6 februari, 2022 · Åsa Johansson

Nebbiolo Prima del 1 – en järnhand klädd i silkesvantar

Åsa Johansson
Vinskribent & Olivoljeproducent

Lästid: 9 minuter

Wine Tables Åsa Johansson var en av få inbjudna journalister som fick chansen att prova de nya årgångarna av Barolo, Barbaresco och Roero på Nebbiolo Prima, i slutet av januari i Alba. Först ut var Barbaresco 2019, en årgång som karakteriseras av extremt väder men klassiska och balanserade viner. Så här gick det!

ANNONS

”Barbaresco, vem har sagt att det är ett mjukt, feminint vin? Tvärtom, är det en järnhand klädd i silkesvantar; ett vin som har de starkas generositet och som marscherar rakt in i hjärtat genom bestämda steg som hos en krigare”.

Så beskriver Paolo Monelli Barbaresco i en av Italiens första vin- och matböcker från 1935, *Lo Ghiottone Errante*. Titeln kan översättas till *Den vandrande frossaren* på svenska. En fantastisk bok som ger en levande tillbakablick till en svunnen tid. En tid när Italiens jordbruk fortfarande reglerades genom *la mezzadria*, hälftenbruket, som gick ut på att de självförsörjande bönderna gav femtio procent av allt de producerade till den som ägde marken. Ett feodalt system som började avskaffas först 1964. Det är lätt att glömma bort vilken resa Italien gjort på kort tid.

I det idag välmående och blomstrande Le Langhe, där man gör några av världens mest efterfrågade viner och marken är värd sin vikt i guld, var det fram till i slutet på 1960-talet fattigt och trångbott. Men Le Langhe är också en av få platser i Italien där många av bönderna valde att stanna kvar när den italienska industrin satte fart på 1960-talet. En period när de flesta flyttade in till städerna för att skapa sig ett bättre liv. Detta berodde bland annat på familjen Ferrero, vars chokladfabrik strax utanför Alba, fyller staden med en ständigt närvarande Nutelladoft. På 1960-talet erbjöd familjen Ferrero bönderna arbete halvtid i fabriken samtidigt som de uppmuntrande dem att fortsätta ta hand om sina gårdar. Det förklarar varför det idag finns så många små familjeägda gårdar, både i Barbaresco och Barolo, som skapar en myriad av olika nyanser av nebbiolo.

Tillbaka till Monellis beskrivning av Barbaresco, som jag personligen delar. För jag tror att det är fler än jag själv som är trött på den ständigt återkommande frasen: ”Barolo är kung, Barbaresco är drottning” eller ”Barbaresco är Barolos lillebror”. För järnhanden klädd i silkesvantar, Barbaresco, har sin alldeles egna identitet, något som visade sig klart och tydligt under årets förhandsprovningar.

Kanske beror den ständigt återkommande beskrivningen av Barbaresco på att regionen är mindre än sin granne Barolo. Under 2019 gjorde man 4,9 miljoner flaskor Barbaresco på totalt 775 hektar. Arealen sträcker sig över fyra kommuner; Treiso, Neive, Barbaresco och Alba. Något som kan jämföras med Barolo, som har 2149 hektar och producerade 14,3 miljoner flaskor 2018. I båda regionerna står de så kallade MGA (*Menzione Geografiche Aggiuntive*), det vill säga specifika vingårdslägen som man får skriva ut på etiketten, för dryga 25 procent av produktionen.

Barbaresco ligger även närmare floden Tanaro, något som gör klimatet mildare. Det medför att nebbiolo ofta mognar tidigare än hos sin granne. Lagringstiden är också kortare jämfört med Barolo; i Barbaresco kräver DOCG-reglerna att vinerna lagras i två år, varav ett på fat. Det är ett år kortare lagringstid jämfört med Barolo.

Tre generationer Minuto från den lilla gården Cascina Luisin.

