Barolo och Barbaresco

2 februari 2024

DinVinguide.se är precis hemkommen från årets höjdpunkt i Piemonte - Nebbiolo Prima 2024. Det är ett veritabelt maratonlopp med provning av de nya vinerna från Barolo och Barbaresco. Vi som älskar nebbiolo har att se fram emot ett antal mycket bra årgångar 2019, 2020 och 2021.

> *Visste du att Skandinavien är en av de största marknaderna för Barolo och Barbaresco. Vi dricker upp mer än 10 procent av områdets produktion.*

Barolo och Barbaresco

I år gick årets stora provning av Barolo och Barbaresco av stapeln i slutet av januari. Formatet är något förändrat från tidigare år. Det är färre journalister och det har blivit svårare att få en plats vid provningsborden. Ju populärare Barolo och Barbaresco blivit världen runt desto angelägnare har vinpublikationerna blivit att närvara vid denna provning. DinVinguide.se ansågs återigen värdiga, vilket vi är glada för. Vi var inalles 18 erfarna journalister från hela världen som kan sina viner från Langhe. Jag har under de senaste 25 åren besökt Piemonte många många gånger och har en klockarkärlek till druvan nebbiolo. Jag har även bott eller snarare tillbringat perioder om åtta till tio veckor i Alba ett antal gånger. Det är då man verkligen lär sig om området och vinerna. Både Barolo och Barbaresco ligger mig mycket varmt om hjärtat som ni förstår.

Det är intressant att se tillbaka på hur utvecklingen har varit under dessa år. Idag är druvan nebbiolo hetare än någonsin och både Barolo och

Barbaresco är populära viner världen runt. Priserna har rakat i höjden och börjar jaga vinerna från det erkänt exklusiva Bourgogne i hasorna vad gäller pris per butelj. Langhe har faktiskt en stor likhet med vinerna från Bourgogne. Stilen på de bästa vinerna från respektive område liknar varandra mer och mer i sitt uttryck, anser jag. Många menar att det finns ett tydligt släktskap mellan pinot noir och nebbiolo i stilen på vinerna. Under senare år har vingården och dess specifika cru blivit viktigare i Langhe. Fokus är idag mer på vilket läge eller cru som druvorna vuxit på. Jämför med Bourgogne. Förr i tiden brukade man blanda ihop de olika växtplatserna i Langhe till ett vin, en Barolo eller en Barbaresco. Idag är man mera noggrann med det typiska uttrycket för respektive växtplats. Det är en mycket positiv utveckling och detta har höjt kvaliteten markant under de senare åren. Mer finess och elegans istället för alkohol, kraft och koncentration. Vidare är det en ren konsumentinformation. Vinnördarna är mycket glada för denna utveckling så att de kan fördjupa sig i skillnaderna för olika crus.

> *Förr, för trettio fyrtio år sedan, var kraft och färg viktigt för Barolo och Barbaresco. Idag fokuserar de bästa producenterna på finess och elegans.*

Barolo och Barbaresco

Historiskt var många producenter fokuserade på kvantitet vilket har förändrats radikalt. Vidare ville många öka på både koncentrationen och inte minst kulören på vinerna. Ivrigt påhejade av amerikanerna (läs vinjournalisten Parker) på 1980-90 talet. Denna period var inte gynnsam framförallt för Barolo men även i viss mån för Barbaresco. Idag är detta mer ett minne blott. Dock finns det tyvärr några dinosaurier kvar med inställningen att koncentrationen, små ekfat från Frankrike och mörk färg på musten med hög alkoholhalt är vad marknaden vill ha. Men dessa producenter börja bli färre och färre gudskelov.

Idag är sentensen “less is more” mer gällande. Producenterna är inte längre rädda för att skapa ett balanserat elegant vin med ljus färg. Ett tydligt exempel på detta är exempelvis producenten Ratti i La Morra som ändrat sin stil radikalt under senare år. Idag har Pietro Ratti fokus på elegans och balans vilket han klarar med bravur, tycker jag. Rattis Barolo Marcenasco visade detta så tydligt när vi provade viner från 1999 fram till senaste årgången 2020. Vinerna är bättre idag än de var förr, tycker jag, med elegans och finstämdhet. Pietro Ratti har förändrat sina viner radikalt

från färgrika och kraftfulla viner till mer burgundiska med elegans och finess. Jag lyfter min hatt för detta.

