МАГІЧНА СІМКА NEBBIOLO PRIMA 2022: В РАКУРСІ – BAROLO, BARBARESCO TA ROERO

20.05.2022, **Вино** Автор: Юлія Шафранська

Цього року Консорціум Albeisa вивів на подіум зіркові вина своїх регіонів – як прем'єрних, так і ретроспективних вінтажів.

У 2022 році **Nebbiolo Prima**, що вперше відбулася в 1996-му з ініціативи Консорціума Albeisa задля презентації вин **Barolo**, **Barbaresco** та **Roero DOCG**, проходила в 26-й раз. Дякуючи запрошенню відповідних консорціумів та агенції AB Comunicazione, представникам нашої редакції пощастило долучитися до масштабного тестування (за три дні – понад 300 зразків від 180 виноробів) чергових релізів славетних вин: Barolo DOCG 2018 і Riserva 2016, Barbaresco DOCG 2019 і Riserva 2017, а також Roero DOCG 2019 та Riserva 2018. І, як вишенька на торті, – ретроспектива Barolo DOCG 2008 / 2006 Riserva, Barbaresco DOCG 2009 Riserva, Roero DOCG 2008 Riserva.

Насамперед висловлюємо подяку організаторам за запрошення та перепрошуємо за затримку з виходом матеріалу, викликану початком війни в Україні, що змусило журналістів **Drinks+** покинути свої домівки, а заразом і робочі місця. По суті, Nebbiolo Prima стала останнім нашим довоєнним івентом, останньою вагомою подією мирних часів…

І насправді ця прем’єра, що зібрала винних журналістів з усіх куточків світу, була надзвичайно дружньою й душевною. Щовечора, після напруженого дня ритмічних сліпих дегустацій, міжнародна журналістська спільнота збиралася в холі готелю на зустрічі в приватній обстановці з виноробами П’ємонту, науковцями, енологами, ампелографами тощо. На цих винних «вечорницях» тактично головувала, піклуючись про кожного запрошеного гостя, **Марина Маркаріно (Marina Marcarino)**, президент Консорціуму Albeisa. А згодом слідували гастрономічні вечері із зірковими винами Ланге, ще й артистично приправлені виступами зірок славетної італійської опери, що неабияк прикрашало наше цілодобове перебування в готелі міста Альба, обумовлене тодішніми пандемічними обмеженнями.

І сьогодні, крізь призму нав’язаної нам війни, та прем’єра вин згадується з особливим почуттям ностальгії за мирним життям, де панують дружні дискусії довкола вин.

Щоправда, висока середня якість усіх представлених сетів не викликала серед журналістської спільноти особливих розходжень у враженнях, тож сперечатися не було про що. Загальна думка – не дивлячись на деякі сезонні природні аномалії тих чи інших вінтажів, переважна більшість зразків готові зійти на світовий подіум.

Отже, розглянемо прем’єрні винні сети з огляду на природні обставини. Так, вінтажі **Barbaresco DOCG 2019** та **Roero DOCG 2019** формувалися на всіх ділянках у досить сприятливих умовах, дещо розбурханих затяжними зимовими холодами, піковими температурами середини літа та вересневим градом. Тож збирали Неббіоло 2019 року з майже класичними характеристиками, а оглядачі практично одностайно проголосили вінтаж як «традиційний», позначений гідною якістю, загальною елегантністю на тлі дещо зменшеної кількості. Усі зразки, за дуже рідкісним виключенням, ми оцінили як практично готові до столу. Хоча розквіт більшості з них настане років через п’ять якнайменше.