Årgång 2019

2019 var ett år med extremt väder. Det startade med en lång och torr period med endast tre dagars regn mellan januari och mars. Temperaturerna låg under den här tiden en bra bit över genomsnittet. Sedan blev det kallt och regnigt under april och maj, med termometern som drog sig ner mot nollstrecket. Sommaren kom med två omgångar av värmeböljor med flera dagar över 40 grader. Första veckan i september bjöd på häftiga åskväder med extremt hård vind, något mycket ovanligt i Le Langhe eftersom regionen är skyddad av berg i nästan alla riktningar.

Vinstockarna vaknade till liv ovanligt tidigt i början av mars, något som ställde till problem när kylan återkom senare under våren. Frosten förstörde mellan fem och tio procent av skörden under april och maj. Den varma sommaren ställde också till problem på vissa ställen.

”Vi förlorade mellan tio och tjugo procent under sommaren när solen brände sönder en del klasar. Det här är ett allt vanligare problem, i framtiden kommer vi att lämna ett större bladverk för att skydda druvorna från den starka solen”, berättar Riccardo Bera, från gården Bera där han arbetar med sin mamma, pappa och bror.

Under september, den viktigaste månaden av alla precis innan skörd, kom två hagelstormar som orsakade mest skada i Barolo, men även i vissa delar av Barbaresco. Roero däremot klarade sig. Den ovanligt starka och hårda vinden ställde nästan till ännu fler problem eftersom den förstörde rankor och gjorde att fotosyntesen avstannade på många platser. Sista delen av september och hela oktober var torrt med stora temperaturskillnader mellan dag och natt. Trots det extrema vädret ses 2019 som en klassisk årgång.

”Jag var orolig i början, för tanninerna var rustika, men under lagringsperioden förfinades de och 2019 är en klassisk årgång där pigg frukt och elegant syra och tanniner går som en röd tråd genom vinerna”, säger Enrico Dellapiana, från Cantina Rizzi.

Gårdens två olika Barbaresco, från vingårdslägena Nervo och Pajoré, var en fröjd att smaka. Enrico Dellapiana lagrar sina viner ett år på stora traditionella fat av slavonsk ek och sedan ett år på betong. För varje år som går övertygar Cantina Rizzis viner mer och mer med sin elegans och generöst välbehållna frukt.

Under 2019 hade vinrankorna en lång växtsäsong på hela 200 dagar, något som sällan händer på grund av det allt varmare klimatet sedan början av 1990-talet. Detta medförde att den fenoliska mognaden är nästintill perfekt med en frisk, pigg syra och en alkohol som i de flesta viner ligger runt 14 procent.

”Vinerna från 2019 kan liknas vid en spänstig atlet. Vid en första anblick kan man få intrycket att det inte finns tillräckligt med muskler men det här är viner som kan vinna ett maraton”, säger Roberto Minuto från den lilla gården Cascina Luisin. Han menar att 2019 har mycket gemensamt med 2010, en av de mest klassiska årgångarna under det senaste decenniet.

Roberto Minuto är den åttonde generationen att göra vin på Cascina Luisin. Han använder endast naturlig jäst och har en skalkontakt på hela 48 dagar. Han varken klarnar eller filtrerar vinerna innan buteljering. Gårdens Barbaresco från Rabajà, en av Barbarescos mest berömda MGA, har klassisk nebbiolodoft, eleganta mogna tanniner som lindar in nyanserad krispig frukt i en balanserad lek med den väl avvägda syrligheten.

Det här är viner som man kan dricka nu men som samtidigt har en utmärkt lagringspotential.

Här kommer tio i topp efter provningarna. Totalt provades 70 olika Barbaresco och alla provades blint.

1. Cantina Rizzi, Treiso, Pajoré

Inbjudande dofter av kinabark, hallon och röda körsbär och blomster, saftig och luftig samtidigt som vinet har ett djup, mogna långa tanniner som omger saftig frukt, som en cirkel som rör sig framåt i gommen. Det är piggt, saftigt, stramt på precis rätt ställen och fantastiskt gott. (96 p.)

