Nebbiolo Priman 2022 satoa

Vuorossaan 26. Nebbiolo Prima saatiin vuoden tauon jälkeen purkkiin taas tammikuussa. Itse olen ollut paikalla muistini mukaan vuodesta 2004 ja voin sanoa, että tässä on mielenkiintoisin viinitapahtuma kautta aikojen.

Järjestelyt Albassa ovat aina olleet huippuluokkaa. Tänä vuonna oli tyytyminen koronarajoituksien vuoksi hotellilla olemiseen, jonne kaikki tastingit ja luennot oli järjestetty. Hieno efortti sekin, sillä keskiviikkona 26.1. alkanut tapahtuma oli peruuntua vielä edellisenä sunnuntaina alueen korkeiden koronalukujen vuoksi.

Tänä vuonna emme siis vierailleet viinitiloilla, emmekä tavanneet tuottajia, kuin nimeksi. Onneksi sentään pääasia, eli viinit - **Barolo 2018, Barolo Riserva 2016 sekä Barbaresco 2019 ja Riserva 2017 ja Roero 2019 sekä Riserva 2018** saatiin maistettua.

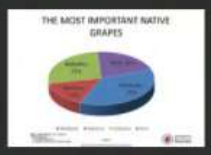
Viinejä oli reilut kolmesataa, eikä niistä koskaan tunnu saavan tarpeekseen. Tanniinit ja viinien tyyli ovat toki muuttuneet vuosien mittaan helpommin lähestyttäviksi ja jopa nopeampaan kulutukseen nautittavaksi, mutta myös ikääntymispotentiaalia ja klassikkoja viineistä löytyy.

180 tuottajan 311 viiniä maistettiin sokkona, tiedossa oli ainoastaan aluejako. Lahjakas ja ripeä sommelierimme, Rosalba Rolando piti huolen siitä, että viinit pysyivät järjestyksessä.

Tilaisuuden järjestelyistä vastaa viinintuottajien järjestö **Albeisa**, joka on perustettu edustamaan Barolon, Barbarescon ja Roeron viinejä maailmalla. Albeisa edustaa 301 jäsentään, joiden vuosituotanto 2020 oli 21 miljoonaa pulloa. Albeisalla on oma pullonsa, jonka juuret juontavat 1700-luvulle. Vuonna 1973 Renato Ratti 16 muun tuottajan kanssa päätti ottaa pullon uudelleen käyttöön. Pullo on laatuviineille suunniteltu ja kestämään matkan useille mantereille. Sitä saavat käyttää ainoastaan järjestön jäsenet ja pulloa täytyy käyttää ainakin kerran vuodessa ja ainoastaan viineihin, jotka on valmistettu Langhen alueen tarhoilta tulevista rypäleistä ja Langhen alueella.

Barolo DOCG 2018 2149 hehtaaria, 107.832 hehtolitraa, 14.377.634 pulloa

Barbaresco DOCG 2019 775 hehtaaria, 36.868 hehtolitraa, 4.915.749 pulloa



Barolo DOCG

Baroloon saa käyttää ainoastaan Nebbiolo-lajiketta ja sitä tehdään 11 kylän alueella Langhen rinteillä. Nämä ovat Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d´Alba, Castiglio Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d´Alba, Cherasco ja Roddi. Barolon aluetta lukuun ottamatta muut kylät saavat viljellä Nebbioloa barolo-viinejä varten vain osalla alueistaan. Barolo kypsyy kolme vuotta, josta puolet tammessa, riserva viisi vuotta.

Vuosikerta 2018

Vuosi 2018 oli toinen sateinen vuosi vosituhannen vaihteen jälkeen (2002). Vettä tuli kolmanneksen enemmän, kuin keskivertovuotena. Talvella oli lunta ja reilusti sadetta, mikä teki maaperälle hyvää kuivan vuoden 2017 jälkeen. Maaliskuussa oli vielä normaalia viileämpää. Silmut aukesivat kauniissa kevätsäässä, mutta alkukesän runsaat sateet aiheuttivat monille tuottajille päänvaivaa. Lämpö teki ilmanalasta kostean ja hometaudit olivat monella alueella riesana. Keskikesällä oli pitkä lämmin jakso, joka auttoi rypäleiden kypsymisessä. Syyskuun alussa oli kosteaa ja erittäin lämmintä, mutta viileät yöt tasapainottivat Nebbiolon kypsymistä. Sadonkorjuu alkoi hieman tavanomaista myöhemmin, lokakuun toisella viikolla.