Щоб адекватно оцінити вінтаж 2018 **Barolo DOCG** та **Roero Riserva DOCG**, варто зважити, що рік розпочався затяжними дощами, які сягнули прохолодної весни і тривали аж до початку червня. Але на момент цвітіння погода покращилася і настав період стабільно оптимальної температури, який тривав аж до вересня. Якщо порівнювати Nebbiolo з теруарів Barolo та Roero, то вегетативний період останнього видався коротшим, але на дозріванні ягід це не позначилося. Дещо знизилися обсяги врожаю, але якість лишилася на висоті. При цьому на територіях Бароло та Барбареско підвищилися показники цукру та спостерігалося прискорення фенольного дозрівання. Вінтаж із загальної точки зору демонстрував гарний баланс кислотності, з деякими відхиленнями у винах Roero. В цілому – суцільна територіальна ідентичність, схильність до тривалої витримки.

Вінтаж 2017 на прем'єрі був представлений **Barbaresco Riserva DOCG**. Після м'якої зими П'ємонт зазнав раптових морозів у квітні, а потім – літньої спеки. Наслідків винороби Ланге очікували жахливих, але, як показують попередні дегустації, вінтаж Неббіоло з району Барбареско виявився несподівано потенційним. Весняні морози могли завдати шкоди раннім брунькам винограду, але пройшли долинами, оминувши більшу частину схилів. Літня спека позбавила місцевих виноградарів необхідності вдаватися до зайвих обробок лоз, а ідеальні температури початку осені забезпечили повільне дозрівання ягід і досить гармонійний баланс Barbaresco Riserva, схильність до тривалої витримки.

Вінтаж 2016 на попередньому перегляді було представлено **Barolo Riserva DOCG**. І тут варто пригадати, що сорт Неббіоло вимагає найдовшого вегетаційного циклу – і 2016-й рік відповідав цій вимозі якнайкраще. З другої половини зими погода видалася м'яка, з невеликою кількістю опадів, але дощило аж до кінця березня, що забезпечило гарне зволоження землі. Невисокі весняні температури стали перевагою, завдяки чому вдалося уникнути захворювань лози. Літо було врівноваженим, а початок осені – комфортним для визрівання ягід, що дало здоровий і якісний урожай з гармонічним балансом. Прем'єра 2022 року Barolo Riserva 2016 продемонструвала приємну середню якість і помітну свіжість. Якщо дозволити собі узагальнення, то органолептичний профіль представлених зразків відповідав моєму уявленню щодо типового Barolo.

В межах сета панує гармонія, ми побачили вина з бездоганним балансом між структурою та кислотністю, в них вочевидь – проєкція на вищий щабель елегантності та преміальності. Якщо вдаватися в природні обставини, за яких формувався представлений журналістському зібранню вінтаж, то слід зазначити, що врожай видався щедрим, що дав чудові вина, в тому числі екстраординарного класу. Букет зазвичай демонстрував багатство палітри, а смак відзначався соковитістю, ефектними танінами. Зрозуміло, кожен зразок виявляв власні нюанси.

Дегустаційні замітки

День перший.

Barbaresco DOCG 2019

На мій погляд, особливо принадними виглядали на прем'єрі вина наступних виробників.

7. Luidgi Diordano. Аромат легкий, фруктовий, смак досить збалансований, з відтінком дубильних речовин, легка, гармонійна солодкість, що не затьмарює свіжість, цілком готове.

