NEBBIOLO PRIMA 2017 & GRANDI LANGHE DOCG 2017

TEKST EGIL ANDREAS AASHEIM FOTO GRANDI LANGHE

Den årlige presentasjonen av de store nebbiolovinene fra Langhe og Roero, det vil si Barolo DOCG 2013, Barolo Riserva DOCG 2011, Barbaresco DOCG 2014, Barbaresco Riserva DOCG 2012, Roero DOCG 2014 og Roero Riserva DOCG 2013, ble presentert for presse og publikum på vårparten.

I år hadde arrangørene av Nebbiolo Prima bestemt seg for å samkjøre sitt arrangement med Grandi Langhe DOCG 2017, og hensikten var å gi journalister og publikum et bredere perspektiv på hva området har å by på av både vin og mat samt gi vinprodusentene mulighet til å knytte flere kontakter og vise frem sine produkter til et bredere publikum. Det var noen spennende årganger som ble vist frem i år, på godt og vondt. Var 2012 fremdeles like bra som for to år siden? Hva med 2014, hvor vellykket ble den egentlig? Her følger et sammendrag av med en foreløpig konklusjon om kvaliteten på årgangene 2013, 2014 og 2015.

2013 vil først og fremst bli husket som en årgang der innhøstingen kom sent i gang. I gjennomsnitt startet man innhøstingen for de forskjellige druesortene to uker senere enn det som har vært normalt de siste ti årene, og de siste klasene med nebbiolo var ikke brakt i hus før man hadde snudd kalenderen til november.

Vekstsesongen ble forsinket av en særdeles kald vår, der man faktisk opplevde kuldegrader og snøfall så sent som i midten av mars, og det fortsatte med lave temperaturer gjennom hele april. Deretter falt det mye nedbør, totalt 210 mm fordelt på 18 regndager frem til slutten av mai. Vinbøndene var derfor travelt opptatt med å forebygge råteskader på plantene, men forholdene bedret seg gradvis utover i juni. Dette gjorde at både blomstring og fruktsetting forløp som normalt. Juli måned viste seg heldigvis å være nærmest optimal, med stabilt vær som la forholdene til rette for god fysiologisk modning. Men til tross for en bra sommer og fint vær i den perioden der druene skifter farge og frem mot modning, var det ikke mulig å fullt ut kompensere for forsinkelsene i vekstsesongen som man hadde opplevd i vårmånedene. Kombinasjonen av fin fruktsetting og tilstrekkelig med vann i grunnen ga bøndene fine drueklaser; disse var både større, tyngre og mer kompakte enn gjennomsnittet de siste årene.

Nebbiolo, som er en drue som modner sent, fikk naturlig nok de største fordelene av det fine været mot slutten av vekstsesongen, og vinbøndene kunne glede seg over høye temperaturer i både september og oktober, og dermed hadde nebbiolodruene mulighet til å utvikle seg balansert og oppnå full fysiologisk modning. Kjølige netter fra midten av september bidro også positivt, og resultatet var druer med potensial til å få frem viner med stort lagringsevne. Men man måtte altså vente helt frem til november noen steder, før man kunne høste.

2013 vil først og fremst bli husket som en årgang der innhøstingen kom sent i gang.

2014 er en av de vanskeligste årgangene de senere år, ikke bare i Piemonte, men over stor deler av Italia. For noen hadde imidlertid vekstsesongen en såpass gunstig utgang at resultatet ble overraskende bra. Fra en klimatisk synsvinkel skal det noteres at akkumulert daggradstemperatur gjennom vekstsesongen var på linje med det man har sett de senere år. Likeledes var fordelingen av døgngradene gjennom vekstsesongen, gunstig for den fysiologiske modningen, med milde temperaturer allerede fra vinteren av.

Våren kom gradvis – og ganske tidlig – til vinmarkene i Langhe, og det førte til at knoppskyting og vegetativ vekst kom i gang tidligere enn året før. Den tidlige starten gjorde også at man tidlig kunne observere betydelige forskjeller mellom de forskjellige mesoklimaene i dette kuperte landskapet. Forskjellene var merkbart større en hva som er normalt. Begynnelsen av sommeren hadde vær som normalt, men så begynte det å regne. Man merket det mer på intensiteten av regnværet, enn på antall regndager. Det var regnvær som både var kraftigere og mer lokalt enn normalt. Særlig mellom 23. og 29. juli kom det en rekke ekstreme regnbyger, og det ble målt helt opp til 63 mm nedbør i >

