21 sep, 2021

Barolo 2017 - snälla viner att dricka nu

Ursula Hellberg
Om Ursula Hellberg

Trenden är tydlig. Piemontes kraftfulla nebbioloviner har mjuknat och är drickfärdiga allt tidigare. Årgång 2017 i Barolo är snäll.

Efter att ha provat drygt 300 viner av de nya årgångarna Barolo DOCG, Barbaresco DOCG och Roero DOCG är saken klar. Årgång 2017 i Piemonte innebär mjukare och snällare toppviner än hur vi känner dem från förr.

som denna gång bjudit in ett mycket begränsat antal europeiska journalister. Vinbanken var en av dem. Fokus låg inte oväntat på Barolo DOCG 2017 som stod för över hälften av vinerna.

Nebbiolo, blå druva i Piemontes toppviner

Gemensamt för denna exklusiva provning var druvan nebbiolo. Det är en mycket gammal druvsort från Piemonte och finns omnämnd redan 1228, fast då kallades den nibiol. Om hur druvan fått sitt namn är fortfarande oklart. Men man tror att det har med dimma att göra. Antingen för att druvklasarna kan få en liten dimmig yta under mognaden eller också är det traktens typiska höstdimma, nebbia, som fått ge namn till druvan.

Nebbiolo en krävande druvsort

Nebbiolodruvan trivs allra bäst i omgivningarna kring staden Alba. Helst på en sydvästsluttning 200–450 meter över havet. En lång växtsäsong, tidig knoppning och sen skörd brukar vara utmärkande drag för nebbiolo som dessutom utrustats med ett tjockt skal vilket bidrar till tanninerna, som åtminstone tidigare varit en av denna druvas främsta kännetecken. Tanniner finns naturligt i skalen och ger vinet den kärva, torrstrama smakförnimmelsen.

Tanninerna påverkas mycket av lerjorden som är vanlig i hela Barolodistriktet. I den västra delen dominerar jord som består av kalkhaltig märgel vilken ger druvan mindre robusta och mer doftrika egenskaper.

Men om vingården sköts med omsorg blir belöningen stor. Resultatet blir komplexa och ofta ganska alkoholrika viner. I doften märks inte tanninerna. Här är det i stället mer florala dofter som tar över: rosor, violer, körsbär … Men även dofter av tjära, lakrits och örtkryddor är typiska. Ibland kan man nästa ana vilka växter som druvor från vissa vingårdar haft som grannar, som i vinerna från violkullen (läs mer under mellanrubriken Barolo).

Barolo årgång 2017

2017 är ett år som man minns för sitt varma klimat. Efter en mild vinter med lite nederbörd kom ett litet bakslag i slutet av april med nattfrost. Under sommaren var dagarna varmare än normalt men i gengäld var nätterna svala. Det var bra då det hindrade druvorna från att tappa sin fruktsyra.

Under månadsskiftet augusti-september kom några välbehövliga dagar med regn. Därefter dröjde det inte länge innan det var dags att skörda. Nebbiolodruvorna skördas vanligen först i början av oktober, när dimman (nebbia) lägger sig över kullarna. Men 2017 var skörden rekordtidig när den började redan i mitten av september och pågick till några dagar in i oktober.

Som en följd av tidigare årgångars torka (ackumulerad vätskebrist) blev druvorna även mindre i storlek. Det var inte bara negativt då druvorna samtidigt uppvisade en högre koncentration aromer. I Barolo DOCG 2017 finns mycket av denna fina fruktighet.Men inte alltid där man väntar sig. Vinerna från La Morra känns till exempel allmänt mer robusta än vanligt.

väntan. Idag behöver man inte ha samma tålamod. Flera av de tidigare så tanninrika viner är numera betydligt mjukare och mer harmoniska efter sin DOCG lagstadgade lagringstid på 38 månader. För Barolo Reserva gäller hela 62 månader.

Barolovinernas nya smakprofil har inte bara att göra med klimatförändringarna även om tidigare skördar ger vinerna längre tid att utvecklas. Den största anledningen till smakförändringen är arbetet i vineriet.

I källaren har många producenter ersatt de stora faten med mindre och nyare fat av fransk ek. Fatstorleken påskyndar inte bara mognaden utan ger också vinerna en mörkare färg. Även val av klon påverkar färgen. De tidigare förhållandevis ljusa vinerna har nu fått en mörkare nyans.

Med de olika klonernas hjälp har också smaken påverkats och blivit mer aromatisk. Lampia är idag den vanligaste klonen. Alla val som producenten gör har stor påverkan, inte bara på vinet utan också på ekonomin. Att ge vinerna en mjukare stil gynnar både konsumenterna och försäljningen.

Fem kommuner i Barolo DOCG att lägga på minnet

Nedan kommer en liten summering av Barolo DOCG 2017 med vin från de fem mest kända av Barolo DOCG:s elva kommuner. I de flesta fallen anges också MeGA (Menzione Geografica Aggiuntive) som är en geografisk detaljerad beskrivning av vingårdsläget och som man idag allt oftare ser på etiketten.

1) La Morra

Barolodistriktets största kommun är La Morra. Vinerna brukar ha en lättare stil med mer finess och elegans än de mer kraftfulla från Serralunga d´Alba lite länge öster ut. Vid provningen stämde inte denna "regel" utan Serralungas viner var väl så tillgängliga. Intrycket är att skillnaden planats ut i år även om det naturligtvis finns undantag.