> *Barolo och Barbaresco har många gånger en stor likhet med Bourgognes bästa röda viner. Även ett släktskap finns med Etnas röda viner.*

Barolo och Barbaresco

Årgång 2019

Årgång 2019 visade upp sig på bästa sätt under Nebbiolo Prima. Vi provade Riserva från Barbaresco. Strukturerade viner som kommer leva i många år. Vinerna visade upp mogna och söta tanniner utan gröna nyanser. Syran var som en fast ryggrad för de flesta viner jag provade. Många producenter lyckades med sitt arbete. Vinerna är bra för både Barolo och Barbaresco. En årgång som du gärna kan lägga ned i vinkällare och vänta på och att bli positivt överraskad av. Kvaliteten är hög och relativt jämn. Du kommer sannolikt bli glad när du öppnar dina buteljer om ett antal år. En klassisk årgång som förmodligen kommer gå till historien som en av de bättre. Påminner något om den fantastiska årgången 2016.

Årgång 2020

Efter den lite mer strukturerade årgången 2019 kom 2020 som ett leende på läpparna. Det var riktigt roligt att se hur tillgängliga vinerna var från Barolo. Vi provade Barolo från denna årgång. Även områden som Serralunga och Monforte som många gånger är tuffa i sin ungdom, visade upp finstämda och eleganta viner. Dessa kommer sannolikt blir drickfärdiga relativt tidigt i sina liv. Året var varmt och utveckligen gick snabbt i vingårdarna men med dåligt med vatten för vinrankorna. Trots detta är det en lyckad årgång. En fundering jag har är bara, hur de kommer vinerna utvecklas under de närmaste tioårsperioden? För

Barbaresco är vinerna mycket eleganta och lite lättare i stilen med en vacker parfym från den speciella jordmånen i barbarescoområdet. En årgång som vi inte behöver vänta på så länge för att öppna upp och ge njutning. Vissa kallar detta en restaurangårgång som visar upp sin kvalitet tidigt. En årgång som dock kan överraska med stor kvalitet om några år, trots sin relativa lätthet. Den som lever får se.

Årgång 2021

Det är fantastiskt hur Langhe har haft vingudarna på sin sida under många år på 2000-talet. För denna årgång provade vi Barbaresco. Årgång 2021 är generellt mycket bra trots problem med hagel som gav lägre skördar för en del producenter. Året och dess klimat gav vinerna en bra struktur samt mogen och söt frukt. Tanninerna finns där tydligt som en ryggrad men samtidigt med en trevlig sammetslen struktur. Kombinationen strama mogna tanniner, mogen söt frukt med fin syrastruktur är vad årgången visar upp nu. Detta borgar för en bra utveckling av vinerna. En årgång som kommer ha ett långt och vackert liv framöver är jag övertygad om. Jag kommer samla på mig denna årgång och lägga ned i min vinkällare. Viner för framtida njutning.

Barolo och Barbaresco

BestChampagne.se, DinVinguide.se och DryckesListan.se är guider för alla som har mat, dryck, vin och livsnjutning som gemensamma intressen. I DinVinguide.se finns de flesta artiklarna och på Dryckeslistan.se finns våra topplistor där vi vill hjälpa dig att göra livet godare och bättre. Våra

skribenter hjälper dig med val av dryck till maten. På bägge sidor bjuder vi även på recept. Vi fyller kontinuerligt på med nya, härliga alternativ. Missa inte att kolla in varje vecka för din nya topplista. Missa inte heller BestChampagne där vi djupdyker i mousserande viner och framförallt champagne.

Välkommen att utforska mat och dryckesvärlden med oss!

Anders Levander

Anders är redaktör för Wine Publishing och ansvarig för det skrivna. Fokusområden är Italien, Frankrike och Tyskland.Två böcker har hittills producerats, vilka handlar om Chablis- och Languedocs viner

26 januari 2024

Fernet-Branca

I Italien är det vanligt med en bitter, som exempelvis en Fernet-Branca, efter maten. Detta för att smälta maten, något jag lärt efter snart tjugo år som nyitalienare. Men mitt första möte med Fernet-Branca var faktiskt för snart femtio år sedan. Jag tillbringade mycket tid i Alperna då som en "skibum" som det hette. Fernet var en favorit på min afterski som en shot. Idag dricker jag det som en amaro eller bitter efter maten.

Läs hela artikeln

31 januari 2024

Biff à la Lindström

Det är dags för husmanskost i form av Biff à la Lindström. Det är en köttfärsbiff gjord på rödlök, potatis, rödbetor och kapris. Jag brukar

servera den med potatismos och gröna ärtor. Nedan hittar du recept och vintips. Häng med!

Läs hela artikeln

28 januari 2024

Sofias tips – tillfälligt sortiment 2 februari 2024

Då säger februari hej och välkomnar oss med hela 38 viner som släpps den 2 februari, i alla fall enligt siffran på Systembolaget hemsida. Fast det har varit långt ifrån den siffran på provningarna.

Läs hela artikeln