

Vinbladet

Ikke alle 325 Nebbiolo-vine var af "prima" kvalitet, men smagningen i Alba giver et uforligneligt årgangsoverblik.



NEBBIOLO PRIMA – BARBARESCO 2007 OG BAROLO 2006

Årets præsentation af de seneste Barolo- og Barbaresco-årgange på markedet åbenbarede to meget forskellige årgange, hvor flosklen om smag & behag atter må på banen.

AF THOMAS ILKJÆR

Det meste var sig lig i Alba i maj under den årligt tilbagevendende pressesmagning. De lyse lokaler, den uklanderlige service, frokostens unævnelige mængder carne cruda og det fuldpækkede program, der knapt levner tid til en eftermiddags-espresso for at nulstille smagsløgene. Albeisa-sammenslutningen, der står som arrangør af begivenheden, havde i år enterret med nye partnere på organisationssiden, så nu foregår de fire dages intensive smagninger ikke længere under Alba Wines Exhibition-overskriften men det mere præcise Nebbiolo Prima.

Der er nemlig ingen tvivl om, hvem der har hovedrollen, for nok smages der en del Dolcetto og Barbera under ugens producentbesøg, men samtlige 325 vine på formiddagens blindsmagninger var som sædvanlig Nebbiolo-vine i form af DOCG'erne Roero, Barbaresco og Barolo. I år var det for Roero og Barbaresco vedkommende årgang 2007, mens Barolo-vinene, der er underlagt et længere lagringskrav, var fra 2006. Desuden var der smagsprøver på de respektive vines Riserva-versioner, men for Barolo og Barbarescos vedkommende, er det altid så relativt få eksemplarer, at det

ikke forekommer meningsfuldt at gå i dybden med dem.

Blandt Roero-vinene udgjorde Riserva 2006 dog halvdelen af de 30 deltagende vine og dermed en væsentlig del af grundlaget for den samlede bedømmelse. DOCG-udnævnelsen i 2004 har ikke bragt Roero ud af de to mere berømte nabovines skygge, og jeg synes heller ikke der er klare indikationer af snarlige forandringer af det billede. De bedste vine er glimrende, med en umiskendelig nebbiolokarakter i zonen karakteristiske lettere, mere elegante udgave. Springet til bundniveauet er dog lidt for stort og den stilistiske spænd-

vidde (læs: forvirring) stor trods få vine. Jeg har tidligere sukket over tendensen til, at lidt for mange producenter tilsyneladende i høj grad kigger over på den anden side af Tanaro-floden efter forbilleder, og mens det måske er meget naturligt at ville efterligne ikke mindst Barolo, bliver resultatet stadig for ofte vine med overmoden frugt og for megen barrique-lagring. Det føles en anelse for bagestrøberisk og lyseslukker-agtigt at istemme "bliv ved din læst"-parolen, men jeg finder ikke desto mindre størst drikkeglæde ved de lettere, mindre strukturerede Roero-vine. Relativt set, for generelt var de lidt fyldigere Riserva-vine fra den mere strukturerede 2006-årgang (se senere) at foretrække.

De bedste blandt 30 Roero 2006 og Riserva 2007:

90-92 point
Malvirà Riserva 2006 "Rcnasio"

89-91 point
Cascina Ca' Rossa Riserva 2006 "Monpissano"
Monchiero Carbone Riserva 2006 "Printi"
Negro Lorenzo Riserva 2006 "S. Francesco"

88-90 point
Careglio 2007
Cascina Chicco 2007 "Montespinato"
Monchiero Carbone 2007 "Sru"
Taliano Michele Riserva 2006 "Roche dra Bossora"

Variende sæson gav tiltalende vine

2007 var vejrmæssigt ikke særlig gennemsnitlig i Langhe-områder. Vinteren var historisk mild og kort med en meget tidlig blomstring i begyn-

delsen af maj. En efterfølgende koldere periode med en del nedbør bremsede udviklingen. I juli blev det igen varmt og relativt tørt, mens augusts forholdsvist lave temperaturer atter betød et træk i den anden retning. Samlet set blev der tale om en tidlig men dog ikke ekstrem tidlig høst, for Nebbiolos vedkommende med start omkring 15.-20. september.

Resultater for Barbaresco-vinene blev overordnet set godt, med sukkerniveauer over gennemsnittet. Det har generelt manifesteret sig i mange forholdsvis fyldige, lettilgængelige vine med god frugtkoncentration og velbalancerede tanniner. Bundniveauet var ganske højt, og der tegner sig et billede af en rigtigt god årgang med et flertal harmoniske vine, der for manges vedkommende ikke behøver modne årevis i kælderen. Umiddelbart er det altså ikke en decideret lagringsårgang, men når vi taler Nebbiolo, vil der være mange eksempler på vine, der holder sig på toppen det næste tiår og vil udvikle sig til det (endnu) bedre.

