13 februari, 2022 · Åsa Johansson

Nebbiolo Prima del 2 – ett komplicerat år i Barolo

Åsa Johansson
Vinskribent & Olivoljeproducent

Lästid: 11 minuter

Fyra dagar instängd på ett hotell i Alba med 140 Barolo från nya årgången 2018 - ett komplicerat år med stor variation mellan byarna. Det fick Wine Tables Åsa Johansson vara med om i slutet på januari. Så här gick det.

ANNONS

En och en halv dag tog det att prova igenom 140 Barolo från den nya årgången 2018 under, *Nebbiolo Prima*, de årliga förhandsprovningarna, i Alba, i början av januari. Vi var ett tjugotal skribenter från olika länder som kom till Alba med ett negativt covidtest i handen och ett vaccinationspass i väskan. Därefter var vi instängda på hotellet i Alba i fyra dagar med nebbiolo i alla dess former som enda kompanjon.

Det är ett privilegium och ett stort ansvar att få vara med om en sådan unik provning, men samtidigt en tuff uppgift. Speciellt för gommen som behövde dagar för att återhämta sig efter alla tanniner. De sistnämnda var ett återkommande tema under luncherna. Hur var de? Vilka byar har de mest eleganta? Hur var de jämfört med varma torra 2017? Det är lustigt men få saker kan animera en lunch på samma sätt som tanniner under *Nebbiolo Prima*. Men låt oss ta det i ordning.

Väderleksrapport 2018

Efter det torra och varma 2017, började 2018 utan vattenreserver. Det var därför välkommet med en regnig period under årets första månad, januari var även den kallaste sedan många år.

April, maj och juni, var milda med ovanligt mycket regn. I maj regnade det hela 21 dagar, något som sällan hänt tidigare och som medförde en sen knoppning. Man fick även problem med röta, både på grund av regnet men också för att rankorna växte så mycket på kort tid. Det gjorde att bladverket blev stort, skapade skugga och en trivsam miljö för röta och mögel. Sommaren var mild och torr och vinbönderna fick en lugnare period, något som var välbehövligt efter den tuffa våren.

I september regnade det rejält, men inte överallt. Där det inte regnade visar vinerna på en särskilt hög kvalitet. De som däremot fick regn hade svårt att nå en perfekt mognad och många hade problem med röta och utspädda druvor.

Stefano Chiarlo från gården Michele Chiarlo beskriver årgången så här:

”Enligt mig är det en årgång som är en korsning mellan en varmare och torrare årgång som 2017 och en mer klassisk 2016. Vinerna från 2018 liknar de från 2008; både på grund av vädret och för att det är ett år där vinmakarens kompetens och erfarenhet gjort skillnad.”

Sammanfattningsvis så är många av vinerna ovanligt mogna redan nu men det är stor skillnad mellan de olika byarna – även om skickliga producenterna gör riktigt bra viner även ett komplicerat år som detta. Precis som Stefano Chiarlo är inne på.

Vinerna från Monforte d´Alba var de som övertygade allra mest och som genomgående visade på elegans och kraft i harmoni. Speciellt tanninerna från Monforte var mogna och vägdes ofta upp av en fortfarande pigg syrlighet och mogen frukt. I övriga byar var variationen större med både höga och låga dalar.

Ett av vinerna från Monforte som stod ut för sin höga kvalitet var Barolo 2018 från MGA:n Bussia, från gården Podere Fogliati. Det är en ny gård som kom ut med sin första Barolo 2020. Bakom projektet står Annalisa Chiappa och Gian Luca Colombo, som blev vald till Italiens bästa vinmakare 2014.

”Vi är en ny gård men våra stockar är gamla, en stor del är över hundra år gamla”, berättar Annalisa Chiappa.

Gårdens Barolo 2018 Bussia har en lång skalmaceration på 48 dagar. Lagringen sker på stora ekfat och på betong. Vinet är både brett och långt, med dova eleganta aromer och långa spänstiga tanniner som vävs in på ett naturligt sätt med den balanserade syrligheten.

