



Pass 1 "Barolo Back Vintage"

1999 Barolo, Josetta Saffirio

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 10 dagars maceration. Stora, gamla ekfat i 24 månader följt av 6 månaders fatlagring.

2013 Barolo Gramolere, Fratelli Alessandria

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 22-30 dagars maceration. 36 månader i 20-40 hektoliter slavonsk ek, följt av 2 månader i ståltank och 6 månaders flasklagring.

2015 Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva, Paolo Scavino

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 20-30 dagars maceration, följt av lagring i minst 56 månader (24 månader i stora fat, följt av 10 månader i rostfritt stål och därefter 22 månader på flaska)

2014 Barolo Bricco Voghera Riserva, Azelia

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 55-60 dagars maceration följt av fem år på stora, gamla ekfat och fem års flasklagring.

1999 Barolo, Josetta Saffirio

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 10 dagars maceration. Stora, gamla ekfat i 24 månader följt av 6 månaders fatlagring.

En av Vinklubbens mest älskade producenter är Sara Veza som skapar magi på familjegården Josetta Saffirio. Från att ha tagit över vingården som ung 19-åring (som enligt egen utsago på denna tid inte såg skillnad på en vinranka och ett äppelträd) har hon idag blivit en av Piemontes viktigaste krafter med sin elektriska personlighet, aldrig sinande energi och kompromisslösa approach till sitt hantverk där människan och miljön står i fokus. Familjen Saffirio kom till området men dess moderna historia börjar 1945 då Ernest Saffirio köpte loss familjens mark från sina bröder. Ernesto hade en dotter – Josetta – som i början av 70-talet arbetat som lärare i vinmakning på universitetet i Alba. 1975 lyckades Ernesto övertala sin dotter att ta över vingårdarna som hörde till familjegården. År 1982 såg den första flaskan Josetta Saffirio Barolo dagens ljus och det dröjde inte länge innan priserna och utmärkelserna började delas ut till den unga, skickliga vinmakaren. Till allas bestörtning valde dock Josetta att sluta göra vin efter redan 10 år och vineriet låg i malpåse mellan 1992 och 1999. Då klev nämligen Josettas dotter, Sara Veza, in i handlingen. Med en total dedikation har Sara utvecklat familjegården mot nya höjder och har successivt ökat produktionen.

Josetta Saffirios Barolo är hennes verkliga visitkort – vinet som gjort egendomens viner älskade världen över.



TRYFFELSVINET'S VINFESTIVAL

Sara Veza gillar inte att jobba efter färdiga recept för sina viner utan låter varje årgång berätta vad den behöver i vingård och vineri. Hennes approach mer den moderna skolan med kortare macerationstid och vinerna hon skapar har en elegant rödfruktig nerv med stor personlighet. Druvorna kommer från Monforte d'Alba som handskördas och jäser i temperaturkontrollerade ståltankar i ca 30–32 grader, med en skalmaceration som sker under 10 dagar. Efter den malolaktiska jäsningen tappas vinet i stora, gamla ekfat där det får vila i 24 månader för att avslutas i cementtankar i ca 6 månader före buteljering. Druvorna till det här vinet kommer från underappellationen Castelletto i Monforte d'Alba. Jordmånen är mycket gammal och består av en gammal havsbotten som höjts upp till dagens altitud och är mycket rik på mineraler och kalk – en perfekt grund för nebbiolodruvan.





TRYFFELSVINETS
VINFESTIVAL

2013 Barolo Gramolere, Fratelli Alessandria

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 22-30 dagars maceration. 36 månader i 20-40 hektoliter slavonsk ek, följt av 2 månader i ståltank och 6 månaders flasklagring.

I den lantliga byn Verduno producerar familjen Alessandria viner som älskas av såväl sommelierer som vinälskare världen över. Familjen Alessandria har kallat de böljande kullarna i Verduno, Barolo, för sitt hem sedan mitten av 1800-talet. När firman grundades år 1870 var just Verduno det absoluta centrat för vinmakning i Barolo. Verduno kom under många år att falla i glömska, men det är tack vare ihärdiga familjer som Alessandria som området idag upplever en stor renässans. Idag drivs vinieriet av femte generationen, genom de två bröderna Gian Battista och Alessandro, samt Alessandros son Vittore. Sedan Vittore återvände till familjeegendomen år 2001 har stora förändringar genomförts där den minutiösa noggrannheten numera är total.

Gramolere är en två hektar stor cru-vingård i Monforte d'Alba beläget mellan Gavarini och Bussia. Första gången familjen buteljerade Gramolere som en egen cru vin var 2001.