16. Moccagatta. Парфумний перший ніс, ледь відчутні ноти фрезії, далі в букеті з'являються тютюнове листя та тони деревини. Тіло легке, дубильні речовини відчутні, смак терпкуватий з відтінком бальзаміко, з гарним потенціалом.
17. Cascina Morassino. У ароматі літня жимолость, червоні фрукти, тіло легке, дубильні речовини свіжі, але все ще не цілком зрілі. Може вийти дуже гарне «жіноче» вино. Для сильних та стильних жінок)).
18. Cortese Guseppe. Вже гарно розкривається в ароматі, домінують свіжі червоні фрукти, досить доброзичливі таніни. Умовно готовий.
19. Cascina Luisin. Червоні плоди та ягоди, цитронні ноти та свіжість, соковитість в ароматі та смаку, домінує відтінок стиглої малини. Пружне тіло.
20. Musso. Ошатний гранатовий колір, червона слива в ароматі, злегка відчутний джем, приємний, віддалений відтінок чорносливу, дубильні речовини ще молоді, але цілком готове до столу.
21. Poderi Colla. Перший ніс – тваринні ноти, але віддалені, не дратівливі, дубильні речовини відчутні, смак збалансований, краще почекати ще рік до вживання, чудовий потенціал.
22. Giacosa Fratelli. Мінеральність та фрукти в ароматі, чарівний смак зі збалансованою солодкістю. Злегка в'яжучі таніни, але виховані, слухняні. Гарне вино!
23. Adriano Marco e Vittorio. Медова легка солодкість в ароматі навіює чарівні спогади про літній сад, осипаний соковитими червоними ягодами. У другому носі відчуваються трав'янисті тони, віддалений аромат жимолості, смак трохи терпкий. Рекомендую почекати, щоб вживати це чудове вино в повному розквіті.
24. Cascina Vano. Приємне поєднання ароматів делікатної лайки та фруктів. Збалансовано по кислотності, благородна солодкість пробивається через молоді дубильні речовини. Дуже потенційно!
25. Pietro Rinaldi. Серед кошика стиглих фруктів пробивається тютюнове листя, додаючи букету самобутності, у смаку – ледве відчутна тактична джемовість, тіло шовковисте, дубильні речовини майже згладжені, але все одно я б ще почекала рік-другий.
26. Cecilia Monte. Аромат барбариски, у смаку – фруктовість та свіжість, вино на зльоті, з відмінним потенціалом, у посмаку легкі таніни, показана витримка пару років задля вступу в доросле життя.

27. Paitin. Яскрава фруктовість, такий собі вишневий садок, зі світлим, але ошатним кольором молодого гранату, на смак досить щільне, гарно сформоване, але дубильні речовини даються взнаки.
28. Ca’ del Baio. Вино цілком готове до споживання, дубильні речовини вгамовані, лише трохи відчутний віддалений, цілком приємний слід, вино свіже, кислотність висока, але стримана, аромат – червона стигла слива, трохи джему. Гарне вино.

Roero 2019

80. Cascina Lanzarotti. Аромат фруктовий з віддаленою жасминовою нотою. Смак свіжий, чудовий, з легким втручанням танінів – буквально через рік чудове вино.
81. Deltetto. В ароматі фруктовий приварений мікс з акцентом на суху грушу. Смак свіжий, фруктовий, таніни згладжені, округлі. Готове для вживання вино.
82. Socré. Приємний багатоскладовий аромат, елегантний, розгорнутий в розкішний мульти-шлейф з ледве впізнаваними тваринними тонами, згодом переважає жасмин. Таніни дозрілі, округлі.
83. Punset. Видатний зразок, розкішний, пошарово розквітаючий аромат. Трав’яні та бальзамічні ноти, соковита темна вишня, відтінена шоколадом, пелюстками зів’ялої троянди, смак тонкий, елегантний, дубильні речовини вже м’які, слухняні.
84. Mustela di Iuorio Giuliano. Букет з відтінком бальзаміко, трав, наче для вермута, гарне та елегантне тіло, майже зрілі дубильні речовини, смак складний, також з великим потенціалом.

День другий.

Barolo 2018

118. Marengo Mario. Аромат коштовних шкіряних аксесуарів, з делікатною нотою тютюну. Смак типовий, гармонійний, з очевидними дубильними речовинами. Великий потенціал.
119. Voerzio Martini. Складний благородний аромат, глибокий елегантний колір. Смак свіжий, з гарним балансом, починає округлюватися, але таніни молоді.
120. Aurelio Settimo. Елегантне, чудово розвинуте вино, але все ще в процесі дорослішання. Аромат цікавий, з третинними нотами солоного бризу з узбережжя.
121. Dosio Vigneti. Складний аромат, елегантні, легкі нотки морського вітру, смак з відмінним балансом кислотності, таніни відчутні, але помірні. Вино перебувало в пляшці, і це дається взнаки.
122. Diego e Damiano Barale. Благородний аромат бароло, легкі відтінки варення, які перетікають в потужний шлейф благородної шкіри, м’який і округлий в цілому. Смак гармонійний, типовий для бароло, хоча посмак досить короткий і таніни все ще дратівливі.
123. Roberto Sarotto Az. Agr. Приємний складний аромат шкіри, тютюну, з віддаленою нотою спецій, зокрема перцю. Спеції відчуваються і у смаку, таніни виховані. Це дуже потенційне, гарне вино.
124. Diego Morra. Експресивний аромат, уособлює найкращий взірець бароло: шкіра, тютюн, віддалено – солодкий аромат приварених вершків з шоколадом, смак приємний, свіжість, дубильні речовини помітні.