”Jag ville göra en delikat och nyanserad Barolo, som spelar mer på elegans än kraft”, berättar Annalisa. Något hon helt klart har lyckats med.

En annan favorit kommer från Sara Vezza. Hon är dotter till Josetta Saffirio, från den välkända gården med samma namn i Barolo. För två år sedan startade Sara sin egen produktion under eget namn för att som hon själv säger, ”ta ut svängarna, experimentera och uttrycka mig själv och mina idéer på ett nytt sätt”.

Hon arbetar ekologiskt tillsammans med ett ungt team och experimenterar med olika jäsningstekniker och lagringskärl.

”Vi använder inget fast recept utan gör det vi kan för att årgång, druva och växtplats ska komma till sitt starkaste uttryck. I vingården arbetar vi också med biodynamiska inslag”, berättar Sara Vezza på telefon medan jag hör hennes fyra barn leka i bakgrunden.

Produktionen är liten och totalt gör hon endast 4000 flaskor Barolo per år. I Novello har hon 0,4 hektar av MGA:n Ravera. Ett vin man helst inte spottar ut. Det är generöst och vilt, stramt på precis rätt ställe och spelar på många strängar samtidigt utan att förlora fokus. Ett långt vin med en saftighet och djup som håller hela vägen.

Här kommer fler favoriter:

1. Podere Fogliati, Monforte d'Alba, Bussia

Dova djupa aromer av blå plommon, mogna hallon, kaffe, kinin, eleganta silkiga tanniner som lindas in i mogen frukt och krydda och en balanserad syrlighet som vävs in på ett naturligt sätt. Både brett och långt – och väldigt gott. (97 p.)

2. Sara Vezza, Novello, Ravera

Kryddig, pepprig, sandelträ med invävda fruktiga toner, i munnen fluffigt och vilt med mogna charmigt rustika tanniner och väl avvägd syra. Lätt men samtidigt stramt, spelar på många strängar samtidigt utan att förlora fokus, ett långt vin med en saftighet och djup som håller hela vägen ut. (96 p.)

3. G.D. Vajra, Serralunga d'Alba, Baudana

Elegant klassisk barolodoft, mjuka eleganta tanniner, en len djup frukt som elegant tar över och lindar in de mjuka tanninerna och dansar fram på syrligheten som håller sig i bakgrunden och skjutsar fram vinet i gommen. Långt, elegant och inbjudande mjuk frukt. (96 p.)

4. Negro Angelo & Figli, Serralunga d'Alba, Baudana

Sandelträ, söt krydda, kanel och kardemumma, och röd bärig pigg frukt, täta men mogna tanniner, söt len bred frukt som balanserar upp allt det strama samtidigt som vinet lyfter med hjälp av saftig syrlighet. Balanserat och mycket gott. (96 p.)

5. Boroli, Castiglione Falletto, Brunella

Röda bär och intensiv doft av blodapelsin och granatäpple, kinin och sandelträ, eleganta tanniner, lika elegant bevarad frukt som vägs in i en läskande syrlighet som förlänger vinet. Elegant och nyanserat (96 p.)

6. Reva, Novello, Ravera

Rena pigga aromer, mörk och röd frukt, täta tanniner där frukten kämpar för att ta sig igenom, en mjuk syra hjälper till att öppna upp, ett tätt, fylligt vin att ha tålamod med. (95 p.)

7. Broccardo, Monforte d'Alba, San Giovanni

Djupa aromer där mogen och frisk frukt blandas tillsammans med muskotnöt och jordiga toner, i gommen massor av smak, stora påtagliga men mogna tanniner, som kommer att bli eleganta med tiden. Frukten finns där, liksom sälta och krydda. Komplext. Att vänta in.

(95 p.)

8. Crissante Alessandria, La Morra

Medelintensiva aromer, röda körsbär och jordiga toner, saftigt med mogna tanniner som ändå stramar upp den mogna lena frukten, ett vin som lyfter i gommen med hjälp av en mjuk syrlighet. Smakerna ligger kvar länge i gommen. Elegant och mycket gott. (95 p.)