Viineistä tuli melko aromaattisia, hapokkuus on viineissä hyvä ja tanniinit ovat pääosin hyvin integroituneet, enemmänkin jykevyyttä voisi olla. Eleganssiakin viineissä löytyi, mutta niin löytyi myös melko paljon vaihtelua laadussa viinien välillä. Vivahteita ja syvyyttä jäi hieman kaipaamaan monen viinin kohdalla. Oli huippuja, huteja ja kaikkea siltä väliltä.

Barbaresco 2019

Barbarescoa valmistetaan Barbareson lisäksi Treison, Neiven ja Alban alueilla. Barbarescoa kypsytetään baroloa (kolme vuotta) lyhyempi aika, kaksi vuotta, josta 9 kk tynnyrissä.

Vuosi 2019 alkoi pitkällä kuivalla kaudella ja lämpötila oli keskimääräistä korkeampi. Tätä seurasi kylmä ja sateinen kausi huhti- ja toukokuun ajan, jolloin oli myös hallaa. Kesällä oli taas kovinkin kuumaa, pahimmillaan yli 40 astetta ja syksyllä oli tuulista ja viileää. Syys-lokakuussa olivat vuorokauden lämpötilavaihtelut melkoisia yön ja päivän välillä.

Kasvukausi oli pitkä ja viineissä löytyy runsaasti hedelmää, hyvät hapot sekä ryhdikkäät tanniinit. Ikääntymispotentiaalia löytyy, mutta viinit ovat hyvin nautittavissa jo nyt.

70 vuoden 2019 viiniä maistettiin sokkona ja kärkeen menivät seuraavat viinit:

Cascina Luisin Rabajà

Michele Chiarlo Faset

Piercarlo Culasso Faset Duesoli

Massimo Rattalino Quarantadue42

Castello di Verduno

Giuseppe Cortese Rabajà

Castello di Neive Vigna Santo Stefano

Albino Rocca Ronchi

Roberto Sarotto Gaia Principe

Bera Serraboella

Paitin Sorì Paitin

Figli Luigi Oddero Rombone

Rizzi Pajorè

Barbaresco Riservaa 2017 edusti vain 11 viiniä ja niistä parhaat olivat mielestäni:

Socré Roncaglie, Castello di Neive Albesani Vigna Santo Stefano, Battaglio Briccogrilli Serragrilli sekä Giuseppe Nada Casmar.

Vuosikerta 2017 oli kuuma ja sadetta saatiin melko vähän. Talvi oli leuto, keväällä satoi jonkin verran ja lämpötilat olivat keskivertoa korkeammat. Huhtikuun lopussa lämpötila tippui ja hallaa tavattiin viileillä rinteillä ja laaksojen pohjassa. Toukokuussa lämpeni ja kesä oli hieman keskivertoa kuumempi, mutta yöt pysyivät suht viileinä. Elo-syyskuussa saatiin vähän vettä. Syyskuun puolella lämpötilat palautuivat normaaleiksi ja yön sekä päivän erot olivat riittävän suuret. Sadonkorjuu alkoi jo syyskuun alkupuolella, mutta kausi oli riittävän pitkä ja rypäleet kehittyivät onnistuneesti. Tanniinit ja viinien tasapainoinen rakenne myös suht korkean alkoholipitoisuuden suhteen, lupaavat hyvää ikääntymispotentiaalia.

Ensimmäinen setti baroloita, 65 viiniä, maistettiin pääosin La Morran, Verdunon ja Grinzane Cavourin alueilta. La Morran ja Verdunon alueiden viineissä oli paljon onnistujia.

