

Barbera i korthet

Färg: Som unga är vinerna mörkt blåröda, med lagring får de snart en brun nyans.

Doft: Röda bär, körsbär, svarta vinbär. De fatlagrade doftar också vanilj och rostad bröd.

Smak: Mjuk och fruktig, frisk syra, aromer av körsbär och plommon.

Odlas: När sin topp i Alba i Piemonte men odlas över hela Italien, inklusive Sicilien och Sardinien. Finns även i Sydamerika, Australien och USA – i Kalifornien är druvan den femte mest odlade!

Passar till: Mjuka & bäriga: Lätta rätter av fågel, kalv och gris. Fruktiga & smakrika: Lamm, nöt, vilt.

Lagring: Mjuka & bäriga ska drickas unga, fruktiga & smakrika fatlagrade viner kan sparas i tio år.

Barbera bara väntar på att få visa världen vad han kan.

TEXT: Staffan Brännslam ILLUSTRATION: Andreas Bennwik

Barbera

– en orättvist behandlad supertalang

Signor Barbera, varifrån kom...

– Finalmente är det *min* tur att bli intervjuad! Fattar inte vad ni har väntat på!

Jo, som sagt, varifrån kommer ni egentligen? Vi har hört att det finns två...

– Jag tror mig härstamma härifrån Piemonte i nordvästra Italien, men det finns släktforskare som hävdar att jag är född i Lombardiet.

Och nu finns ni i hela Italien, från norr till söder. Vilka egenskaper har gjort er så berest?

– Mah, fel egenskaper, skulle jag vilja säga! För många är jag en tålig arbetshäst som bidrar med färg och framför allt syra i andra viner. Syran är förresten min starkaste

sida även i varma klimat, där andra druvor lätt blir platta. Men problemet är att min talang inte tas tillvara!

Hur då, menar ni?

– Che stupido, fattar du inte?! Jag är den näst mest odlade blå druvan efter sangiovese men är ändå anonym – och detta trots att jag är minst lika bra som min kända granne nebbiolo! Anledningen är att många odlare slarvar bort mig genom att ta ut stora skördar, vilket ger utspädda viner – oavsett druva, vill jag påpeka! Det här oskicket har gett mig både oförtjänt dåligt rykte och dåligt betalt!

Men så illa är det väl...

– Zitto, lät mig tala till punkt! Konsekvensen har blivit att ingen vågar satsa på mig eftersom de inte får tillbaka insatsen. Ända tills nu, när några entusiaster, främst i Alba, Asti och Monferrato, äntligen har insett min grandiosa potential.

Och hur bar de...

– Äh, det gamla vanliga knepet – mindre skördar och ny fin ek att vila på. Eken förstärker inte bara min smak utan ger mig också lite strävhet, vilket är bra eftersom jag i grunden är en mjukis. Sedan är det så att jag mognar sent, och de som väntar på mig belönas tiofalt. Allt detta kommer att ta mig förbi nebbiolo. Vänta ni bara! ■

