



comunicazione

VINFORUM





NEBBIOLO PRIMA 2021

TEKST EGLI ANDREAS AASHEIM FOTO CEPHAS & EGLI ANDREAS AASHEIM

Under årets Nebbiolo Prima ble til sammen 309 nye årgangslanseringer av DOCG Roero (2018), DOCG Barbaresco (2018), DOCG Roero Riserva (2017), DOCG Barolo (2017), DOCG Barbaresco Riserva (2016) og DOCG Barolo Riserva (2015) presentert.

Det var med andre ord satt fokus på de fire seneste årgangene, 2015-2018. Sammenliknet med et normalt år var det en relativt komprimert presentasjon, og årsaken var selvsagt covid-19. Det var like fullt en god og bred presentasjon med mange av Vinmonopolets gjengangere. Noen av disse vinene er allerede tilgjengelig på Polet, og flere vil vel følge på i november og utover vinteren. Årgangene 2015 og 2016 er tidli-

med utmerket fysiologisk modning. Sukkerinnholdet ga et potensielt alkoholinnhold på 14,0-14,5 %, og syrenivået endte på 6,5 g/l. Alt i alt var dette en femstjerners årgang, 2016 hadde en lengre vekstsesong og ble betegnet som klassisk, sammenliknet med det foregående året. En relativt kjølig vår med mye regn førte til at veksten kom noe sent i gang, og gjennom sommeren erfarte man ingen varmetopper over 35 °C.

Det var kun noen få utgaver av DOCG Roero som ble presentert. De holdt til gjengjeld jevn, god kvalitet. Utgavene fra Lorenzo Negro og Cascina Ca' Rossa var et hestehode foran de andre, med god konsentrasjon og sødmefull frukt.

gere omtalt i Vinforum, men jeg tar en kort repetisjon av de viktigste elementene. 2015 var preget av en mild vår, med mye regn i mai og juni. Deretter kom en varm sommer, med gjennomsnittstemperaturer over 30 °C gjennom hele juli. Til tross for dette var plantene ikke preget av tørkestress på grunn av store vannreserver i grunnen. Druesorten nebbiolo modnet noe tidligere enn i de foregående år,

En stabil og mild høst sikret full modning, men med lavere alkohollnivåer sammenliknet med 2015, og nebbiolodruene ble plukket frem til midten av oktober. Dette var nok en femstjerners årgang.

Årgangen 2017 var preget av varmt vær kombinert med lite nedbør. Dette startet allerede om vinteren og gjennom våren. Lite nedbør resulterte i relativt lave vannreser->

Totalinntrykket av DOCG Barolo 2017 var meget bra, og i det store og hele innfridde produsentene de forventningene som var skapt av årgangsnotatene. For meg er denne årgangen like tilgjengelig som jeg opplevde 2015 da den ble lansert, og det var særlig vinene fra kommunen Serralunga som utmerket seg.

ver i grunnen, men vekstsesongen kom uansett i gang relativt tidlig på våren. I april opplevde området et plutselig fall i temperaturen – slik vi har sett i flere andre regioner de senere årene – og dette resulterte i noen frostskafer og døde knopper, først og fremst langs dalbunnen. Temperaturen gjennom sommeren var over normalen, men dette ble delvis nøytralisert av lavere temperaturer om nettene. I månedsskiftet august-september kom den etterlengtede nedbøren, noe som delvis bidro til å gjenopprette vannbalansen i plantene. Inn høsting av nebbioldruene ble fullført ca. to

ningen av den foregående årgangen. Det samme gjaldt temperaturene tidlig i sesongen. 2018 startet med en lang vinter med mye nedbør. Vintersesongen varte frem til begynnelsen av mars, med relativt lave temperaturer, men det som var viktig i 2018, var at temperaturen utviklet seg jevnt, med gradvis stigende temperaturer og uten en frostperiode slik man opplevde i 2017. Gjennom våren håpet man på en klassisk årgang som i 2016, men rundt månedsskiftet mai-juni opplevde man storm og kraftig nedbør, og dette værret ga vinbøndene betydelige utfordringer i vin-

Før jeg ser nærmere på de forskjellige appellasjonene, bør det sies noen ord om utviklingen i Barolo. Her i Vinforum er det tidligere påpekt at utviklingen i Barolo peker mot en vinstil som skiller seg fra det klassiske uttrykket (Vinforum 2019 nr. 3). Arne Ronold mener vi må helt tilbake til 1996 for å finne en årgang med det klassiske uttrykket: høy syre og markante tanniner. Tommelfingerregelen for tilgjengelighet har jo tidligere vært å vente 10 år, og deretter er det dine egne preferanser som avgjør hvor lenge det er passe å la en Barolo utvikle seg på flaske før den konsumeres. Selv er mine egne referanser for Barolo fra denne siden av millenniumskiftet, men også innenfor denne perioden kan man merke denne utviklingen. De senere årene, helt fra 2013, har det vært merkbart hvor tilgjengelig disse vinene er blitt allerede fra ung alder, og dette har vært spesielt merkbart fra årgang 2015. En Barolo slippes jo på markedet etter fire år, og de siste årgangene har jeg betegnet disse vinene som «nesten drikkeklare». Det er også merkbart hvordan vinene fra Serralunga, en kommune som er kjent for sin barske, utilgjengelig stil som ung, har vært overraskende tilgjengelige – nesten sjarmerende i uttrykket! Er denne utviklingen positiv eller er den negativ? Det kommer nok an på øynene som ser samt hvilke referanser man har fra før. En klassisk Barolo har oppnådd sitt velkjente uttrykk gjennom flere tiår med utvikling på flaske, «med høy aromatisk kompleksitet, høy syre og markante, men avlepnne tanniner» (AR). Hvordan blir uttrykket for de nye Barolo-ene, med lavere syre og mindre tanniner? Vil de utvikle en likeverdig aromatisk kompleksitet? Vil de være like holdbare? Det svaret får vi først om noen år, men her er jeg optimist. De siste årgangene kjennetegnes av fullmoden frukt, modne tanniner og høy alkohol (14-15 % er normen). Etter min oppfatning har disse vinene nok elementer i seg til å sikre lang holdbarhet og god utvikling i kjelleren. Men det endelige, fullmodne uttrykket blir helt sikkert forskjellig fra det klassiske. Den som lever, får se!

