Nebbiolo Prima – o cronică-semnal de Julia Scavo care poate deschide și băutorilor români de elită universul clasicismului european

ARTICOLE SI REPORTAJE, STIRI

Vinul.ro – 8 decembrie 2025

De 30 de ani, luna ianuarie are o semnificație specială în orașul Alba din Piemont: este luna marii degustări "**Nebbiolo Prima"**, în cadrul căreia se evaluează și se promovează vinurile din soiul de struguri negri care aduce faima zonei. Anul acesta, ediția aniversară de trei decenii a a avut loc anticipat, în noiembrie, iar organizatorii, **Associazione Albeisa**, au avut ca invitați și numeroși jurnaliști de anvergură internațională, între care scriitoarea și someliera de origine română Julia Scavo DipWSET, binecunoscută cititorilor Vinul.Ro. Ea a avut amabilitatea să ofere o relatare extensivă de la fața locului, împreună cu câteva reflecții privind organizarea, obiectivele relevante al regiunii și viitorul acestor vinuri pe plan internațional, inclusiv în România.

Conferințe, prezentări, vizite, gastronomie tipică piemonteză

Modelul sticlei este preluat de pe site-ul prestigiosului producător Ratti

**Associazione Albeisa este o uniune a producătorilor care îmbuteliază vinuri în sticla Albeisa, cu o formă distinctă. Creată de artizani în secolul al XVIII-lea, dar renăscută în 1973 de un grup de 16 producători din regiunea Alba, această sticlă este la fel de recognoscibilă ca cele din Burgundia sau Bordeaux și găzduiește unele dintre cele mai bune vinuri ale Italiei.*

Nebbiolo Prima deschide perspective remarcabile. Au loc aici conferințe, prezentări, vizite pe teren, cine cu tematică viticolă, în timp ce nucleul solid rămâne degustarea în orb a circa 100 de vinuri pe zi de către somelieri, comercianți și jurnaliști internaționali, cu scopul de a desena și promova portretul-robot al "regelui" Nebbiolo în cele mai recente vintage-uri de pe piață. Este o ocazie unică de a evalua probabil unul dintre cele mai valoroase soiuri roșii din Italia, mai ales când vine vorba de denumirile DOCG **Barolo, Barbaresco și Roero**.

Un soi cu reputație internațională, dar cu localizare restrânsă

Nebbiolo Prima marchează prima apariție pe piață a ultimelor recolte — un fel de "en primeur" din Piemont. În ediția din 2025, vinurile "în avanpremieră" au fost: Barolo 2022, Barolo Riserva 2020, Barbaresco 2023, Barbaresco Riserva 2021, Roero 2023 și Roero Riserva 2022. Un veritabil "almanah *Gotha*" de jurnaliști din întreaga lume s-a adunat pentru a degusta peste 300 de vinuri în trei zile. Vinurile au fost servite în orb, prezentate doar prin an, denumire de origine, municipalitate și eventual parcela viticolă.

Într-un astfel de context, degustarea Nebbiolo Prima a vinurilor Barolo 2022, Barolo Riserva 2020, Barbaresco 2023, Barbaresco Riserva 2021 vizavi de Roero 2023 și Roero Riserva 2022, alături de explorarea diferențelor dintre Langhe și Roero, devine o ocazie de a percepe unitatea profundă a teritoriului "nebbiolist", dar și diversitatea subtilă care definește stilurile și identitățile din interiorul acestuia. Nebbiolo rămâne un soi profund transparent la condițiile anului și la particularitățile solului. În fața variabilității climatice, vinurile demonstrează o capacitate remarcabilă de adaptare, păstrând totodată finețea, tensiunea și semnătura terroirului – calități care întăresc poziționarea nucleului Langhe/ Roero într-un moment de redefinire a cineticii piețelor, de care poate profita si consumatorul român.

