



Fratelli Alessandria Barolo Chinato 50 Cl. Piemonte

Barolo Chinato er verdens bedste digestif og er de indviedes hemmelige eliksir, hvor udvalgte logebrødre M/K nikker indforstået til hinanden, når de dufter til denne herlige drik, hvorefter de smiler og lader sig føre ind i et mytisk aromaunivers med rod i en svunden tid.

Og nej, dette er ikke Barolo fra en mark ved navn Chinato, men derimod en vaskeægte klassiker; husets dejlige, let forstærkede Barolo tilsat og lagret sammen med et væld af aromatiserede krydderier, urter samt lidt sukker.

Barolo Chinato blev i 1800-tallet af Langhes bedre stillede borgere brugt som medicin mod bl.a influenza, men efterhånden som det gik op for folk, at dette var en særdeles behagelig form for medicin, så bruges den i dag oftest med et mere hedonistisk mål for øje, mens ingen læger, vi kender til, anbefaler den mod noget som helst.

Sammensætningen af de brugte urter og krydderier er en familiehemmelighed, som er nedarvet gennem generationerne, men kinabark, på latin kaldet China Calissaia, er hovedingrediens og samtidig fadder til navnet Chinato. Desuden er kanel, ingefær, lakrids, nellike, anis, vanilje, kardemomme og rabarber klassiske ingredienser.

Hovedforskellen på Fratelli Alessandria Barolo Chinato og andre vin-baserede digestifs er kvaliteten i grundvinen, som er helt anderledes god hos Fratelli Alessandria, da det er deres fremragende Barolo, der udgør basis. Fratelli Alessandria Barolo Chinato dufter populært sagt, men ganske rammende som et glas Barolo med julesmåkager på en apotekerdisk. Der er en gennemgående oxidativ nerve i vinen og sukkeret giver perfekt modspil til de 16,5% alkohol. Duften er hypnotisk kompleks med dybe, varme krydderier og en æterisk fri syre. Smagen har let sødme, stor fylde, der strammes op af en finish med lidt bitterhed og varme.

Denne aromatiserede vin er uden tvivl for de indviede og er ingen begynderdrik, men når man først får det lært, så er der fantastisk nydelse at finde i et enkelt glas. Barolo Chinato er ikke billigt - hverken at producere eller erhverve sig - men til gengæld er et enkelt glas oftest tilstrækkeligt, og flasken holder sig i åben tilstand frisk i ugevis, så man ikke behøver fortvivle over en åben flaske.

Nydes af et rummeligt hvidvinsglas som meditationsvin, efter dinner underholdning eller til honning- eller chokoladecake.

Alt efter formålet kan man nyde denne aromatiserede vin ved 12-16°. Serverer man den køligt vil den læske lidt, mens den aromatisk folder sig mest ud ved at blive serveret en anelse varmere.



Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk