

Oltrepò Pavese DOC Barbera Guté



Huset:

Vinhuset La Travaglina ligger på den første bakkekam der rejser sig efter man har krydset Po-sletten fra nord - tæt ved landsbyen Santa Giuletta. De 33 hektar vinmarker ligger rundt om selve vineriet (hvilket betyder kort transporttid af druerne efter høst). På vingården finder hele produktionen sted lige fra presning af druerne, over vinifikation og flaske påfyldning, til selve opbevaringen af vinen før salg. Huset arbejder efter den såkaldte "measure 214", som via regulativer sikrer en bæredygtig forvaltning af jorden, bl.a ved reduceret brug af maskineri i vinmarken og kraftig reduktion i brugen af gødning og pesticider. Siden 2011 har et solcellesystem produceret al den energi som vinhuset har haft brug for.

Distriktet:

Vi befinder os i det nordlige Italien, nærmere bestemt Lombardia og endnu mere præcist i vinområdet Oltrepò Pavese. Oltrepò Pavese er det største af Lombardia regionens vindistrikter med op mod 17.000 hektar vinmarker.

Lombardia har aldrig rigtig haft et berømt vindistrikt som Piemonte har Barolo, Toscana har Chianti og Veneto har Valpolicella. Man har spændt over mange forskellige vintyper bl.a. på grund af områdets metropol, millionbyen Milano's efterspørgsel efter ikke bare én vintype, men mange forskellige. Så det mest berømte vindistrikt i Lombardia i dag hedder Terre di Franciacorta og det får nok ikke mange genkendende nik udenfor Italien (her laves i øvrigt Italiens bedste mousserende vine).

Krydser man Po-sletten fra Gardassøen med retning mod Pavia og her drejer nogle få kilometer sydover, befinder man sig meget tæt på grænsen til Piemonte og i vindistriktet Oltrepò Pavese.

Vinen:

Denne Barbera er fremstillet af de bedste druer, der er høstet i de ældste vinmarker. "Vores opgave er simpel, at beskytte vinmarkerne og druerne og bevare de rige farver, aroma og smage skabt af naturen efter 12 måneders lagring i kælderen inden aftapning", siger Stefano Bottiroli, og undlader heller ikke at understrege at alle druerne håndhøstes. Vinen er sammensat af Barbera 90% og Croatina 10% som vinificeres og lagre i husets vinkælder i 12 måneder. Alt afhængig af årgangen lagre 20-40% af vinen på brugte egetræsfade for at tilføre dybde til vinen. Her er tale om en rigtig sommerrødvin som er perfekt til pasta, fjerkræ og lette kødretter. Serveringstemperatur 16-17 grader.