2. Bel Colle, Treiso, Pajoré

Klassisk elegant nebbiolodoft, torkade rosor, svart té, och röda mogna körsbär. Elegant, stram med långa spänstiga tanniner som förlänger vinet tillsammans med en saftig syrlighet. Frukt, elegans och styrka i harmoni. (96 p.)

3. Cantina Rizzi, Treiso, Nervo

Lockande röda bär, enbär, sandelträ, mogna hallon, vibrerande och bred i gommen med massor av smak, vinet breddar sig fram utan att förlora elegans. Tanniner som känns och som ger struktur utan att ta över. De balanseras av en elegant syrlighet och vinet dansar fram hela vägen till det långa slutet. Generöst och elegant på en och samma gång. Ett vin man får lust att dricka upp även efter att ha provat femtio Barbaresco. (96 p.)

4. Abellonio Roberto Cascina Piccaluga, Treiso, Casot

Intensiva aromer, bärig framtoning, vildmynta, vitpeppar, saftigt, fint behållen frukt, dofterna kommer igen i smaken, eleganta långa tanniner och en svalkande syra, allt balanserat och en fröjd att smaka. (95 p.)

5. Paitin, Neive, Serraboella

Eleganta aromer, nypon, hallon, kinabark och rosenblad, något som återkommer i smaken i detta eleganta vin med sina mogna långa tanniner som glider fram på definierade smaker och lyfts av en väl avvägd syrlighet. (95 p.)

6. Cascina Luisin, Barbaresco, Rabaja

Nyanserade komplexa aromer av klassisk nebbiolo, rosor, té, jordiga toner, mogna nypon, röd frukt, och toner av apelsinskal och mandarin. Eleganta mogna tanniner som lindar in nyanserad frukt i en balanserad lek med den väl avvägda syrligheten. Smaken ligger kvar länge i gommen och inbjuder att smaka igen. (95 p.)

7. Giuseppe Cortese, Barbaresco, Rabaja

Blå och röda plommon, torkade rosor och rostade hasselnötter. Elegant, saftig samtidigt klassiskt stram, i gommen en explosion av nyanserade smaker med en vertikal framtoning som spelar på elegans och inte på kraft. Stark i sin spänstighet. (95 p.)

8. Cascina Morassino, Barbaresco

Rättframma aromer, plommon och röd frukt, söt krydda i bakgrunden, ungdomlig, en vertikal syrlighet som skjuter fram frukt och påtagliga men mogna tanniner, saftig och intensiv, ett vin man vill smaka om och om igen. (95 p.)

9. Albino Rocca, Neive, Cottà

Mogna dofter av röda plommon, kanderade apelsinskal, jordiga toner och kinabark. I gommen vilar den mogna frukten på charmigt rustika och mogna tanniner, ett runt, saftigt och lättillgängligt vin med klass. (95 p.)

10. Bera, Neive, Serraboella (Fatprov)

Mogen röd frukt, svart té, blomster, söt kanel och blodapelsin, mjuka supereleganta tanniner invävda i saftig frukt och en återkommande kryddighet. Lent, långt och gott. (95 p.)

DELA VIA:

‹ Föregående
Den nya generationen leder Balkan in i framtiden

Nästa ›
Grab a Bottle – Jänkare och stänkare

MEST BESÖKTA VINBARERNA JUST NU

L'Enoteca
Malmö, Innerstaden
CHARMIGT
SKÖN INNERGÅRD

Skärets Krog
Smögen
CHARMIGT
SÄSONG

Bar Ingrid
Stockholm, City
LIVLIGT
PERFEKT LÄGE

Bar Nacka
Stockholm, Södermalm
SKÖN ATMOSFÄR
KVARTERSKROG

Suggan Vinbar
Göteborg, Majorna
CHARMIGT
KVARTERSKROG

Vingården
Stockholm
LYXIGT
HOTELL

MEST LÄSTA ARTIKLARNA

1. Vintips - Vitt vin till midsommar på Systembolaget