



Giacosa Fratelli
Neive - Italia

VINFORUM

VINFORUM – MAGGIO 2019

VINFORUM 





NEBBIOLO PRIMA 2019

TEKST & FOTO EGIL ANDREAS AASHEIM

Nebbiolo Prima hadde i år fokus på årgangene 2013 (for Barolo Riserva), 2014 (for Barbaresco Riserva), 2015 (for Roero Riserva og Barolo) og 2016 (for Barbaresco og Roero). Disse årgangene har vært mye omtalt de senere årene, og mens 2013 tidlig fikk mye rosende omtale, måtte 2014 finne seg i mye skepsis på forhånd.

For 2014 viste seg at mye av skepsisen var ubegrunnet, for mens årgangen var mer ujevn enn 2013, var det mange som fikk frem glimrende resultater i 2014, og det var Barbaresco som holdt det jevneste nivået. De største forventningene er det nok knyttet til 2015, en årgang «som har alt», mens mange mener at 2016 er en mer klassisk årgang, med litt slankere viner. Fellesnevneren for de senere årgangene i Langhe og Roero, er at et varmere klima gjør det lettere å produsere nebbioloviner som er ganske tilgjengelige i ung alder. Dette var spesielt merkbart for Barolo, som til tross for at de gjennomgående er en utfordrende munnfull, likevel viser frem mye ungdommelig sjarm.

Produksjonstallene viser at vinbøndene i Barolo produserte ca 14,1 mill flasker i 2015, og dette var en markant økning på mer enn 10 %, sammenliknet med den mer krevende 2014-årgangen. I Barbaresco ble det i 2016 produsert ca 4,8 mill flasker, mens produksjonen av Roero – som er en mye mindre appel-

Barbaresco 2016 var en svært vellykket årgang. Denne årgangen har fått betegnelsen klassisk, og forklaringen finner vi i den lange vekstsesongen.

lasjon sammenliknet med sine berømte naboer – var ca 510 000 flasker. Det gjennomsnittlige utbyttet lå på ca 50 hl/ha for alle tre appellasjonene.

Roero 2016 var gjennomgående bra, en jevn årgang der mange traff blinken. Her fant vi ren frukt, delikate aromaer og et syrlig, men balansert uttrykk. Det samme gjaldt riserva-utgavene fra 2015, som var noen av de

beste riservaene fra de senere årgangene. Det var produsentene Angelo Negro, Antica Cascina dei Conti di Roero, Malvirà og Monchiero Carbone som best ut.

Barbaresco 2016 var en svært vellykket årgang. Denne årgangen har fått betegnelsen klassisk, og forklaringen finner vi i den lange vekstsesongen. Gjennom den varme perioden midt på sommeren, ble temperaturen aldri liggende over 35 °C. Da høsten kom, var det med relativt kjølige netter, noe som bevarte den aromatiske kompleksiteten i druene samtidig som de ble fysiologisk modnet fullt ut. Resultatet er viner med kompleksitet og finesse i aromabildet, og dette er syrlige, strukturerte og balanserte viner med stort potensial. Det var ikke alle produsentene som hadde prioritert å vise frem 2016, men de produsentene som jeg vil trekke frem som spesielt vellykket, er Albino Rocca, Castello di Verduno, Fratelli Giacosa, Moccagata og Pertinace. 

Barbaresco Riserva var vellykket også i 2014, og denne appellasjonen hadde faktisk mer gunstige værforhold enn de fleste andre italienske vindistrikter dette året. Det var noen få eksemplarer som trakk ned, enten det var på grunn av for hard eikebruk eller fordi vinene fremsto som urene (et par av vinene var tydelig preget >





Under Nebbiolo Prima i år ble det presentert 163 eksemplarer av Barolo DOCG 2015, og det fellestrekket som er mest slående, er hvor tilgjengelige disse vinene er.

av brett ...). Men ellers var det mye bra, og årgangen fremsto som en av de jevneste de senere årene, med delikat frukt, god kompleksitet og med et strukturert uttrykk. Dette er utvilsomt en vellykket årgang å produsere riserva, og noen av de produsentene det er verdt å trekke frem, er Ettore Germano, Fratelli Monchiero, Giacomo Fenocchio, Marchesi di Gresy, Palladino, Paolo Manzone, Paolo Scavino, Produttori del Barbaresco og Rivetto.

Barolo er som de fleste vet, kjent som en krevende vin, ganske utilgjengelig som ung, men med stort lagringspotensial. På spørsmål om modningstid får man gjerne høre at

man uten videre kan la flaskene ligge 10 år før man åpner dem, og videre er det mer et spørsmål om personlig smak hvor lenge man lar dem ligge. Dette var tidligere en stor utfordring for vinbøndene og en av flere grunner til at man fikk de mye omtalte «modernistbølgene». Mindre fat og mer effektive ekstraksjonsteknikker skulle gjøre vinene mer tilgjengelige i sin ungdom. Dette var vellykket for Barolo, men ikke bare for modernistene. Revolusjonen i Barolo var også en generell øyeåpner for hvordan man kunne forbedre arbeidet både i vinmarken og kjelleren, der ikke minst forbedret hygiene i kjelleren ga gode resultater, også blant tradisjonalistene. I våre dager har vi

fått en ekstra faktor med i spillet. Med gradvis varmere klima får druene en annen modning enn i tidligere tider, og frekvensen av «femstjerners» årganger kommer hyppigere enn før. 2015 var en slik årgang, varm med somertemperaturer opp mot 40 °C, men med nok vann i grunnen til at plantene unngikk tørkestress. På høsten fikk man en modningsperiode som ga sukkernivåer på 14,0-14,5 % i potensiell alkohol og med syrenivå på 6,5 g/l.