Trebuie spus că Nebbiolo generează mult entuziasm. Este unicul strugure responsabil pentru grandoarea vinurilor DOCG Barolo și Barbaresco, două dintre cele mai căutate și colecționabile vinuri italiene – și totuși, Nebbiolo a călătorit rar în plantații din afara Piemontului său natal, deși reputatia lui depășește limitele acestui colț al nord-vestului Italiei: dealurile Langhe, zona Alba, Roero, Alto Piemonte (lângă granița cu Elveția) și regiunea Valtellina din Lombardia.

10.000 de hectare, 9 Denumiri de Origine Controlate (dintre care 4 și Garantate) și 54 de municipalități pe ambele maluri ale râului Tànaro

Prin complexitatea aromatică fascinantă — între fructe roșii proaspete și vibrante (vișine, merișoare, coarne, coacăze roșii) și note florale de trandafiri, bujor sau violete — Nebbiolo reflectă cu rigurozitate și transparență terroir-ul. Odată cu vârsta, apar notele de gudron, trufe și ierburi medicinale. Aciditatea ridicată, taninurile ferme și alcoolul de aproximativ 14% legate într-o textură amintind de Pinot Noir, îi permit să se învechească grațios.

Nebbiolo este pe val. Producția de Barolo a crescut cu peste un milion de sticle între 2015 și 2024, depășind 15 milioane. Barbaresco a intensificat producția cu mai mult de o jumătate de milion, depășind actualmente 5,3 milioane de sticle, iar cererea rămâne ridicată.

Dar Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani nu patronează numai cele două staruri – Barolo și Barbaresco. El reprezintă și reglementează 9 Denumiri de Origine Controlate, dintre care 4 sunt chiar DOCG (treapta superioară, Garantată) – circa 10.000 ha, 54 de municipalități și o producție remarcabilă prin diversitate (și nu numai din Nebbiolo!). Aceste municipalități se află pe ambele maluri ale râului Tànaro: Langhe, pe malul drept, cu soluri argiloase și marnoase, și Roero, pe malul stâng, cu soluri mai nisipoase. Zona se concentrează într-un perimetru de doar 30 km în jurul pitorescului oraș Alba.

Proprietăți viticole mici, de familie – majoritatea cramelor produc sub 30.000 sticle anual

Diferențele dintre Roero și Langhe sunt evidente prin geologie, sol și topografie, dar devin și mai clare între Barolo și Barbaresco. Viile — echivalentul local al franțuzeștilor *crus*, sau MGA ori Me.GA, adică Mențiuni Geografice Suplimentare — sunt deseori împărțite între mai mulți viticultori, precum în Burgundia. Barolo are 181 MGA oficial recunoscute și 11 comune, însumând 2.258 ha. Barbaresco, mai mic, are 66 MGA și trei comune, însumând puțin peste 800 ha (814 ha mai precis). Proprietățile rămân mici și majoritar familiale, majoritatea producătorilor (65,5%) scot sub 30.000 sticle/an.

În Roero, există două fațete: vinurile albe și vinurile roșii. Regiunea poate produce și DOC Nebbiolo d'Alba, iar poziționarea între DOCG Roero (din soiul Nebbiolo) și DOC Nebbiolo d'Alba devine strategică. Menționarea numelui Alba joacă un rol important aici, pe lângă cea a soiului emblematic, iar consumatorii pot fi ușor orientați în acest sens. Dacă s-ar dori extinderea plantațiilor pentru a satisface cererea de Nebbiolo, ar fi oarecum dificil. O parte din plantațiile cu soiul Dolcetto (în ciuda numelui, vinurile sunt majoritar seci și tanice, apte de consum chiar și fără o lungă învehire – nr) a fost deja înlocuită cu Nebbiolo: acesta din urmă este mai puțin susceptibil la *Flavescența Dorată (o boală gravă a viței-de-vie)* decât alt soi tradițional în zonă, Barbera, motiv pentru care unele zone au înlocuit Barbera cu Nebbiolo — un aspect cercetat intens în prezent.