День третій.

Бароло DOCG 2018

221. Anna Maria Abbona. Чудовий свіжий аромат бароло, коштовна, тонка шкіра в міксі з фруктовим букетом, врівноважений смак, гармонійний баланс кислотності. Дещо жваві таніни, але умовно готове.
222. Agricola Gian Piero Marrone. Виразний аромат коштовної шкіри, смак елегантний, але виразний, таніни впорядковані.
223. Podere Ruggeri Corsini. Глибокий колір гранату, літній аромат червоних фруктів, але стриманий, врівноважений, смак з легкою терпкістю.
224. Barale Fratelli. Гарний, гідний аромат, в «чоловічому» стилі, тонка шкіра та вишнева кісточка, смак з виразним акцентом соковитої темної вишні, згладжені, але відчутні таніни.
225. Costa di Bussia Tenuta Arnulfo. Гарний ошатний колір. Пробивається аромат нічної квітки, приємний смак, де поки перемагають таніни.
226. Parusso (Mosconi). Яскравий аромат з віддаленою нотою екзотичного фрукту на тлі типових баролівських тонів. Відчутна ідентичність і в смаку, ще молоді таніни. Потенційне.
227. Parusso (Perarmando). Складний ошатний аромат, з акцентом плоду пасіфлори, досить стійкий. Можливо, нетипово, але привабливо. На жаль, дещо перемагає кислотність у смаку, а таніни бравурні, хоча й обіцяють невдовзі заспокоїтися. Залегке, на мій погляд, тіло. Втім, з часом може дати цікавий результат.
228. Principiano Giuseppe e Francesco. Вже стиглий сформований аромат, гарний баланс смаку, таніни ще молоді. Можна говорити про гарну перспективу в елегантному стилі.
229. Giovanni Rosso. Ягідна нота в ароматі, м’який смак з гармонійною кислотністю, дещо юні таніни. Мабуть, ще рік-два до приємного вживання.
230. Revello Fratelli. Червона слива в ароматі, приємний смак, округлий, грайливі та ще жваві таніни. Буде з часом видатне вино, як на мене.
231. Boasso Franco. Гарний, ошатний глибокий колір темного гранату. Сформоване тіло. Перший ніс – пектусин. Трохи спіртуозний, смак приємний, сливовий, молоді таніни скриплять.
232. Pira Luigi. Аромат виразний теплий. Тютюновий лист віддалено. Смак фруктовий, виразний, з нотою сухофруктів.
233. Giovanni Rosso. Аромат типовий, стрункий, смак гармонійний з гарним балансом кислотності. Таніни молоді, але потенційно дуже гарне вино!

День третій. Ретроспектива

Ретроспективна дегустація видалася ефектною і щедрою: 47 зразків витриманих вин із зіркових територій Ланге.

Roero DOCG, 2008 Riserva

Malvira. Складний букет витриманого вина, дещо перезрілого, смак гармонійний, вино в розквіті, час пити, не слід чекати далі.

Barbaresco DOCG, 2009 Riserva

5. Giuseppe Cortese. Аромат стиглих фруктів, зігрітих під сонцем, і травневого жасмину. Смак легкий, свіжий, приємний, фруктовий. Таніни жваві, але виховані.
6. Grasso Fratelli. Темно-гранатовий колір, складний аромат лакриці, солодких фруктів, злегка спіртуозний, насичений. Смак округлий, з гарним балансом, приємний, терпкуватий.