Vinproducenter i La Morra

Azienda San Biagios Bricco San Biaggio, är ett komplext vin där nebbiolodruvans fulla spektrum speglar sig. Rattis Barolo Conca uppvisar också samma komplexitet där doften är i samklang med vinets fruktighet. Tanninerna är balanserade och i smaken märks även inslag av rostat kaffe.

Också Rattis Barolo Marcenasco är ett vin vars komplexitet tilltalar. I Ciabot Bertons behagliga Barolo finns tydliga mineraltoner. Och vinet är gott att dricka redan nu. Däremot vinner Enzo Bogliettis Fossatis Barolo på att lagras lite till. Mer tanniner hade även La Serra från Poderi Marcarini. Ett vin att njuta av om något år.

Producenterna Negretti Azienda Agricola, Rocche Costamagna och Aurelio Settimo får representera den mer klassiska La Morra stilen med mjuka, harmoniska och drickfärdiga viner.

2) Barolo

vin. Finess och koncentration är utmärkande för vinerna från kommun Barolo

Violkullen, Bricco delle Viole

På etiketten till G. D. Vajras vin står det Bricco delle Viole. Bricco betyder kulle och vinet från violkullen gör verkligen skäl för sitt namn med sin tydliga violkaraktär.

Cannubi

Ett annat känt vingårdsläge är Cannubi där två producenter med efternamnet Borgogno odlar druvor till sina utmärkta viner.

Den ena är Giacomo Borgogno, i Sverige känd för sina nyanserade viner från Piemonte. Den andra producenten heter Virna Borgogno vars eleganta vin med bra struktur och tydliga tanniner imponerar. Även hennes Barolo Sarmassa bjöd på en vinupplevelse över den vanliga.

Ett vin som stack ut var Roberto Sarottos Barolo Audace. Med en alkoholhalt på hela 16 procent uppvisar vinet både djärvhet och fräckhet (som namnet audace antyder) Ett smakrikt fylligt vin med påtaglig fruktsötma och lång eftersmak. Faktiskt inte helt olik en amarone.

3) Serralunga d'Alba

Viner från Serralunga d´Alba domineras av producenten Fontanafredda som inte var representerad i denna provning. Men väl gott om andra producenter vars välgjorda viner överraskande med sin redan nu tillgängliga stil.

Till dem hör Reverdito Micheles Badarina och Tenuta Cuccos Cerrati vars välbalanserade viner gav den fina frukten möjlighet att komma fram. Från vingårdsläget Cerretta imponerar producenterna Ettore Germano, Giovanni Rosso och Davide Fregonese. Den senare får ett extra plus för en eftersmak som varar riktigt läääänge.

4) Monteforte d'Alba

I södra hörnet av Barolo DOCG ligger kommunen Monteforte d´Alba. En ort med anor tillbaka till romartiden. Här spretade vinerna lite mer.

Vingårdsbeteckningen Castelletto imponerar mest. Tanninerna är mer integrerade och vinerna njutbara och eleganta. Producenter att lägga på minnet är Raineri Gianmatteo, Cascina Chicco och Fortemasso.

Tyvärr kändes vinerna från vingårdsläget Bricco San Pietro genomgående lite för mjuka. De stämde inte in på bilden av ortens viner som täta och komplexa med lång lagringspotential. Hos producenterna Pecchenino och Cascina Adelaide fanns däremot utmärkta viner i kommunens typiska stil. Alla från vingårdsläget Bussia.

5) Castiglione Faletto

Likt många andra kommuner i barolodistriktet ligger en borg på ortens högsta höjd. Men här skiljer sig arkitekturen eftersom den över tusen år gamla borgen har runda torn i stället för kantiga. Detta känns nästan som en blinkning till två av

provningen.

Barolo DOCG från många kommuner

Idag har alltså trenden gått mot att ge vinerna en specifik växtplats med märkningen MeGA. Men det finns även producenter som fortsatt göra vin på druvor från vingårdar belägna i flera olika kommuner. Det blir nästan lite som en champagne och är blandningar utan årgång där husstilen är viktigare än själva årgången. Vill man prova ett barolovin i den stilen finns de bland annat hos producenterna Pio Cesare, Réva, Diego è Damiano Barale, Ascheri Matteo, Agricola Gian Piero Marrone och Mauro Sebaste.

Sammanfattning av Barolo DOCG 2017

Oavsett vilken typ av Barolo DOCG man föredrar finns det något för alla smaker. Det gäller bara att ha koll på kommuner och eventuella vingårdslägen. Man får heller inte glömma bort att vinerna hunnit mogna drygt ett halvår längre innan de provades. För journalisterna som provat de unga barolovinerna i många år var de extra sex månaderna smakmässigt något att beakta. Den extra lagringstiden påverkar givetvis smaken.

Läs mer: Vinregionen Piemonte

Liknande artiklar

8 mar, 2025

Bästa Barolo 2025 - topp 10 på Systembolaget

Christian Stojkovic

19 feb, 2025

Bäst i test vecka 8 - fyra Barolo från 2019

Christian Stojkovic

5 aug, 2024

Bästa Barolo 2024 - topp 10 på Systembolaget

Christian Stojkovic

8 apr, 2024

Ränderna på Systembolaget blir fler & fler

Annons

18 mar, 2024