Kihagyhatatlan piemonti évjáratok

2023. március 09.

Januárban bemutatkoztak a legújabb piemonti évjáratok ikonikus nagy borai: Barolókat, Barbarescókat és Roerókat kóstoltunk a Nebbiolo Prima rendezvényen.

Míg itthon az 1990-es évek bortrendjeit az újból minőségi borokat termelő borászok, a 2000-es évekét a "nagy öregek", a 2010-eseket a Kreinbacher pezsgők és a populáris stílusú tételek diktálták, addig a 2020-as évtizedet a külföldi borok iránti rajongás dominálhatja. Ennek az első szele pedig az, hogy ma már – ha szigorúan a vendéglátóhelyeken fogyasztott borokat nézzük –, 62:38 a magyar vs. külföldi borok fogyásának aránya, amely arány az elmúlt 3-4 évben mozdult el jelentősebben a külföldiek felé. És bár itthon is akad még felfedezésre váró tétel vagy akár fajta bőségesen, nem árt kicsit közelebb kerülni a boros óvilág ikonikus nagy szőlőfajtáihoz sem. A piemonti erősödő turizmus és az itthon is elérhető északolasz szortiment bőségszaruja pedig határozottan kiált azért, hogy rákapjunk a nebbiolo fogyasztására. Pláne, hogy igazán príma tételek készülnek belőle.

A Barolóval, Barbarescóval és az itthon egyelőre kevésbé populáris Roeróval a márciusi lapszámunkban foglalkozunk részletesebben, és egyben meg is mutatjuk, hogy a legújabb évjáratokból nekünk mely tételek voltak a kedvenceink – és közülük mi szerezhető be itthon. A Vince Magazin márciusi lapszáma március 11-től érhető el, de tőlünk is meg lehet rendelni. Most viszont lássuk ezeket a legújabb évjáratokat!

Minden év januárjában a Nebbiolo Prima az első rendezvény, amely megnyitja a sort az új évjáratú olasz borok széles palettáján. Bemutatkoztak a Barolo, Barbaresco és Roero apellációk legújabb évjáratai: a Barolo esetében ez a 2019-es évjáratot és a 2017-es Riservát

jelentette, Barbarescóból a 2020-as évjáratot és a 2018-as Riservát kóstoltuk, míg Roerókból a 2020-as évjáratot és a 2019-es Riservát. Az alábbiakban apellációnként mutatjuk be az egyes évjáratok jellemzőit.

Barolo Riserva DOCG 2017

2017 egy nagyon bőkezű – néha túlságosan is bőkezű – meleg évjárat volt, amely néhány igen erőteljes Barolo Riserva megjelenését hozta. A legjobbak figyelemre méltóan lédúsak, ami segít megőrizni egyensúlyukat és ihatóságukat. A “kevesebb több” filozófia pedig mint mindig, most is kifizetődő ebben az intenzív évjáratban.

Barolo DOCG 2019

Hosszú tenyészidőszak, és kevesebb mennyiség: ígéretes. A borászok kijelentései szerint egy klasszikus Barolós évjárat, amely a borok jó szerkezetében, ideális egyensúlyában és hosszú érlelhetőségi potenciáljában mutatkozik meg.

Későn indult meg az évjárat, az esős időszak egész áprilisig kitartott. A virágzás is áldozatul esett helyenként az időjárásnak, ez is okozza a kevesebb mennyiséget. A csapadék a meleg nyarat is végigkísérte, így az októberi szüret zamatos gyümölcsöt jelentett. Egy átlagon felüli évjárat.

Komoly borok nagy potenciállal

Barbaresco 2020

A száraz telet esős tavasz követte, amely a gombás betegségek gyakori jelenlétét is okozta. A szeptemberi hűvös éjszakák lassították az érést, így finomítva a gyümölcs tanninjait.

Barbaresco Riserva 2018

Aránylag hűvös és esős év, amely karcsúbb, illatosabb borokat eredményezett. Nem klasszikus Riserva évjárat, azonban ez az év is számos kiváló bort tudhat magáénak.

Roero 2020

Az arneis szőlőfajta mellett egyre több a nebbiolo ültetvény is Roeróban, amely a két B betűs bor mellett egy lágyabb, gyümölcsösebb, korábbi fogyasztásra szánt borokat eredményez. A nebbiolóval ismerkedők számára, vagy azoknak, akik nem szeretnének vaskos bankókat kipergetni egy-egy érlelt szépségért, tökéletes választást nyújtanak a Roerók.

Roero Riserva 2019

A klasszikus piemonti évjárat a Roerok esetében is visszaköszön, így aki igazán szerencsés, jó eséllyel kifoghat akár hosszú érleléi potentiállal bíró palackokat is – a Barolo töredékéért.

Korábbi piemonti évjáratok

Az alábbiakban a WineFolly gyűjtését hozzuk mindazok kedvéért, akik az új évjáratok helyett leszelídült tanninbombákat fogyasztanának:

- **2017** A fagy és a meleg időjárás miatt a vegetációs időszak nem volt folyamatos
- **2016** Sokban hasonlít a 2015-öshöz, de ez jobb eltarthatósággal bír
- **2015** Idilli évjárat, amely bombasztikus (bár kevésbé savas) borokat eredményezett
- **2014** A szezon csapadékos befejezése kihívást jelentett; összességében a Barbarescók közül kerültek ki szebb tételek
- **2013** Hűvösebb évjárat, amely aromásabb, magasabb savtartalmú borokat eredményezett. Nagyszerű érlelhetőség
- **2012** Erősen strukturált (tanninos), zamatos borokat eredményező évjárat
- **2011** Gazdag évjárat, hosszú érlelési pontenciállal

- **2010** Elegáns évjárat, hosszú érlelési potenciállal
- **2007-2009** Meleg évjárat, soksétegű stílusok, kevésbé jól érlelhetőek
- **2006** Nagyon strukturált borok, hosszú érlelési potenciállal
- **2004-2005** Most is jól iható
- **2003** Nagyon meleg évjárat, de a nebbiolo eredendően magas sav- és tanninszerkezete miatt kiváló borokat eredményezett
- **2002** Nem volt jó évjárat, jégesővel tarkítva

Szerző és fotók: Kalmár Borbála