Under Nebbiolo Prima i år ble det presentert 163 eksemplarer av Barolo DOCG 2015, og det fellestrekket som er mest slående, er hvor tilgjengelige disse vinene er. For all del, Barolo 2015 er fremdeles en krevende munnfull, men i denne årgangen synes selv vinene fra Serralunga d'Alba å gi noe av seg selv allerede. Samtidig er jeg ikke i tvil om at dette er en årgang med stort lagringspotensial, for vinene fremstår som balanserte med fullmodne tanniner og ditto frukt karakter. Når dette er sagt, er det fremdeles vinene fra La Morra som fremstår som mest tilgjengelige, mens Serralunga d'Alba befinner seg på den andre enden av skalaen. Nivået blant produsentene var jevnt og høyt, og det var bare unntaksvis at noen falt gjennom. Dem jeg velger å trekke frem i denne sammenhengen, er Ascheri, Aurelio Settimo, Bera, Cordero di Montezemolo, Elvio Cogno, Fantino Conterno, Figli Luigi Oddero, Giacomo Brezza, Palladino, Pietro Rinaldi, Réva, Rivetto, Vajra og Vietti.



Årgang 2013 husker jeg imponerte da jeg smakte den i to perioder i løpet av 2017. Den var på langt nær så tilgjengelig den gangen som det 2015 er i dag, men viste stort potensial. Det ble i år presentert 32 eksemplarer av Barolo Riserva DOCG 2013, og denne årgangen imponerer også som Riserva. Kvaliteten er gjennomgående høy, og det er ungdommeligheten som fremdeles er fellesnevneren. Blant de mest vellykkede utgavene finner vi viner fra Ettore Germano, Fratelli Monchiero, Giacomo Brezza, Giacomo Fenocchio, Paolo Scavino, Palladino og Rivetto. Her var det ikke tegn til overdrevent fatpreg, men derimot frukt hele veien!

Barolo og Barbaresco er kjent som kongen og dronningen blant Italias viner, og det er utvilsomt druesorten nebbiolo som er den største bidragsyteren til dette omdømmet. Denne druesorten har sin opprinnelse i det nordvestlige Italia og er en av de druesortene som til tross for sin berømmelse, bare i begrenset grad dyrkes utenfor dette området. Det dyrkes nebbiolo på totalt 5500 hektar i denne delen av Italia, mens man i resten av verden kun finner ca 500 hektar beplantet med denne druesorten.

Den første sikre kilden skriver seg fra år 1266 etter Kristus, i et dokument fra Rivoli rett vest for Torino. I Asti ble følgende omtale nedtegnet i år 1304: «det finnes en sort drue med navnet Nubiolum, som ikke egner seg å spise, men derimot egner seg utmerket til å lage vin av. Denne

Årgang 2013 husker jeg imponerte da jeg smakte den i to perioder i løpet av 2017, og denne årgangen imponerer også som Riserva.

druen krever et rikt jordsmonn med mye gjødsel [...] Kvaliteten på vinen er utmerket og kraftig, men under gjæringen må man ikke la skallet være i kontakt med mosten mer enn to dager». Slik vurderte man druens kvaliteter den gangen.

I likhet med flere andre historiske druesorter, har nebbiolo en tendens til å mutere, og den har fått en rekke lokale navn, som picoutener (i Aosta), prunent (Ossola), spanna (i Nord-Piemonte) og chiavennasca (i Valtellina). Totalt har man identifisert 46 forskjellige kloner av nebbiolo, inkludert variantene bolla, lampia, michet, pignolo og rosé.

Dette er også en drue som er kresen, både med hensyn til stell og klima. Den skyter knopper relativt tidlig og har en lang vekstperiode, noe som

krever et kontinentalt klima med en lang varm periode på høsten. Nebbiolo er alltid den sorten som høstes senere enn de andre sortene. Med en sentmodnende druesort er det alltid større risiko for å bli tatt av høstregnet, og i tidligere tider kunne det være et sjansespill å la druene henge på vinrankene til de var fullmodne. Men det virker som global oppvarming i hvert fall bringer noe positivt med seg. Sommervarmen strekker seg godt utover høsten, og nebbiolodruene oppnår lettere full fysiologisk modning. Resultatet er en vin som er mer imotekommende, uten at dette har gått på bekostning av spennvidden som denne druene kan by på. Nebbiolo er fremdeles en aristokrat blant druesorter, til glede for aristokrater – og oss andre!