9. Podere Marcarini, La Morra

Lena dofter av kinin, blomster, mogna nypon, mandarin, lätta mogna tanniner som dansar fram på len frukt och mjuk syra. Lent, smalt och finstämt. (95 p.)

10. Rocche Costamagna, La Morra, Rocche dell'Annunziata

Generösa aromer av röda vinbär, hallon, potpurriet, läder och vitpeppar, mogna eleganta tanniner som leker med mogen frukt och fin kryddighet. Len men pigg syra som följer vinet hela vägen ut. (95 p.)

11. Bel Colle, Verduno, Monvigliero

Söt inbjudande doft, komplexa täta aromer av mogna nypon och hallon, kanel och kinin, saftigt, långa eleganta tanniner, mjuk syra och söta kryddiga smaker som stannar länge i gommen. (95 p.)

12. Giuseppe Rinaldi, Barolo, Brunate

Röda körsbär, salmiak och lätt örtiga toner, saftig med massor av välbehållen frukt, höga mogna tanniner, sälta och en balanserad syrlighet. (95 p.)

13. Michele Chiarlo, La Morra, Cerequio

Mörk frukt, svarta vinbär och kaffebönor, stora rustika tanniner, saftig, målad med stora penseldrag men gott. Behöver tid men värd att vänta på. (94 p.)

14. Ratti, La Morra, Conca

Dofter av kinin, jordiga toner och körsbär, kanderade apelsinskal, mjuka eleganta tanniner som lindas in i varm kryddighet och len syrlighet. Ett smalt, elegant och mjukt vin. (94 p.)

15. Principiano Giuseppe e Francesco, Serralunga d'Alba, Boscareto

Saftig, med fruktiga aromer och finstämd kryddighet, ger en fluffig känsla i munnen till en början som tyngs ner av kraftiga men mogna tanniner, vibrerande syra. (94 p.)

16. Mauro Molino, La Morra, Conca

Röda bär och kardemumma, mogna tanniner, saftig frukt och koncentrerade smaker som lyfts ännu ett snäpp av den välbalanserade syrligheten. (94 p.)

17. Francone, flera kommuner

Dova aromer med kaffe, kryddnejlika, mörk frukt, i gommen fylligt, mogna stora tanniner, mogen mörk frukt och en väl invävd mjuk syra. Mörkt, stort och fylligt. (94 p.)

18. Diego Conterno, Monforte d'Alba, Le Coste di Monforte

Klassisk härlig barolodoft, kinin, rosor, röda bär och jordiga toner, saftig, mjuka mogna tanniner, mjuk syrlighet, saftigt slut och mer bred än syrligt lång. Gott att dricka nu. (94 p.)

19. Diego Morra, flera kommuner

Mogna söta blå plommon som går mot katrinplommon, kryddnejlika och kanel, mogna rustika tanniner som stramar upp samtidigt som de balanseras av mogen frukt som slinker in mellan tanninerna, väl avvägd syrlighet. Ett medelfylligt vin som känns generöst och rättframt. (94 p.)

20. Bric Cenciurio, Barolo, Monrobiolo di Bussia

Pigga aromer, körsbär och plommon, saftigt, mogna men påtagliga tanniner som lindas in i en massa röd frukt och krydda, pigg vibrerande syrlighet som lyfter vinet utan att ta över. (94 p.)

21. Le Cecche, Monforte d'Alba, Bricco San Pietro

Pigg frukt, söt kryddighet och lätta lädertoner, kinin, kraftiga mogna tanniner, sälta och krydda, väl avvägd syrlighet och fin balans. (94 p.)

22. Anna Maria Abbona, Monforte d'Alba, Bricco San Pietro

Blå plommon, lakrits och viol, stora men mogna tanniner, inlindade i elegant frukt och syra, balanserat och saftigt avslut. (94 p.)

