

# Livets Goda

LIVETSGODA.SE – 8 GENNAIO 2018

## Barbaresco och Barolo från Giacosa Fratelli

[Niklas Jörgensen](#)

**VIN** Efter att ha fallit för Giacosa Fratellis 2016 Langhe nebbiolo i höstas så kändes det ofrånkomligt att följa upp detta med att även prova en Barbaresco och en Barolo från firman som grundades 1895. Giacosa Fratelli, tillägget Fratelli (bröder) tillkom på 60-talet när bröderna Renzo och Valerio tog över från sin far Leone, ligger granne med Bruno Giacosa men det råder inget som helst släktskap. Idag äger producenten ca 50 hektar vingårdar, flera av dem i klassiska lägen. Vi provade två av dem, Vigna Gianmatè i Basarin, Barbaresco och Vigna Mandorlo, Scarrone, i Barolos Castiglione Falletto.



### 2014 Barbaresco Basarin Vigna Gianmatè

Basarin betyder solkysst på den lokala dialekten och är ett subområde i Neive. Just vingården Gianmatè är endast två hektar stor och här blir dess historia tydlig i och med de många marina fossilfynd som man kan göra i marken. Vigna Gianmatè är det enda vin från Giacosa Fratelli som lagras i barrique och i just detta fall rör det sig om två år i fat innan flasklagring tar vid.

Vid det här laget har ni nog läst det tillräckligt många gånger; de vanskliga förutsättningarna under 2014. Men nu provar vi inte klimat utan det som är i vårt glas är en alldeles förtjusande charmör. Gianmatè bjuder på en transparent rubinröd färgnyans och bouqueten är ännu ungdomligt generös. Här finns inslag av körsbär, tranbär, ett stänk tobak, vanilj och en humuston. Med luft dyker det upp violer, tjärpastiller och en skön balsamisk känsla. I gommen ett saftigt anslag men ändå med den klassiska tanninstrukturen från nebbiolodruvan - i Barbaresco-tolkning då vilket innebär aningen 'snällare' tanniner jämfört med Barolo. Om man nu ska generalisera. Rödbärigheten upplevs som förhållandevis solmogen om än i en sval stil, faten är skickligt integrerade även om de lär bli än mer sammansmälta med övriga komponenter i vinet om ett par års tid och syran gör upplevelsen nästan läskande. Här finns också ett stänk örter, viol och den balsamiska känslan dyker även upp i smaken. Eftersmaken

är behaglig och tanninerna följsamma. Ingen tungviktare eller långliggare, denna Gianmatè, utan charmen är onekligen dess signum. Något som den säkerligen lär hålla och utveckla de kommande åren. Med andra ord, stå inte över 2014 för att årgångstabellen säger det är ett tufft år.

Livets Goda-intrycket: **91 LGP**



### **2010 Barolo Scarrone Vigna Mandorlo**

Att blint hålla en Castiglione Falletto-Barolo efter en charmig Barbaresco blir sannerligen en resa. När det dessutom är en 2010:a så får onekligen årgångsvariationerna visa upp sig och sina olika attribut. Vigna Mandorlo in Scarrone är en sydsluttning som ligger på mellan 300 och 380 meters höjd. Namnet hämtar Giacosa Fratelli från det faktum att mandelträden (mandorlo) mognar fint i mikroklimatet som i de brantaste lägena har en sluttning uppåt 35%. Vinet får tre år på 3000-liters fat och ytterligare två år på flaska innan det släpps på marknaden.

Här möts vi av ett helt annat djur och ganska omgående kan igenkänningstecknena bockas av. Vinet är aningen mörkare i sin färgnyans jämfört med Barbarescon men har även lagt till med en tegelnyans i kanten. Bouqueten är inledningsvis lite blyg men luft löser detta och 2010:an bjuder på allt från torkade tobakstener, tjära, torkade rosenblad, mörka körsbär, plommon,



*Giacosa Fratelli*  
Neive - Italia

mylla och lakritsrot. Ännu förhållandevis ungdomlig även om vissa av doftintrycken kan uppfattas som tydlig mognad. Något som bekräftas av tuffheten i gommen för här finns det rikligt med frukt, stram syra och gott om tanniner som klamrar sig fast. Intrycket inledningsvis är aningen murrigt men det tar sig i glaset och istället blir det sådär skönt 'kompostigt' som bara vissa vinstilar kan bli. Tobaken är här, rosorna likaså och faten ger även en viss känsla av torkad frukt trots att det samtidigt har de mörka körsbären och viktoriaplommonen. Eftersmaken är tät, lång och tjärigt sträv. Vigna Mandorlo är ännu oförlöst och lär behöva ytterligare två-tre år men lär ha ett betydligt längre liv än så.

Livets Goda-intrycket: **93 LGP**

I nuläget är Giacosa Fratellis Barbaresco Vigna Gianmatè eller Barolo Vigna Mandorlo inte tillgängliga i Sverige men intresserade kan undersöka med importören **Fields Wine Company** om eventuell privatimport. Däremot är firmans Langhe nebbiolo tillgänglig i beställningssortimentet och vår tidigare provningskommentar kring vinet finner du **här**.