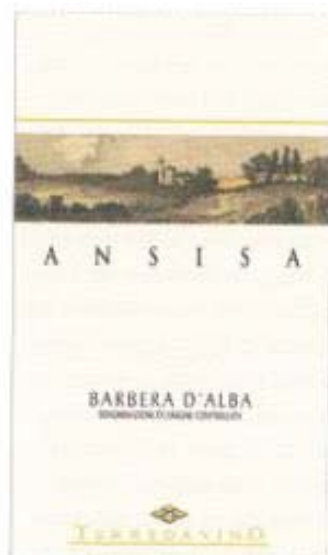
**Barbera d'Alba Ruvei 2003**  
Marchesi di Barolo  
#40179, kr 139,90  
(Gala)

Barriquelagret barbera med emmen fetsødme på duft. Rik vin med fatpreget finish som ville stått seg med større friskhet i munnen. Klånete eiket.

★

60

**Barbera del Monferrato 2003**  
Luigi Tacchino  
#20389, kr 99,90



Årgangens signatur er opulente viner med sødmefullt kirsebærpreg, saftig og rik frukt i munnen, stor fylde og høye alkoholverdier.