23. Diego Pressenda, Monforte d'Alba, Bricco San Pietro

Lågmälda toner av körsbär, plommon, svart té och rosor, mogna runda tanniner, saftig och fluffig, pigg syrlighet som kommer i slutet och som ger vinet längd, integrerade element, lätt, elegant. (94 p.)

24. Amalia Cascina in Langa, Monforte d'Alba, Bussia

Röda bär, ungdomlig framtoning, salmiak, kinin, lätt kryddighet, eleganta påtagliga tanniner, salmiak som kommer igen och mittengommen fylls av en läskande syrlighet, en elegant styrka som kommer att hålla länge, skulle vilja dricka om tio år. (94 p.)

25. Diego Pressenda, Monforte d'Alba, Le Coste di Monforte

Nyanserade mogna aromer av katrinplommon och söta röda och mörka bär, kanel och kardemumma, ett vin som fyller munnen, både brett och högt, mogna tanniner som känns lätta trots sin kraft, mjuk frukt och syra som är inlindad i allt det övriga. Generös och luftig. (94 p.)

26. Voerzio Martini, La Morra, Cerequio

Ungdomlig, nästan lite spritsig doft, röd frukt, rosenté, kraftiga men mogna tanniner, fyllig i mittengommen med frukt som precis väger upp tanninernas styrka, medelhög syrlighet som förlänger vinet. Att vänta in för alla element finns där. (93 p.)

27. Amalia Cascina in Langa, Monforte d'Alba, Le Coste di Monforte

Intensiva dofter av rosor, mörka och röda bär, kakao och enbär, kraftiga tanniner som lindas in i mogen frukt, läskande och saftigt slut. (93 p.)

28. Parusso, Monforte d'Alba, Mosconi

Påtagligt örtig, timjan och rucola, plommon, viol, salmiak, stor och generös, både i frukt och tanniner men utan hårda kanter. Fatlagring som känns men som är integrerad. (93 p.)

29. Olivero Mario, La Morra

Kryddiga, jordiga aromer, té, kinin, torkade rosor, stora mogna tanniner som låter den kryddiga mogna frukten rida på toppen, pigg syrlighet, stora penseldrag men välgjort. (93 p.)

30. Arnaldo Rivera, Serralunga d'Alba, Vigna Rionda

Örtig, timjan och salvia, plommon, kakao och muskotnöt, eleganta tanniner, sval, balanserad frukt med mycket sälta och örter, integrerad syrlighet, ett elegant kraftigt vin där allt sitter på rätt plats. (93 p.)

31. Bovio Gianfranco, La Morra, Gattera

Röd ren frukt och klassisk barolokrydda, sandiga mogna tanniner som vägs upp av pigg röd frukt och mycket sälta. Ett balanserat vin där stramhet vägs upp av lika delar frukt. Elegant och välgjort. (93 p.)

DELA VIA:

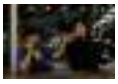
‹ Föregående
En bättre pava vin till St Valentin

Nästa ›
Grab a Bottle – Matcha dina moules frites

MEST BESÖKTA VINBARERNA JUST NU

L'Enoteca
Malmö, Innerstaden
CHARMIGT
SCHYSST UTESERVERING

Skärets Krog
Smögen
AVSLAPPNAT
UTSIKT



Bar Ingrid
Stockholm, City
AVSLAPPNAT
PERFEKT LÄGE

Bar Nacka
Stockholm, Södermalm
SKÖN ATMOSFÄR
KVARTERSKROG

Suggan Vinbar
Göteborg, Majorna
CHARMIGT
BISTRO

Vingården
Stockholm
KLASSISKT
SKÖN INNERGÅRD

MEST LÄSTA ARTIKLARNA

1. Vintips - Vitt vin till midsommar på Systembolaget
2. Bästa ölen och snapsen till midsommar
3. Vintips – tre perfekta sommarviner
4. Snålt och slarvigt, Guide Michelin!
5. Bästa rosé på Systembolaget!
6. Sommarens bästa picknickviner: Skruvkapsyl, burkar och midsommarglädje

KOMMANDE EVENT