

Baricchi

Articolo pubblicato su rivista specializzata danese riguardante la degustazione effettuata nell'ottobre 2007 dei miglior Pinot Nero importati in Danimarca su una selezione di oltre 600 vini provenienti da tutto il mondo (la nostra azienda ha raggiunto il massimo punteggio con 6 stelle)

Den forunderlige Pinot Noir

SMAG PÅ LIVET

Bourgognedruen Pinot Noir er på rundtur til hele verden, og den gør sig godt overalt.

Af J. O. Kristiansen
Foto: Lars Skov

Pinot Noir er lig med Bourgogne. Bourgogne er kun Pinot Noir, hvis man taler om rødvine, men nu må Bourgogne dele denne drue med hele verden. Masser af andre vinområder har taget Pinot Noir til sig, og den klarer sig godt fra Rumænien til USA, Australien og New Zealand for den sags skyld.

Der er ikke mange steder, hvor den falder uheldigt ud, det skulle da lige være i Alsace, hvor vinbønderne endog er meget stolte af at kunne præsentere druen som rødvin, mens andre nærmere vil betegne det, der kommer ud af presset som en lidt kraftig rosévin. Men lad det nu være.

Vi satte os for at smage ops igennem en snes Pinot Noir, og importørerne, der blev inviteret til at være med fik 150 kroner som højeste pris. Det var ikke meningen, at

man skulle kunne tage stikket hjem med en Chambertin eller lignende. Alle skulle kunne være med også forbrugerne. Der er trods alt længere imellem, at man køber vin til mere end 150 kroner flasken.

Som sædvanlig har vi inddelt vinene efter stjerneprincippet med seks som det højeste, og hvad der får under tre, tager vi ikke med.

Robert Mondavi, USA, Private Selection 2002: Cremen i denne vin er tilpas. Frugten er tilpas. Syren er behagelig afstemt. Et veltillavet og godt glas vin. 119,75 kr. Taster Wine, Skjold Burne-butikkerne.

→ **Baricchi, Piemonte, Italien Brigante in Fuga, 2003 Pinot Nero:** Der er brændt figen i næsen. En fremragende vin. Meget lækker og så er etiketten endda ret spændende, bemærker en smager, der har estetisk sans. Duften er fin. En vin helt i top. 99,20 kr. Carlo Merolli, Kongsvangenget 39, 2830 Virum. 45851978.

Lorié, Bricco Maiolica, 1999, Italien: Denne vin kæler for

ganen, den er harmonisk og blød. Lige til at gå til. 149 kr. A Vinstouw, Herring. 97121416.

Mercurey, Domaine de Surmain, Bourgogne, Frankrig 2002: Her er der sommer i flasken. Duft af ribs, en lys vin, som sagtens kan nydes uden mad, hvis det er det, man vil. 80 kr. v. 12 fl. Philipson Wine, Hørsholm, 70226888.

Chorey-Les-Beaune, Domaine Martin Dufour 1999, Frankrig: En lille metallisk eftersmag gør sig gældende, men den forsvinder ved iltning. Her er landlighed, strejf af kål, rustik men også meget indsmigrende. 129,75 kr. Taster Wine, Skjold Burne-butikkerne.

Erazuriz, Pinot Noir, Estate, Chile, 2003: Solbær i næsen. Lækker vin. Vellavet. Trods fin creme, lander den tørt og den er fyldig. 69,75 kr. H. J. Hansen, Vinspecialistene.

Carmen Reserve Pinot Noir, Chile: Let sødme i eftersmagen, fyldig og fed. Kræver nok lidt kraftig mad, men gør sig også godt til stegt fjerkræ. 98 kr. Vinens Verden, Odense, 66144448.

Kendall-Jackson 2002,

Vintners Reserve, Californien, USA: En stor, glad og rund amerikaner, der stritter i munden. Den kan alle lide. Der er solbær i næsen. 115 kr. Amka i Super Best og flere andre store markeder.

Rosso di Nero 2000, Lombardia, Italien: Chokolade i næsen og eftersmagen. En meget velkomponeret og megen ren vin med et strejf af vanille fra lagringen. 115 kr. Carlo Merolli, Kongsvangenget 39 2830 Virum tlf. 45851978.

Trio Pinot Noir, Chile 2003, Concha y Toro: Fin creme, meget blomsteragtig, solbær-næse, men den er kraftig 14 pct. alkohol, det mærkes, men overdøvrer ikke. 63,50 kr. Irma

Ullinger Red Gate, Margaret River 2001, Australien: Krydret vin med en meget fin syrebalance. Et picnic-vin. Her er noget at bide i. 120 kr. Bendix Wine, Hillerød, 48268200.

Choret les Beaune 2002, Dufoleur Pére, Bourgogne, Frankrig: Her er der megen frugt i næsen og eftersmagen. En lækker vin. 109 kr. Erik

Sørensen GrandVin 43469900.

Santenay 1'er Cru Beaurepaire 2002, Bourgogne, Frankrig: Let og elegant. Fylder godt i munden, megen frugt. 125 kr. A Vinstouw, Herring. 97121416.

Bourgogne Pinot Noir 2002, Domaine Antonin Guyon, Frankrig: Der skal serveres mad til denne vin. Det er en basse, der vil noget, ja den kan tilmed klare ost med megen smag. 104,75 kr. H. J. Hansen Vinspecialistene.

Louis Jadot, Bourgogne Rouge 2000: Meget ren vin. Lidt metallisk, afdæmpet syrerest. 100 kr. Vinens Verden, Odense 66144448.

Six Vineyards, Willamette Valley, Lemelson Vineyards, USA: Strejf af apotek i næsen. Let parfumeret. En vin der kommer sig i munden. 145 kr. Østjysk Vinforsyning. Vignoble-butikkerne.

Saint Mayol, Bourgogne 2002, Lupe Cholet, Frankrig: En vin, der skal luftes, men så kører det også upåklageligt. Typisk for området. God til lettere reitter. 89 kr. Vignoble.

Pinot Noir, Korsika 2003, Frankrig: Dejlig duft, en god

og behagelig vin. Let at drikke. God til fjerkræ. 49 kr. Irma.

Pinot Noir Sebastiani, Sonoma Coast, USA 2003: Blød og varm vin. Chokolade og candy, fyldig. 76 kr. Sigurd Müllers Vinhandel. 98185099.

Bourgogne Pinot Noir, Domaine des Beaumont, 2003, Frankrig: Ren drue, solid men noget ung, frisk vin, der skal luftes. 72 kr. Sigurd Müllers Vinhandel.

Parducci Estate Pinot Noir 2001, Willamette Valley, Oregon, USA: En lille skarp kant. En vin, der bør hældes om. Egner sig godt til fjerkræ. 99,75 kr. Tilbud: 79,95. Erik Sørensen GrandVin 43469900.

Alamos Pinot Noir, Nicolas Catena, 2003, Mendoza Argentina: Smager bedre end næsen lader one. Vanille efter lagringen. Madvin. 59,95 kr. v. 12 fl. Philipson Wine, Hørsholm.