Under årets Nebbiolo Prima var utvalget som tidligere nevnt, noe snevret inn, og det var kun noen få utgaver av DOCG Roero som ble presentert. De holdt til gjengjeld jevn, god kvalitet. Utgavene fra Lorenzo Negro og Cascina Ca' Rossa var et hestehode

Alt i alt var flertallet av Barbaresco-ene riktig vellykkede og viste fin, moden frukt karakter og god struktur. Blant de utgavene som utmerket seg, vil jeg fremheve Carlo Giacosa, Albino Rocca, Bera og Produttori del Barbaresco.

uker tidligere enn normalt, men på grunn av en tidlig vår var den totale vekstsesongen normal og i gjennomsnitt 185 dager. Varmen gjennom sommeren, kombinert med vannmangel, hadde stanset modningen i en periode, og derfor var alkoholnivåene innenfor hva man forventer. Resultatet ved inn høsting var relativt lave utbytter og god konsentrasjon i frukten, og også denne årgangen er en årgang man stiller store forventninger til.

Med hensyn til nedbør og vannreserver, var 2018 den rake motset-

marken, spesielt med soppangrep på plantene. Sommerperioden var imidlertid gunstig, og modningen forløp slik man forventer. Avkastningen av nebbiolo var merkbart redusert som følge av de vanskelige vekstforholdene i det foregående året, men modningen gjennom høsten hadde vist at det var mulig å oppnå fullmodne druer med balansert syrenivå og god fysiologisk modning. Dette var en årgang for de vinbøndene som hadde gjort skikkelig arbeid i vinmarken, gjennom de vanskelige periodene i vekstsesongen.



foran de andre, med god konsentrasjon og sødme-full frukt. Blant vinene fra DOCG Barbaresco 2018 var det mer variasjon. Her er det nesten alltid en og annen mislykket utgave med merkbart innslag av *brettanomyces*, men i år var det kun et par utgaver der dette var merkbart. Alt i alt var flertallet av Barbaresco-ene riktig vellykkede og viste fin, moden frukt karakter og god struktur. Blant de utgavene som utmerket seg, vil jeg fremheve Carlo Giacosa, Albino Rocca, Bera og Produttori del Barbaresco. Totalinntrykket av DOCG Barolo 2017 var meget bra, og i det store og hele innfridde produsentene de forventningene som var skapt av årgangnotatene. For meg er denne årgangen like tilgjengelig som jeg opplevde 2015 da den ble lansert, og det var særlig vinene fra kommunen Serralunga som utmerket seg. Blant produsenter som er representert i Norge, vil jeg trekke frem Renato Ratti (Conca), Poderi Marcarini, Luigi Baudana (Baudana), Mauro Sebaste (Cerretta), Ettore Germano (Cerretta), Palladino (Parafada), Vajra (Bricco delle Viole), Giuseppe Rinaldi, Virna Borgogno (Cannubi), Fratelli Serio & Battista Borgogno (Cannubi), Oddero (Villero) og Paolo Scavino (Ravera). Riserva-ene som ble presentert, var fra de spennende årgangene 2017 (Roero), 2016 (Barbaresco) og 2015 (Barolo). Jeg vil si at alle årgangene innfridde forventningene, og det var særlig 2015-årgangen av Barolo

Riserva-ene som ble presentert, var fra de spennende årgangene 2017 (Roero), 2016 (Barbaresco) og 2015 (Barolo). Jeg vil si at alle årgangene innfridde forventningene, og det var særlig 2015-årgangen av Barolo som gjorde seg i riserva-utgave.

som gjorde seg i riserva-utgave. De beste eksemplene som jeg merket meg, var Malvirà og Punset fra henholdsvis Roero og Barbaresco samt Barolo Riserva-ene til Brezza (Sarmassa), Cavallotto (Bricco Boschis), Giacomo Fenocchio (Bussia), Oddero (Bussia) og Ettore Germano (Lazzarito). Etter årets Nebbiolo Prima sitter jeg igjen med et positivt totalinntrykk, gitt premissene om at de nyere utgavene har beveget seg bort fra det klassiske uttrykket som man kjenner fra 1900-tallet. Hvor mye som skyldes en bevisst omlegging

fra produsentenes side grunnet markedstilpasning, og hvor mye som er en konsekvens av klimaendringene, skal jeg være forsiktig med å mene så mye om. Men at klimaendringer og global oppvarming spiller i hvert fall en viss rolle i utformingen av det nye uttrykket for Barolo, føler jeg meg ganske sikker på. For vinbønder som merker effekten av global oppvarming i sitt område, blir det utfordringer med å oppnå fysiologisk modning uten å få for høyt alkoholinnhold, og akkurat den utfordringen vil vi garantert komme tilbake til i en annen sammenheng.