Barbaresco DOCG, 2007 Riserva

14. Castello di Neive. Аромат складний, джемовий зі спеціями, тіло сформоване, доросле, смак приємний, виразний, таніни жваві.

Barolo DOCG, 2008 Riserva

15. Marchesi di Barolo. Колір коштовного каміння, тіло гарне, ароматика складна та елегантна. Смак помірно округлий, приємний, баланс кислотності ідеальний, таніни прудкі, але симпатичні. Посмак тривалий.
16. Curto Marco. Розкішний аромат, характерний для бароло, складний, гарний. Прикраса букету – тендітна фіалка. Смак відповідний, приємний, з подовженим посмаком.
17. Revello Fratelli. Якщо зустрінете це вино, раджу придбати, не вагаючись. Справжній шедевр! Складний, могутній букет, нагадує картини старих італійських майстрів: ті самі темні, глибокі фарби і тони. Гама коштовних спецій, сандалу, смак округлений, м'який, складний, з виразним посмаком.
18. Mauro Molino. Дружній аромат з типовими тонами дорослого бароло – обробленої шкіри, троянди, згодом – лакриці, тютюнового листя. Смак гідний, таніни жваві, вино в розквіті.
19. Silvano Bolmida. Складний розкішний аромат, джемові ноти, спеції. Смак свіжий, приємний, злегка терпкуватий, з відчутною нотою високоякісного шоколаду, довгий посмак.
20. Agricola Marrone. Глибокий, ошатний колір королівської мантії. Доросле тіло, з оксамитовим майвом, смак складний з відчутним фруктовим акцентом, неначе куштуєш соковиті заспиртовані фрукти, в чорному преміальному шоколаді. Приємний округлий смак. Чудове вино!

День четвертий.

Barolo Riserva DOCG 2016

Останній день було присвячено вину-кульмінації будь-якого заходу П'ємонта – Бароло вдалого вінтажу 2016.

288 біс. Virna Borgogno. Аромат виразний, складний, гармонійний. Перший ніс – шкіра, легкі фруктові ноти. Смак свіжий, гармонійний зі жвавими, але гарними танінами.

289. Brezza Giacomo e Figli. Проступають ноти червоних ягід, потім шкіра, кавове зерно якісного обсмажування. Смак дещо терпкий, баланс кислотності гарний.
290. Cavallotto. Виразний, напрочуд гарний аромат, складний: тонка шкіра, спеції, легкі ноти весняного жасмину. Смак округлий, свіжий, дещо терпкуватий, але дуже гідний зразок.
291. Giacosa Fratelli. Яскравий зразок, вартий уваги знавців. Виразний, складний, розкішний аромат прославленого бароло. Ожинові ноти в першому носі відтіняються тонкою, гарно обробленою шкірою, другий – солодкі фруктові ноти. Дуже зріле, але свіже вино. Смак також виразний, свіжий, з відчутним посмаком.
292. Cascina del Monastero. Складний виразний аромат гарної шкіри, чорноплідної рябини. Смак її ж. Посмак тривалий, приємний.

