Íme Olaszország legjobb bora

2023. május 02.

Január végén 27. alkalommal rendezték meg Albában a legújabb Roero, Barbaresco és Barolo évjáratokat felvonultató Nebbiolo Primát – mi pedig megkóstoltuk Piemont legjavát.

Azt beszélik, hogy 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. Eme arány az elmúlt 3-4 évben mozdult el jelentősebben a külföldiek felé. És bár itthon is akad még felfedezésre váró tétel vagy akár fajta (lásd a kéknyelűről szóló írásunkat) bőségesen, nem árt kicsit közelebb kerülni a boros óvilág ikonikus nagy szőlőfajtáihoz sem.

A piemonti erősödő turizmus és az itthon is elérhető észak-olasz szortiment bőségszaruja pedig határozottan kiált azért, hogy rákapjunk a nebbiolo fogyasztására. Pláne, hogy igazán príma tételek készülnek belőle.

Fotó: Kalmár Borbála

Mi is az a nebbiolo?

A nebbiolo Észak-Olaszország, elsősorban Piemont legfontosabb szőlőfajtája, amely a bizonyára minden borkedvelő által ismert Barolo és Barbaresco alapja. Emellett persze még egy sor más bornak is, úgymint a szintén piemonti Ghemménak és Caremének, vagy a lombardiai Valtellinának. Mi most azonban a továbbiakban a két B betűssel foglalkozunk, kiegészítve még a sort az egyelőre talán kevésbé populáris Roeróval. Ennek a három DOCGterületnek mintegy a mértani központjában fekszik Alba. Idén is ez a település otthont adott a legújabb évjáratú nebbiolóból készült borok seregszemléjének.

> Azok számára, akik még soha nem kóstoltak nebbiolót (vagy csak megkopott az emléke), idézzük a Wine Folly ütős összegzését: képzeljünk el egy balerinát, aki hirtelen az arcunkba csap.

A nebbiolo ugyanis épp ilyesfajta brutalitásra képes. Egyszerre elegáns,

ugyanakkor markáns tanninjainak hála villámgyorsan szárítja le a mosolyt az arcunkról. Amely, ahogyan ismerkedünk poharunk gazdag beltartalmával, a másodperc töredéke alatt tér vissza – nos, ha nem is az arcunkra, de a lelkünkbe mindenképpen. A csúcsok csúcsa a Barolo, ami minimum 18 hónapos hordós érlelést, és nem kevesebb mint hároméves összérlelést követően kerülhet palackba. A riserva tétel esetében ez a határidő öt évre emelkedik. Az ember arcberendezése viszont határozottan akkor jár a legjobban, ha ezeknél az időtartamoknál régebbi évjáratú tételt favorizál.

A nebbiolo ezer arca

A Nebbiolo Prima rendezvényen összesen 313 nebbiolóból készült tétel került a poharunkba, természetesen vakon, feszített tempóban. Gyakran előfordult, hogy mire végeztünk a jegyzeteléssel, már ott sorakozott előttem a következő flight. Így nem igazán volt mód mélyrehatóan vizsgálni, melyik tétel honnan is származik. Hazatérve aztán már szupr kivonatok tudtak készülni az exceles jegyzetfüzetemből. Ezek alapján az rajzolódott ki, hogy a leginkább tetszetős tételek Barolo és La Morra területéről kerültek ki. Ez a tény további magyarázatra is szorul.

Magát a Barolo DOCG-t 11 falu vagy „kommuna" alkotja. A kezdő rajongóknak elegendő az öt alzónát megjegyezni: La Morra, Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba és Monforte d'Alba. Talajtípus alapján az öt alzóna két csoportra oszlik. La Morra és Barolo meszes, márgás, magnéziumban és mangánban gazdag talajon fekszik (tortoniai talaj). Elegánsabb, gyümölcsösebb vonalat adnak az itt megtermelt boroknak. A másik három alzóna (helvéciai talaj) viszont lazább szerkezetű homokkő. Vasban és foszforban gazdag. A boraik sokkal intenzívebbek, merészebbek, határozottabb tannintartalommal rendelkeznek. Ezeket a tulajdonságokat még tovább szegmentálják az egyes szőlőültetvények helyi mikroklímái, gondoljunk itt a különböző kitettségekre, vagy éppen tengerszint feletti magasságokra.

Egészen az 1970-es évek elejéig a Barolo bortípusban nem igazán különböztettünk meg „cru" borokat. A Barolo addig általában az alábbi szőlőtermő területről származó borok ideális arányú házasítását jelentette: La Morra (illat, lágyság), Barolo (kecsesség és földesség), Castiglione Falletto (merészség és gazdagság), Serralunga d'Alba (mélység és erő), Monforte d'Alba (koncentráció és szerkezet). Azonban, többek között a legismertebb helyi termelők – úgymint Gaja, Ratti és Ceretto – erőfeszítéseinek köszönhetően, az egy dűlőből származó borok megnevezésének gyakorlata ma már ugyanúgy a Barolo részét alkotja, mint a burgundi nagy borok esetében. Ami a minőséget illeti, a barolotermelők nagyjából erre a szintre is pozicionálják magukat. Számunkra pedig jó hír, hogy árfekvésben – egyelőre – azért kedvezőbbek.

A kistestvérek: Barbaresco és Roero

A Barbarescót kedvessége, gyümölcsössége miatt szokás a Barolo

kistestvérének is nevezni, ettől viszont még ne gondoljuk azt, hogy tanninban szegényebb! Érlelés szempontjából a kötelező minimum 26 hónap (9 hónap hordó), a riserva esetében pedig 50 hónap (24 hordó) pihentetés szükséges. A Barolo és a Barbaresco között fekszik Roero (32 hónapos kötelező érlelés, amelyből 6 a hordó), méghozzá szó szerint: területileg és ízprofil alapján is.

Ha esetleg nem cseng ismerősen a Roero név, az is teljesen rendben van. Hiába DOCG már lassan 20 éve, valamiért nem nagyon tud kitörni a két B árnyékából. Ez viszont az árképzésben is tükröződik. Ha pedig már szóba került az árazás, és fentebb a területek, no meg a helyi termelők is gyakran felemlítették, hogy milyen képtelen összegek cserélnek gazdát egy-egy földterületért. Következzenek az árak: 200 ezer eurótól egészen 3 millió euróig (legjobb cru-k) lehet perkálni egyhektárnyi földért. (Összehasonlításképp Brunello di Montalcinóban a csúcs a 2 millió euró.) Ezek után nem lehet azon csodálkozni, hogy a borászatok évtizedekig, sőt évszázadokig családi kézben maradnak. Generációról generációra száll a pincekulcs. Eladni ők nemigen akarják, de ha mégis rákényszerülnek, szembe kell nézniük azzal, hogy egyre több a külföldi – kínai, német – felvásárló. Nekik mélyebb a pénztárcájuk – hiába az észak-olasz gazdagság.

A teljes cikk a Vince Magazin 2023/3. márciusi lapszámában jelent meg.

Szerző: Kalmár Borbála