Arrangementet Nebbiolo Prima ble i år samkjørt med Grandi Langhe DOCG. Noe av det arrangørene ønsket å løfte frem, var statusen som en del av UNESCOs verdensarv, som området ble tildelt i 2014.

løpet av en enkelt dag. Samtidig var temperaturen relativt høy, og dette gjorde vekstbetingelsene for sopp nærmest optimale. Dette ble sommerens desidert største utfordring for vinbøndene, og her var man nødt til å passe på som en smed i vinmarken. Resultatet ble uansett at man var nødt til å skjære vekk betydelige mengde råtten fruktkart. Så kom september som en lettelse, med fordelaktig temperatur og ikke minst gode temperaturforskjeller mellom dag og natt. Denne gunstige situasjonen fortsatte utover i oktober, og det viste seg at dette var tvingende nødvendig om man skulle oppnå full modning og fysiologisk utvikling i druene.

2014 er en av de vanskeligste årgangene de senere år, ikke bare i Piemonte, men over stor deler av Italia.

For Nebbiolos del kunne man observere store forskjeller avhengig av vinmarkens eksposisjon, spesielt med hensyn til sol og god ventilasjon gjennom vinmarken. August hadde hatt lavere temperaturer enn normalt, så syrenivået var høyt nok. For Barolo sin del er det grunn til å forvente store variasjoner i resultatene fra 2014. De vinmarkene med fordelaktig beliggenhet fikk den beste frukten med god margin, spesielt hvis vinbonden hadde gjort jobben skikkelig. Men for Barbaresco var situasjonen bedre og jevnere. Barbarescos vekstsoner hadde kun en tredel av regnværet som resten av Piemonte (inkludert Barolo) opplevde, og de hadde et jevnere og mer gunstig mesoklima jevnt over. I tillegg hadde Barbaresco ingen haglbyger. Generelt er nebbiolovinene fra 2014 elegante, med middels alkoholstyrke og god balanse. Syrenivået gjør at vi kan forvente stort lagringspotensial. En av konklusjonene fra årgangen er at man skal være forsiktig med å avsi dommen over årgangen før man har sett sluttresultatet.

2015 startet med uvanlig mye snø i Langhe, noe som sikret plantene god tilgang på vann. Dette falt sammen med en tidlig vår og milde temperaturer allerede i februar. Vekstsesongen kom tidlig i gang, med knoppskyting tidligere enn året før. Det samme gjaldt blomstringen, som kom i midten av mai og ble etterfulgt av førsteklasses fruktsetting. Deretter kom det regnbyger med jevne mellomrom frem til og med de første ti dagene av juni, men resten av juni og hele juli var uten regn og med stabile temperaturer som gjennomsnittlig lå godt over 30° C. Til tross for langvarig varme gjennom hele juli, så man ingen tegn til stress hos plantene, takket være vinteren som hadde mettet jordsmonnet med vann. Det fine sommerværet gjorde at vinbøndene forventet tidligere druemodning enn året før. I tillegg bar vinrankene mer enn nok frukt av ypperlig kvalitet, og dermed kunne man tynne ut det som var nødvendig og sitte igjen med drueklaser som nærmest uten unntak var av topp kvalitet. Dog var det nødvendig å være nøye med hvordan man trimmet løvverket. Med full sol dag ut og dag inn, var det helt nødvendig å passe på at drueklasene var best mulig beskyttet av løvverket, spesielt i vinmarker med eksponering mot sør og sørvest. Bortsett fra dette var det ingenting som sto i veien for å kunne dyrke frem førsteklasses frukt, nærmest over hele linja. Været hadde jo tatt seg av kampen mot soppangrep.

Nebbiolodruene hadde en nærmest perfekt modningsprosess, men modnet noe raskere enn hva man hadde opplevd de foregående år. Gjennom den andre halvdelen av sommermånedene var forholdene optimale for utvikling av polyfenoler i druene. Etter innhøstingen fant man da også at druene var fulle av tanniner av topp kvalitet, og her kan vi forvente oss elegante og pent strukturerte viner med ypperlig lagringspotensial. Man så også bedre fargestabilitet i druene enn det som er normalt. Vi kan forvente oss viner med alkoholnivåer på 14,0-14,5 % og med ypperlig syrenivå på 6,5 g/l. Foreløpig er kun analysedata tilgjengelig, men vi har grunn til å forvente at 2015 blir en virkelig stor årgang, en årgang av nærmest historiske proporsjoner.

