

Ruvei Barbera d'Alba Marchesi di Barolo 2020, Piemonte, Italia

100% Barbera

Para tomar dentro de los próximos 5 años, si quieren tenerle paciencia se va a suavizar y sus taninos van a estar más amables en unos dos años.

El Piemonte es casa de grandes vinos italianos, especialmente de Barolo, pero no solamente Barolo, cada una de las denominaciones de la región es DOCG, a diferencia de otras, lo cual nos habla de un sello de calidad que no tiene otra región en el país.

Barbaresco, Gattinara y Ghemme vienen siendo otras denominaciones importantes de la región, pero todo lo del "Alba" viene de acá, Dolcetto, Moscato y Barbera d'Alba son muy importantes por que son los vinos que tienen un poco más de libertad de producción y unas relaciones de precio calidad interesantes.

Marchesi di Barolo es el productor, probablemente uno de los más importantes de la región, donde contamos con toda la experiencia de un productor milenario. Esta versión de Barbera es bastante concentrada y seca, los taninos están marcados y pueden demorarse un poquito en madurar, sin embargo, las notas típicas de la cepa están muy presentes, las cerezas, el heno, las frutas pasas, definitivamente un paseo por la nariz, complejo y que va a ir cambiando en copa constantemente.

El 2020 fue un año en Piemonte no tan caliente y esto permitió mantener más acidez de lo usual en este vino, podríamos pensar de alguna manera que Barbera d'Alba es el vino del día a día de Piemonte, ojalá pudiéramos hacerlo con Barolo, pero todavía no estamos listos para eso.

Barbera esta confinada al Piemonte, no hay mucho en el mundo por fuera de esta región, si, algo en otras regiones de Italia, algo en Argentina, estados unidos y México, pero realmente no es importante por fuera del Piemonte.

Para el maridaje voy a hacer algo que no suelo hacer, y es recomendar una sopa, una minestrone con salsa Inglesa o Worcestershire Sauce, si se animan por esto asegúrense de enfriar un poco el vino, casi a temperatura de vino blanco. Si no son tanto de sopas, podemos hacer una milanesa de Res con rúcula y tomates.

Y para el maridaje emocional nos vamos un poco al pasado, estas mermeladas de agras, de mora, juega un poco con la infancia, y vamos a leer un cuento tierno y majo, Rin Rin Renacuajo, una historia, para niños, pero no tan niños, con profundidad y crueldad, que es lo que podemos encontrar en este vino.