Vingården har sydlig exponering, ligger 400 meter över havet och har över 40 år gamla vinrankor. Viner från Monforte utmärker sig ofta med sin fantastiska struktur. Vingården Gramolere har en jordmån bestående av sandig kalksten och vinerna kännetecknas av stora muskler, delikata och fräscha örttoner och aromer av läder och lakrits och en storslagen lagringsduglig komplexitet. Druvorna till Barolo Gramolere plockades för hand i oktober och fick jäsa och macerera i ståltank två veckor vid en temperatur på 29-32 grader. Vinet lagrades sedan i tre år på slavonska fat om 20-40 hektoliter, sedan två månader på ståltank och sedan minst sex månader på flaska. Vinet buteljeras alltid 4 år efter skörden.





TRYFFELSVINET'S VINFESTIVAL

2015 Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva, Paolo Scavino

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 20-30 dagars maceration, följt av lagring i minst 56 månader (24 månader i stora fat, följt av 10 månader i rostfritt stål och därefter 22 månader på flaska)

Piemontes moderna historia är tätt sammanlänkad med Paolo Scavino – en av regionens allra mest aktade namn som sedan starten varit med och drivit kvalitetsarbetet framåt med hjälp av passion och innovation. Över 100 år efter grundandet fortsätter fjärde generationen, Enrica och Elisa Scavino, att värna om familjenamnet genom att befästa deras roll som en av de allra största även i framtiden. Paolo Scavinos historia startade när patriarken och adelsmannen Lorenzo Scavino och hans son Paolo skapade familjeföretaget år 1921 i kommunen Castiglione Falletto. På 50-talet delades familjens då 11 hektar upp mellan de båda bröderna Paolo och Alfonso Scavino. Paolo förvaltade arvet genom att skapa viner under eget namn från de 5,5 hektar han erhöll efter uppdelningen. Den man som verkligen satt Paolo Scavino på kartan var Paolos son, Enrico Scavino. Enrico var bara 10 år gammal då han år 1951 började jobba sida vid sida med sin far i vineriet.

Med tiden kom han att bli en av de välkända Barolo Boys som satte regionen på kartan under 80- och 90-talet. Vid sin död, i februari 2024, hade han över 71 års erfarenhet och drevs fram till slutet av en brinnande passion att hela tiden skapa bättre och bättre viner genom att aldrig sluta att experimentera. Döttrarna Elisa och Enrica, som i många år arbetat sida vid sida med sin far som vinmakare och exportansvarig, för idag vidare faderns fana, särskilt eftersom Elisa ärvt hans experimentlusta i vineriet. Vi lär kunna förvänta oss stordåd och innovation även i framtiden!

2015 Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva är en MGA-klassad Cru i kommunen La Morra som familjen Scavino ägt sedan 1990. Rankorna planterades 2000, 2010 samt 2013 och ligger på 385 meter över havet i syd-sydöstlig exponering.





TRYFFELSVINET'S
VINFESTIVAL

2014 Barolo Bricco Voghera Riserva, Azelia

Land: Italien

Region: Piemonte

Druvblend: 100% nebbiolo

Vinmakning: 55–60 dagars maceration följt av fem år på stora, gamla ekfat och fem års flasklagring.

Azelia är en juvel bland Piemontes producenter. Med en över 100 år lång historia av noggrannhet, dedikation och passion skapar dagens ägare, far- och sonduon Luigi och Lorenzo Scavino, viner av sällan skådad elegans och nerv med sina gamla rankor i några av Piemontes bästa lägen. Azelias historia tar sin början år 1920 när adelsmannen och patriarken Lorenzo Scavino började vinfiera familjens 11 hektar vingårdar i hjärtat av Barolo; Castiglione Falletto. Sonen Alfonso såg till att vinerna började buteljeras och stiga i anseende. Med hjälp av Alfonsos son Lorenzo, pappa till dagens ägare Luigi, och hans hårda arbete började vinerna exporteras och spridas över världen. Idag är Azelia ett av regionens hetaste namn och ett måste i varje Barolo-älskares källare.

Barolo Bricco Voghera Riserva görs enbart de mest utsökta åren och kräver minst 10 års lagring för att verkligen uppnå sin yttersta potential – lagringsbarheten är dock mångdubbel längre.

Druvorna kommer från den 0,85 hektar lilla vingården Bricco Voghera med kalkrik lerjordmån i perfekt sydlig exponering på 360 meters höjd. Rankornas medelålder är hisnande 95 år där de äldsta rankorna är oympade pre-phyllixerastockar eftersom vinlusen inte trivs i den sandiga jordmånen. Vinmakningen är mycket traditionell – musten vinifieras med hjälp av naturligt förekommande jäststammar och föregås av en piemontesiskt klassisk lång macerationstid på 55–60 dagar som följs av 5 år på gamla, stora ekfat och 5 år på flaska. Den årliga produktionen är försvinnande liten – ebvart 3100 flaskor. Årgång 2013 är således den aktuella årgången av detta enastående vin som Tryffelvinet haft den stora glädjen att tilldelas 72 flaskor av. Luigi och Lorenzo uppnår fullständig elegans, charm och kraft i en oefterhärmlig balans i denna toppcuvée som alltid är en upplevelse utöver det vanliga.