Consorțiul veghează și limitează volumul producției, pentru a asigura echilibrul pieței, și se estimează că potențialul maxim suplimentar ar fi de circa 2.000 ha pentru replantări. Cu 37% din suprafață, Nebbiolo ar putea să ajungă la un maxim de 40%. Dolcetto ramâne în a doua pozitie azi (27%), iar Barbera a căzut în ultimii ani pe locul trei (15%).

Roero și Langhe nu au o tradiție istorică a marilor latifundii, ceea ce explică fragmentarea și parcelizarea extremă a arealelor viticole și numărul ridicat de etichete, uneori chiar 15 pentru același producător. Cererea și oferta se mențin într-un echilibru relativ, cu variații anuale influențate de climă în ultimii ani.

Specificul anilor prezentați în noiembrie 2025 la Nebbiolo Primo

Anul 2022 a fost extrem de secetos, în contrast cu 2023, un an ploios în lunile mai-iunie, cu presiune ridicată de mană. Roero a suferit mai puțin în 2023, datorită solurilor sale nisipoase, iar puținele precipitații căzute în acel sezon au fost totuși suficiente pentru a compensa caracterul foarte drenant al zonei. Vinurile din 2022 au un șarm aparte: sunt generoase, ample, vibrante mai degrabă prin energie decât prin aciditate, cu taninuri dinamice, dar nu austere. Ele imprimă un caracter viguros, aproape tonic care creează tensiune în finețea ansamblului și lasă un postgust sărat, sapid. A fost un an al perspicacității, în care măiestria în extracție a fost esențială pentru a păstra finețea.

Profilul lui 2023 (gustat până acum doar în Roero și Barbaresco) se construiește pe o dualitate interesantă: fruct sincer, extravertit, copt, dar însoțit de multă prospețime, cu un "retour à la source" adus de o aciditatea suculentă. Structurile nu sunt tăioase, însă câștigă în strictețe prin sinergia tanin–aciditate. Considerat un an de echilibristică, 2023 a necesitat adaptări atât în tehnicile de extracție, cât și în regimul de maturare în lemn.

Despre 2020 și 2021 se poate spune că readuc Piemonte la un profil climatic mai clasic. Ambele au oferit producții bune, iar temerile acumulate în perioada pandemiei, vizibile încă din 2019, au fost treptat absorbite de piață. În 2020, iarna umedă a continuat cu o tendință spre secetă, ducând la vinuri cu o stilistică solară: fructe coapte, structuri armonioase și relativ accesibile încă din tinerețe. Anul 2021 a adus un episod de ger, însă nu suficient de sever încât să afecteze masiv producția — Nebbiolo fiind un soi cu dezmugurire timpurie, deci sensibil la înghețul de primăvară. Rezultatul este considerat foarte echilibrat, de un clasicism rafinat, cu o structură mai pronunțată decât cea a lui 2020 (undeva in linia lui 2019 dar mult mai impozant) și cu vinuri care exprimă mai clar identitatea terroirului.

Aproximativ 2/3 dintre vinurile Barbaresco și Barolo merg la export

Aproximativ 60% din Barbaresco și 70% din Barolo merg la export. SUA rămâne un partener major, cu aproape o cincime din exporturi (deși incertitudinile comerciale sub regimul actual pot afecta și destabiliza acest succes). Cele două DOCG au însă mai multe șanse de a rezista șocurilor tarifare decât vinurile italiene din segmente de piață mai joase. Scandinavia (10,3% și, respectiv, 10% din exporturi pentru Barolo și Barbaresco) și Germania (12% din exporturile de Barolo și 8,4% pentru Barbareasco) sunt piețe stabile și importante. România nu este deocamdată în vizor — dar ar putea deveni o halta interesanta în drumul (încă timid) al dezvoltării exporturilor înspre est.

Nebbiolo pe piața românească: ar putea umple un gol, ar putea educa gusturile și ar apropia consumatorul de stilul clasic european

Nebbiolo poate umple un loc aparte în oferta de vinuri de pe piața românească, chiar și în condițiile în care gustul consumatorului român se îndreaptă în mod tradițional spre catifelare, exuberanță și rotunjime texturală – un stil ușor de apreciat, chiar juvenil (producția internă și importurile se aliniază acestui profil). Dar Nebbiolo oferă o alternativă percutantă: puritate a expresiei, transparență față de terroir, structură atletică și riguroasă, bazată pe aciditate și tanin. El deschide accesul consumatorului român către clasicismul european — nu ca rival, ci ca o completare.