Sieltä nousivat kärkeen seuraavat viinit ja paljon oli ihan kärjen tuntumassa:

Marco Curto Arborina, Cristian Boffa Capalot, Alberto Ballarin Bricco Rocca, Michele Chiarlo Cerequio, Ratti Conca, Mauro Molino Conca, Fratelli Revello Conca, Crissante Alessandria Galina, Rizieri Silio, Mario Gagliasso Torriglione, Gianluca Colombo Segni di Langa, Bruna Grimaldi Camilla, Sarotto Briccobergera, Mario Olivero Bricco Ambrogio, Bel Colle Monvigliero sekä Castello di Verduno.

Barolon alueen viinien kanssa oli tarjolla myös Castiglione Falletton sekä Novellon barolot. Omat suosikit:

G.D. Vajra Bricco delle Viole, Mario Marengo Bricco delle Viole, Francesco Rinaldi & Figli Brunate, Giuseppe Rinaldi Brunate, Fratelli Serio e Battista Borgogno Cannubi, Boroli Cerequio, Castiglione Falletto: **Giovanni Sordo Monprivato, Brovia Rocche di Castiglione, Bava Scarrone, Giacomo Fenocchio Villero,** Novello: **Mauro Marengo, Massimo Rattalino Trentaquattro34, Cagliero Ravera, Giacomo Grimaldi Sottocastello di Novello, Virna Borgogno Sarmassa.**

Monforte d' Alba ja Serralunga maistettiin viimeisinä ja Bussiat vetivät kyllä aivan kärkikastiin:

Poderi Luigi Eunaudi Bussia, Poderi Colla Bussia Dardi Le Rose, Famiglia Anselma Bussia Vigna Pianpolvere, Cascina Adelaide Bussia, Giacomo Fenocchio Bussia, Amalia Cascina in Langa Bussia Vigna Fantini, Poderi Fogliati Bussia, Costa di Bussia Tenuta Arnulfo Bussia, Raineri Gianmatteo Castelletto, Fantino Conterno Castelletto Vigna Pressenda, Fortemasso Castelletto, Cascina Sot Comune di Monforte d' Alba, Alessandria Fratelli Gramolere, Amalia Cascina in Langa Le Coste di Monforte, Diego Pressenda Le Coste di Monforte, POderi Fogliati Treturne, Broccardo i Tre Pais, Abbona di Marziano Abbona Pressenda ja Serralunga: **Principiano Giuseppe e Francesco Boscareto, Brovia Brea Vigna Ca' mia, Schiavenza Cerretta, Fratelli Revello Cerretta, Luigi Pira Marenca ja Margheria, Paolo Manzone Meriame, Batasiolo Vigneto Briccolina ja Palladino Parafada.**

Barolo Riserva 2016 oli ilo maistaa, 24 viiniä, joissa runsaasti hyviä viinejä, mm:

Fratelli Serio e Battista Borgogno Cannubi, Fratelli Monchiero Pernanno, Fratelli Giacosa Scarrone Vigna Mandorlo, Michele Reverdito, Rocche Costamagna Rocche dell' Annunziata, Aurelio Settimo Rocche dell' Annunziata, Cascina Sot Bricco San Pietro, Fontana Livia Bussia, Franco Conterno Cascina Sciulun Bussia, Costa di Bussia Tenuta Arnulfo Bussia, Silvano Bolmida Bussia, Fortemasso Castelletto, Sara Vezza Millenovecento48 ja Palladino San Bernardo.

Vuosikerta 2016 - kasvukausi oli todella pitkä. Tammi-helmikuu olivat leutoja ja vähäsateisia. Maaliskuussa oli viileää ja sateista. Kevätkausi oli sateisuudestaan huolimatta hyvä, eikä hometauteja aiheutunut. Keskilämpötila oli viileiden öiden vuoksi melko matala ja fenolinen kypsyminen alkoi hitaasti. Kesä käynnistyi hiljalleen, mutta lämpö jatkui syyskuuhun saakka. Koska lämpötilassa ei ollut piikkejä yli 35 asteen, hapokkuus ja aromikkuus olivat huipussaan. Myös hieno sokeritasapaino teki viineistä hyvärakenteisia ja tasapainoisia.

10.3. perehdytään Winestudiossa Jyrki Sukulan johdolla Piemonten viinintekohommiin! Maistossa Sukulan Barbera d' Alba 2019 ja 2016 sekä Barolo Meriame 2017 ja 2016.