Da siste årgang av Langhe og Roeros store nebbioloviner ble presentert under årets Nebbiolo Prima før sommeren, fik vi bekreftet mye av det inntrykket som årgangsrapportene formidlet. Barolo DOCG 2013 er av jevnt høy kvalitet, men ennå superfersk. Til og med vinene fra La Morra ga omtrent ingenting av seg selv. Men barolo-ene var jevnt over balanserte og hadde fine tanniner. Dette kommer til å bli en flott årgang. Det samme gjelder Barbaresco DOCG 2014 som jevnt over hadde noe av den beste kvaliteten jeg har opplevd. Dog er det de samme gjengangerne som utmerker seg som hestehodet foran de andre. *Marchesi di Grésy* og *Produttori del Barbaresco* var begge meget solide. Roero DOCG 2014 skuffet noe, og her var også kvaliteten mer ujevn. På den annen side var Roero Riserva DOCG 2013 en av de beste årgangene jeg har smakt. Jeg har tidligere skrevet kritisk om Roero i Riserva-utgave, men dette var en årgang som overrasket positivt, og her kan jeg særlig trekke frem utgaven til *Negro Angelo e Figli* (Monteu Roero) som en sterk representant for appellasjonen. Jeg har tidligere skrevet pent om både årgang 2011 (særlig for Barolo) og 2012, og disse årgangene befestet inntrykket med de riserva-ene som ble presentert, fra henholdsvis Barolo og Barbaresco.

Noen av vinene ble smakt på nytt tidligere i høst, og jeg sitter igjen med det samme inntrykket. Barolo'ene fra 2013 er pur unge, men jevnt over lovende. Dette blir bra!

Arrangementet Nebbiolo Prima ble som tidligere nevnt, i år samkjørt med Grandi Langhe DOCG. Noe av det arrangørene ønsket å løfte frem, var statusen som en del av UNESCOs verdensarv, som området ble tildelt i 2014. Denne statusen er gitt til områdene Langhe-Roero og Monferrato. For vinbøndene i området er dette selvfølgelig en stor ære, og for dem er oppleves denne statusen som en anerkjennelse ikke bare til landskapet og bygningene, men også til menneskene som bor her og deres arbeid med vedlikehold og videre utvikling av dette historiske området. Presidenten for Barolo e Barbaresco Consortium, Pietro Ratti, uttalte at «dette er en stor anerkjennelse av vinbøndene som har bearbeidet og tatt vare på det kuperte og unike landskapet rundt Barolo og Barbaresco, gjennom sitt arbeid i vinmarkene. Denne arven er ivaretatt av områdets beboere, med respekt for tradisjon og kunnskap om jordbruk som er nedarvet gjennom generasjoner. For oss er dette en spore til å fortsette med vårt arbeid, sannsynligvis med enda større ansvarsfølelse for hvordan vi skal forvalte dette fantastiske landskapet og gi videre den arven våre forfedre en gang ga til oss.»

Generelt er nebbiolovinene fra 2014 elegante, med middels alkoholstyrke og god balanse. Syrenivået gjør at vi kan forvente stort lagringspotensial.

Det området som er klassifisert av UNESCO som en del av vår felles verdensarv, strekker seg over 10 000 hektar og inkluderer en mengde landsbyer og seks spesifikke steder som er nevnt spesielt. Disse stedene er Barolos åslandskap, Barbarescos åslandskap rundt landsbyene Barbaresco og Treiso, området rundt slottet i Grinzane Cavour, Canelli som er kjerneområdet for Moscato d'Asti, Nizza Monferrato hvor barberadruen finner sitt beste uttrykk og til slutt Monferrato degli Infernot, et område der man har gravd ut store, dype kjellere i en tufaliknende bergart som lokalt omtales som *Pietra di Cantoni*.

Det finnes andre vinområder i verden som har denne statusen fra tidligere – Duoro i Portugal og Lavaux i Sveits er to eksempler – og statusen som UNESCO har tildelt Langhe-Roero og Monferrato befester vinens og vindruedyrkingens posisjon som kulturbærer. Jorden, vinrankene og menneskene har vært knyttet sammen i mange tusen år, og alt tyder på at denne foreningen vil være der så lenge mennesker finner fascinasjon, inspirasjon og glede ved å nyte ett glass vin med familie og venner.