293. Aurelio Settimo. Дуже ошатний аромат з відтінками ягід у першому носі, потім шкіра, тютюновий лист. Смак чудовий, збалансований, відчутні жваві таніни.
294. Cascina Sot. Аромат типовий, ошатний, тіло доросле, гарне, колір стиглого гранату. Смак збалансований.
295. Livia Fontana. Дуже теплий, виразний аромат, складний та заспокійливий: червоні літні фрукти, спеції, відтінок шкіри. Смак також виразний, збалансований, зі свіжим, дещо терпким посмаком.
296. Costa di Bussia Tenuta Arnulfo.Чи не найкращий зразок в сьогоднішньому сеті за ароматом. Коштовні спеції, шкіра, солодка ожина – все в складному, різнобарвному, але гармонійному букеті. Вишукане вино для особливих подій. Колір відповідний: глибокий гранатовий з грайливими відблисками, тіло гарне, сформоване. Смак виразний, округлий, свіжий. Відчутні таніни.
297. Sara Vezza. Глибокий теплий ошатний аромат чорного шоколаду, спецій, чорносливу в шоколаді. В подальшій перспективі приварені ягоди та легкий відтінок лісових грибів. Смак збалансований, приємний, свіжий. Посмак дещо трав'яний.
298. Famiglia Anselma. Перший ніс: тваринні тони, але приємні, гарне та гідне вино. Потім тонкі спеції. Смак виразний, фруктовий, ледь терпкуватий.
299. Schiavenza. Перший ніс дещо парфюмний, чоловічий: сандал, спеції. В смаку вчуваються таніни – але вже стиглі та гладкі.
300. Paolo Manzone. Стиглий, приємний аромат з солодкою легкою фруктовою нотою, трохи спецій. Смак свіжий, фруктовий, приємний. Таніни трохи жвавіші, ніж хотілося б.
301. Palladino. Яскравий зразок в усіх відношеннях. Перший ніс ягідний, згодом шкіра. Таніни відчутні, але помірні.

Досьє D+

Albeisa – унікальна, з нашої точки зору, асоціація, яка стала консорціумом у 2020 році. Вона виникла як засіб просування території та вин Ланге дуже специфічним шляхом: маркетинговим флагманом та символом Albeisa є характерна пляшка зі специфічним абрисом та високим рівнем естетики. Ця пляшка забезпечує ідентичність вин певних територій. Історія її створення сягає 18 століття, коли виробники вина довкола міста Альба забажали мати унікальну тару для своїх вин, на кшталт відомих пляшок для Бордо і Бургундії. Їхній амбітний задум був довірений майстрам-склодувам, які створили форму з миттєво впізнаваним контуром плечей. Пляшки виготовлялися суворо вручну, і одразу стали елегантною прикрасою на столах знаті. Згодом їхня популярність впала, але у 1973 році, завдяки колективній мрії 16 виробників з району Альба та у відповідь на ідеї Ренато Паммі (Renato Ratti), пляшка Albeisa була відтворена, а її використання врегульоване безпрецедентним статутом, який захищає та визначає використання цієї тари.

Справжньою інновацією, унікальною у своїй категорії, було не відтворення власне старої пляшки, а поєднання її з територією вирощування винограду. Нова версія пляшки від 1973 року носить назву буквально, як погони, – в чотирьох місцях на плічках. Associazione dei Produttori dell'Albese захищає право використання, пояснює правила, зокрема для яких сортів винограду та найменувань DOC/DOCG вона може використовуватися. З 2007 року пляшка Albeisa випускається також у полегшеній версії, яка важить приблизно на 30% менше традиційної моделі. Виробники все частіше використовують цю альтернативу, і попит на неї зріс з початкового мільйона пляшок у 2007 році до понад п'яти мільйонів на рік. Ця новація означає зниження споживання енергії та сировини для виробництва пляшки, а також помітне зменшення викидів CO2. Albeisa – це прогресивний та масштабний, відомий на міжнародному рівні проєкт, що охоплює майстерність виноробів, природні та гастрономічні принади регіонів, збереження навколишнього середовища та справді унікальної енологічної спадщини. Сьогодні він включає близько 300 виробників, які експортують майже 18 мільйонів пляшок чудових вин любителям вина по всьому світу.

- Advertising
- advertisng
- Barbaresco Riserva DOCG
- Barolo Riserva DOCG
- Marina Marcarino
- Nebbiolo Prima 2022
- Roero Riserva DOCG
- Марина Маркаріно

Follow us:

КАЛЕНДАР

ЧЕРВЕНЬ, 2025

06 ЧЕРВ. **08** WINEEXPO GEORGIA-2025