Nebbiolo contribuie la educarea gustului. Aciditatea, amăreala și astringența sunt gusturi "de maturitate", dobândite prin experiență, la fel cum adultul învață să aprecieze cafeaua fără zahăr, ceaiurile de specialitate sau ciocolata neagră cu peste 70% cacao. Complexitatea aromatică, profunzimea și finețea acestui soi cultivă înclinarea pentru rafinament în viitor. Consumatorul câștiga în sofisticare prin trecerea de la gusturile "înnăscute" (înclinate spre dulce sau savuros), către cele "dobândite".

Astfel, Nebbiolo poate suscita interesul somelierilor, al retail-ului premium, al pieței HoReCa și al colecționarilor. În ultimii ani, segmentul de vinuri high-end s-a consolidat la București, Timișoara, Cluj. În fine dining, Nebbiolo intră natural în sezonul de vânat, rădăcinoase, ciuperci și trufe — fie din Piemont, fie din Transilvania. Brânzeturile artizanale românești, din ce in ce mai prizate, îl completează excelent. Degustările din cluburile de vinuri și cursurile WSET în creștere oferă ocazii suplimentare de a descoperi soiul, iar expunerea internațională întărește cultura vinului în România. Este un prilej în plus pentru importatori și distribuitori de a furniza o ofertă de mostre pentru cursanți doritori de a își îmbogăți cunoștințele gustative – aceste cursuri aduc o completare pentru oferta pedagogica cu deschidere internațională și mai multe ocazii de a trezi și cultiva curiozitatea românului spre acest soi.

Langhe Nebbiolo ar putea fi puntea românilor spre vinurile Barolo/Barbaresco

În contextul pieței globale, se ridică întrebarea dacă ascensiunea categoriei Langhe Nebbiolo ar putea ajuta la traversarea actualei crize a prețurilor. În România, ar putea să deschidă apetitul pentru soi și să devină poarta de intrare în universul Barolo/ Barbaresco. Consorțiul Barolo–Barbaresco–Alba–Langhe e Dogliani a investit mult în consolidarea numelui „Langhe", reușind să creeze o identitate puternică, în care producătorii de top se recunosc și se regăsesc. Creșterea aparent semnificativă a Langhe-ului nu trebuie însă interpretată strict ca extindere fizică a arealelor viticole, deoarece o parte importantă provine din retrogradări sau reclasificări interne între diversele denumiri; cu alte cuvinte, dinamica reală este probabil la jumătate față de cifrele brute. Cu toate acestea, cererea pentru Langhe Nebbiolo rămâne solidă, datorită caracterului său varietal clar și accesibilității sale, într-o perioadă în care Barolo și Barbaresco sunt adesea împinse în zone de preț dificil de absorbit. Tocmai această poziționare poate contribui pozitiv în piețele clasice sau potențiale pentru soiul Nebbiolo.

În paralel, teritoriul Roero capătă un rol din ce în ce mai important în exprimarea Nebbiolo-ului. Consorzio di Roero este unul aparte și beneficiază de faptul că mulți producători au interese și în Barolo sau Barbaresco, ceea ce creează un ecosistem unitar și coerent. Roero se distinge printr-o geologie mai recentă, de patru până la cinci milioane de ani, fiind una dintre ultimele zone ale Piemontului care a ieșit din mare. Acest lucru se reflectă în relieful său deluros și în solurile nisipoase de origine marină, care conferă vinurilor o eleganță, o finețe și o deschidere aromatică aparte, diferită de austeritatea taninurilor specifice Langhe-ului calcaros/argilos. Accesibilitatea în calitate/pret/plăcere și o anume facilitate gustativă îl poate propulsa în piața românească.

ALBESA