Den i sammenligning med Barolo mindre Barbaresco-zone leverer som regel en mere homogen samling af vine med mindre geografiske forskelle, og der var da heller ikke nævneværdig variation mellem de to hovedkommuner Neive og Barbaresco. Treiso halter hvad topvine angår som altid lidt efter, men det skyldes inferiorer marker frem for årgangsspecifikke forhold.

De bedste af 80 Barbaresco 2007

93-95 point
Sottimano "Pajore"

92-94 point
Antica Casa Vinicola Scarpa "Tettineive"

91-93 point
Cascina Morassino "Ovello"
Pelissero "Nubiola"
Rivetti Massimo "Froi"

90-92 point
La Ca' Nova "Montestefano"
Cascina Luisin "Rabajà"
Marchesi di Gresy "Martinenga"
Negro Angelo "Cascinotta"

89-91 point
Cigliuti "Vigne Erte"
Giacosa Fratelli "Basarin Vigna Gianmatè"
Marchesi di Barolo "Serragrilli"
Montaribaldi "Palazzina"
Albino Rocca "Vigneto Brich Ronchi"
Bruno Rocca "Rabajà"

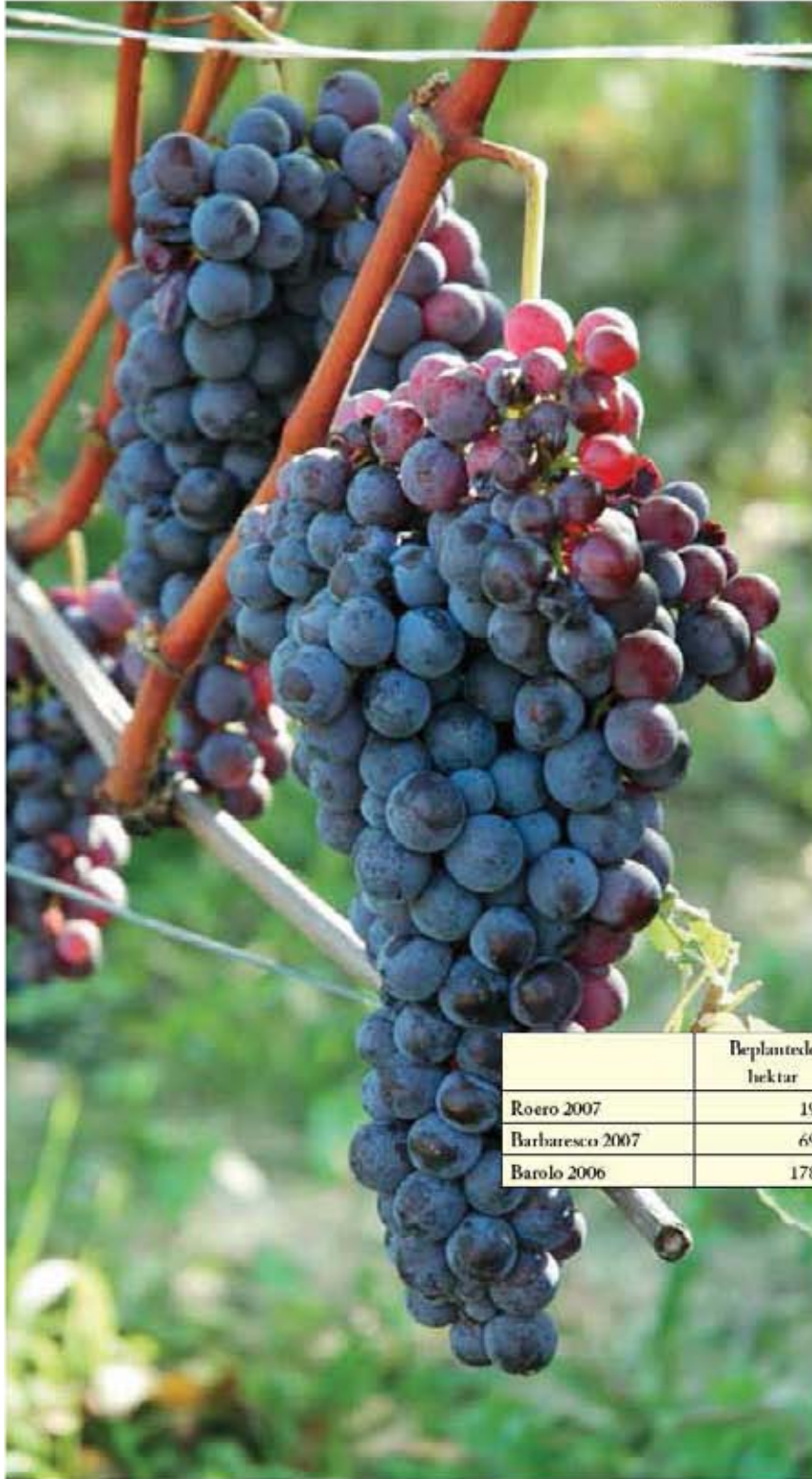
88-90 point
Barale "Serraboella"
Ca' du Rabajà "Rabajà"
Castello di Neive
Moccagatta "Bric Balin"
Sottimano "Cottà"

En klassiker i støbeskeen?

