

Ratti Barolo Marcenasco i januari

Vinovativa lanserar den 21 januari Ratti Barolo Marcenasco av årgången 2017 (92601, 339 kr) i det tillfälliga sortimentet. Första årgången av detta vin gjordes 1965 och det har sedan dess kommit att bli ett av de mest legendariska Barolovinerna.



Historien tar sin början på 1965 när Renato Ratti kommer hem från Brasilien som han emigrerat till på 30-talet och där arbetat som ansvarig för vermouhtillverkningen hos Cinzano. Han kände att det nu var dags att skapa ett eget vineri och valet föll på en liten tomt precis nedanför klostret L'Annunziata i byn La Morra med vingårdar som redan på 1100-talet omnämndes som "Marcenascum". I det gamla klostret från 1400-talet vinifierade han sin allra första vingårdsbetecknade Barolo Marcenasco - även om det då inte stod Barolo på etiketten utan "Marcenasco Antiche Cantine della Abbazia dell'Annunziata".

Under åren på Cinzano hade dock Renato möjligheten att resa runt och lära sig en del om andra vinregioner, bland annat Bourgogne i Frankrike där han fick upp ögonen för klassningen av enskilda vingårdar (crus). Det sistnämnda var något som inte existerade i Barolo vilket blev en drivkraft för Renato Ratti som blev världsberömd för sina insatser i arbetet att kartlägga de olika geografiska lägena i Langhe och klassificera dem på samma sätt som i Bourgogne.

Renato Ratti skapade en hel del debatt under sin tid då han bland kortade kortade ned både jäsnings- och macerationstiden samt även fatlagringen i syfte att skapa mer raffinerade och subtila viner som på ett bättre sätt lyfte fram druvorna och vingårdarnas "terroir".

Renatos son Pietro tog över vingården som väldigt ung redan 1988 då Renato tyvärr gick bort alldeles för tidigt. 2004 byggde han ett nytt vineri med låg klimatpåverkan och ultramodern vinmakningsteknik. Pietro har fortsatt arbetet med att oavbrutet förfina vinerna och få fram finessen, elegansen och inte minst lyfta fram de unika smaker som varje vin får helt beroende på från vilken vingård druvorna

kommer från.

Druvorna till Barolo Marcenasco 2017 skördades i början av oktober, avstjälkades och krossades för att sedan jäsa vid 26-28°C. Jäsning med skalen skedde i hela 40 dagar genom att man lät skalhatten ligga nedtryckt i karet (även kallat "submerged cap"). Malolaktisk jäsning skedde i november i behållare av stål. Vinet lagrades ca 2 år på slavonska botti.

Ratti Barolo Marcenasco 2017

92601, 339 kr

6000 flaskor släpps den 21 januari 2022