BAROLO
BREZZA

Nebbiolo Prima Academy 2024

Piše: Dijana Grgić

Odlazak u Albu i sudjelovanje na međunarodnom događaju "Nebbiolo Prima", koji prikazuje nove berbe Barola, Barbaresca i Roera na tržištu, bilo je fantastično iskustvo. Održan je krajem siječnja u sjedištu Albeise u središtu Albe, a na kušanju i ocjenjivanju vina su sudjelovali domaći i međunarodni mediji. Albeisini uredi lijepo su i moderno uređeni, a uključuju izvrsnu kušaonicu u prizemlju.

Alba se nalazi u jednoj od najljepših vinskih regija. Pijemont je regija u sjeverozapadnoj Italiji, s triju strana okružena Alpama. Graniči s Francuskom, Švicarskom, te s pokrajinama Lombardijom, Ligurijom i Valle d'Aostom.

Nevjerojatno je iskustvo kušati i upoznati toliko vina u svega nekoliko dana, a imali smo mogućnost kušati izvrsna vina i nekih manjih proizvođača.

Tijekom jutra su organizirana slijepa kušanja, a poslijepodne smo obilazili vinarije dok smo se navečer družili s vinarima kušajući njihiva vina i lokalne gastronomske specijalitete ovog kraja.

Prilikom obilaska vinarija u svakoj nas je dočekalo 12-15 proizvođača koji su donijeli svoja vina, pa je bilo izazovno i zanimljivo u kratkom vremenu upoznati ih sve i kušati sva vina.

Još je izazovnije prenijeti impresije, pa je možda najbolje za početak objasniti neke osnovne informacije o oznakama, vinima i pravilima.

DOCG i DOC oznake vina

To su oznake kvalitete za proizvode (ne samo za vina) u Italiji. DOCG vina uglavnom imaju stroža pravila i propise od DOC-a.

Oznaka DOC predstavlja kontroliranu kvalitetu podrijetla, a vina dolaze iz manjih vinskih regija.

DOCG predstavljaju zajamčenu i kontroliranu kvalitetu podrijetla. Radi se o etiketama koje već imaju minimalno deset godina oznaku DOC, te prije komercijalizacije moraju proći visoke standarde i stroge analize. Osim vrhunskog bouqeta, vina u ovoj kategoriji moraju imati i međunarodna komercijalna priznanja i nagrade.

Jedinstvena Albeisa boca

Jedinstvena boca Albeisa kreirana je 1700-ih. Lansirali su je lokalni proizvođači, a oblikovali stari majstori puhači stakla. Proizvođači vina u području oko grada Albe željeli su novu i jedinstvenu bocu za svoja vina, koja bi ih činila prepoznatljivima poput poznatijih boca Bordeaux i Burgundija. Tijekom godina i industralizacije boca se gotovo izgubila iz uporabe, ali 1973. okupilo se 16 proizvođača iz okolice Albe te su zajednički opet stvorili bocu Albeisa. Nova verzija iz 1973. nosi ime boce na vrlo jasan način: ime je reljefno utisnuto na četiri mjesta, tako da se može vidjeti sa svih strana. Određeno je točno za koje sorte grožđa se smije koristiti.

Vremenom je sve više vinarija počelo koristiti ovu bocu kao znak prepoznatljivosti, a danas je to oko 300 proizvođača.

Nebbiolo

Nebbiolo se smatra najvećim vinom iz Pijemonta. Nebbiolo je vino a visokim taninima, a na nepcu prevladavaju crvene trešnje i ruža. Kiseline su dosta izražene. Ima dosta začinskih nota koje se prate na nosu i na nepcu.

Barolo se nalazi jugozapadno od grada Albe na Apeninima. Ovo je mala regija s puno malih vinarija, većina ih proizvodi manje od 20.000 butelja godišnje. Zemlja je većinom pripadala farmerima, a za razliku od Sicilije i Toscane nemaju velike vinarije. Jedini vinogradi sa statusom Barolo DOCG nalaze se na južnim brežuljcima.

Iako je boja vina blijedo ciglasto crvena, vino je s izraženim taninom i nešto većim udjelom alkohola (najmanje 13%). Vina Barolo odležavaju najmanje 18 mjeseci u bačvi i puštaju se nakon ukupno 3+ godine na tržište.
Postoji jedanaest različitih općina Barolo s dva različita glavna stila okusa (ovisno o tipu tla: vapnenac naspram pješčenjaka).
Barolo je kralj crnih vina i jedan od najvećih putnika među talijanskim vinima; dok je mlado dosta je oštro zbog izraženih tanina, a kasnije poprima sjajno izražen spektar okusa koji uključuje ljubičice, crne šljive, gorku čokoladu i samoniklo začinsko bilje.

Barbaresco se nalazi sjeveroistočno od grada Alba na Apeninima. Baš kao u Barolu, Barbaresco dodjeljuje DOCG status vinogradima na najboljim padinama okrenutim prema jugu.
Dvije su glavne razlike između Barola i Barbaresca. Tla u Barbarescu su uglavnom tla na bazi vapnenca, što znači da vina imaju manje tanina. Klima ima manje dnevnih pomaka, što daje grožđe koje prije sazrije, ali ima tanju kožicu. To znači da Barbaresco ima manje tanina i nježniju boju. Dakle, vina Barbaresco obično jesu lakšeg tijela i manjih tanina nego Barolo.
Da biste uopce dobili mogucnost posaditi vinograde morate proći posebne tendere kako biste dobili pozicije i određen broj hektara. Barbaresco je jedno od najvažnijih crvenih vina koja se proizvode od sjajnog grožđa nebbiolo, jako, taninsko vino, egzotičnog mirisa koje je kao mlado vrlo oporo, no odležavanjem postaje pikantno.