Vinteren var for 2006's vedkommende usædvanlig langvarig, kold og våd med en langsomt startende vækstsæson som resultat. Første del af sommeren blev til gengæld varm og ikke mindst meget tør og den sparsomme regn var også kendetegnende for august, hvor temperaturerne dog faldt markant med store udsving mellem nat og dag. Da regnen omsider kom, var det i store mængder af to omgange i september, men den blev stort set straks opsuget af den udtørrede jord og gjorde ikke større skade. Bedst var det naturligvis for de producenter, der ventede med at høste til et stykke efter regnen, hvilket gjaldt det meste Nebbiolo.

2006 har generelt givet strukturerede, ranke, komplekse Barolo-

Nebbiolo er den ubestridte hovedperson under smagningerne i Alba



vine med mindre umiddelbar frugtcharme end 2007-vinene tegner til at have og for de bedste og mest koncentrede eksemplars velkomnende med et længere liv. Der er her og nu færre imødekommende oplevelser, og gruppen af vine med usikker fremtid er større. Det betyder især, at der er en del vine, der ved smagningen fremstod lidt for benede og ubalancerede uden den nødvendige opbakning af frugt og fylde til de markante tanniner. Der er større spredning i kvaliteten sammenlignet med Barbaresco 2007, men de bedste Barolo 2006 har rigtigt gode forudsætninger for at blive klassikere for de tålmodige. Det ligner lidt et årgangspar i stil med 1996/1997, men 2007-vinene bliver næppe lige så hurtigt modne og bløde som 1997'erne og 2006 forekommer heller ikke helt så stramt og ærkeklassisk som de stadigt lidt afvisende 1996'ere.

Fraværet af Serralunga d'Alba-vine blandt topscorerne er markant, men man skal nok være forsigtig med generelt at bortdømme vinene herfra. Godt nok har den i forvejen lidt hårde årgang ikke brug for kommunens typiske faste karakter, men omvendt finder man ofte her en dybde og mørke i frugten der kan balancere tingene lidt. Den harmoni tager det dog tid at udvikle, og det

	Beplantede hektar	Hektoliter	Antal flasker (0,75l)
Roero 2007	196	6.353	0,85 mio.
Barbaresco 2007	699	32.290	4,31 mio.
Barolo 2006	1786	84.582	11,28 mio.

Vinene er som altid bedemt med et pointinterval i erkendelse af vanskelighederne med en præcis vurdering af de endnu meget unge vine. Det skal bemærkes at en del veltimerede producenter som fx Gaja, Bruno Giacosa, La Spinetta, Elio Altare, Roberto Voerzio, Domenico Glerico og Giacomo Conterno ikke deltog på NebbioloPrima.

kan være vanskeligt, at afgøre netop disse vines potentiale i de mere klassiske årgange.

De bedste af 180 Barolo 2006

92-94 point

Cordero di Montezemolo "Enrico VI"

91-93 point

Aldo Conterno "Colonnello"
Cordero di Montezemolo "Bricco Gattera"

Grimaldi Giacomo "Le Coste"
Prunotto "Bussia"
Schiavenza "Prapò"

90-92 point

Barale Flli "Bussia"
Brezza Giacomo & figli "Bricco Sarmassa"
Brezza Giacomo & figli "Cannubi"
Castello di Verduno "Massara"
Franco Conterno "Vigna Pugnane"

89-91 point

Gianfranco Alessandria "San Giovanni"
Enzo Boglietti "Fossati"
Bovio Gianfranco "Rocchettevino"
Bovio Gianfranco "Arborina"
Burlotto Comm. G. B. "Acclivi"
Michele Chiaro "Cerequio"
Elvio Cagno "Cascina Nuova"
Elvio Cagno "Ravera"
Germano Angelo "Vigna Rue"
Marchesi di Barolo "Sarmassa"
Aurelio Settimo -
Parusso Armando "Bussia"

88-90 point

Brovia "Ca' Mia"
Giuseppe Rinaldi "Brunate - Le Coste"

Enzo Brezza har i 2006 endnu engang lavet nogle meget tene, elegante og frugt-fokuserede Baroloer



Cordero di Montezemolo Enrico VI-aftapning fra Villero i La Morra er strålende i 2006 og udvikler sig sikkert lige så godt som 1996-udgaven

