



# Piemontesisk årgangspar følger modellen

På den årlige præsentation i Alba af de nye Barolo og Barbaresco er det seneste tiårs faste model, at den ene årgang får rynkerne frem og den anden smilet. Således også i år, hvor knapt 300 vine blev skænket for pressens udsendte.

**E**n af de fine ting ved den årlige gennemsmagning af de nyeste nebbioloårgange på markedet – foruden de altid gæstfrie piemontesere og deres forrygende mad – er, at man får muligheden for at smage den samme årgang en gang til. Eftersom der er et års forskel på lagringskravet til Barolo og Barbaresco er sidstnævnte først på banen med de salgsklare vine, og først året efter følger så Barolo-versionerne af den samme årgang. Da disse er mere end dobbelt så mange, er det ofte først efter det andet års gennemsmagning, at man føler sig nogenlunde sikker i sin endelige opfattelse af årgangens stil og kvalitet.

Når jeg kigger tilbage på sidste års konklusion her i bladet, var det da også med temmelig stor usikkerhed, at jeg udtalte mig om 2009 i Langhe. Jeg syntes ikke Barbaresco-vinene havde efterladt et helt entydigt billede, men efter dette års smagning i maj er sagen klar: 2009 vil næppe indskrives i historien som en af de mindeværdige, store, lagringsegne årgange. Dertil er vinene for svingende, og de mangler for ofte tæthed og intensitet. Der er som altid vine der hæver sig over gennemsnittet (se boks), men generelt er bundniveauet for Barolo 2009 noget lavere end fx 2008 og der er for få vine, der fremviser karakter, friskhed og koncentration.

Forklaringen ligger formentlig for en stor dels vedkommende i de mindre optimale klimatiske betingelser i 2009. Efter en relativt regnfuld og kold start på sæsonen med lidt halvsn

blomstring og frugtsætning til følge, blev det successivt varmere og varmere, og høsten forløb for nebbiolos vedkommende primært i den sidste uge i september og den første uge i oktober. Resultatet blev en noget kortere vækstsæson end nebbiolo ifølge de fleste har brug for. Både tannin og syreniveauet var relativt lavt, hvilket er i fin overensstemmelse med den overordnede opfattelse af vinene. De er forholdsvis bløde og imødekommende, men mangler det lille ekstra spark af liv og spændstighed, som er med til at løfte dem.

Nu vil producenterne naturligvis altid gerne have maksimal ros for de seneste årgange, men egentlig burde det være en kilde til glæde, når fx en 2009-årgang fremstår som helt okay men heller ikke meget mere. Det er nemlig et klart bevis på den generelle kvalitetsforbedring man har kunnet følge i området det seneste tiår og det vejrmæssige skift, der hidtil har gavnet mere end det har skadet. 2009 er absolut ingen håbløs eller ringe årgang. Den er bare ikke med i toppen blandt eksempelvis 2004 og 2006, men må finde sig til rette på anden hylde sammen med 2007, som nok stilistisk er den af dette årtusindes andre årgange, der kommer nærmest. Det vil blandt andet sige, at 2009'erne er vine, der både kan og skal drikkes forholdsvis hurtigt, mens vi venter på ikke mindst 2006 og formentlig også 2010. Og sådanne årgange er naturligvis ikke helt dumme at have en gang imellem.

Dette års smagning fulgte i år atter modellen med et mindre godt år og et væsentligt mere lovende som har været gælden-

DE BEDSTE BLANDT 217  
**BAROLO 2009**

**91-93 point**

Brezza Giacomo "Bricco Sarmassa"  
Conterno Fantino "Sori Ginestra"  
Massolino "Parussi"  
Molino Mauro "Vigna Gancia"  
Poderi Luigi Einaudi "Costa Grimaldi"  
Renato Ratti "Rocche"

**90-92 Point**

Alessandria Fratelli  
Brezza Giacomo "Sarmassa"  
Cascina Chicco "Rocche di Castelletto"  
Germano Angelo "Vigna Ruè"  
Marengo Mario "Brunate"  
Michele Chiarlo "Cerequio"  
Montaribaldi "Borzoni"  
Monti  
Pecchenino "San Giuseppe"  
Simone Scaletta "Chirlet"  
Sordo Giovanni "Rocche di Castiglione"

**89-91 Point**

Bric Cenciurio "Coste di Rose"  
Cascina Adelaide "Fossati"  
Germano Angelo "Mondoca Dardi"  
Giovanni Rosso "Serralunga d'Alba"  
Guido Porro "Vigna Lazzairasco"  
Manzone Giovanni "Castelletto"  
Marcarini "Brunate"  
Silvio Grasso "Turne 2009"

de siden jeg var her første gang i 2004. 2010 forekommer nemlig at være en særdeles god årgang, måske endda fremragende. Det er også det budskab, man efterhånden mange gange har fået at høre under besøgene i området de seneste år, og de 82 "udstillede" Barbaresco-vine understregede, at producenterne har haft noget at have deres forventninger i. Der var flere rigtigt gode vine og færre dårlige end i 2009, og stilen er mere elegant, rank, tæt og balanceret. Den er også strammere med mere markerede tanniner, men de er mestendels modne, og frugtkoncentrationen sørger for tilstrækkelig balance.

Vinteren var lang i 2010, men da foråret kom, var der en lang stabil periode med fint vejr i april og maj med en særdeles tilfredsstillende start på vækstsæsonen. Sommeren bragte

**BAROLO OG BARBARESCO I TAL**

	Areal/Ha			
	2007	2008	2009	2010
Barolo	1.804	1.797	1.827	1.886
Barbaresco	699	700	690	685
	Antal mio. flasker			
	2007	2008	2009	2010
Barolo	11,0	11,4	11,6	12,1
Barbaresco	4,3	4,4	4,3	4,3

DE BEDSTE AF 82  
**BARBARESCO 2010**

**91-93 point**

Adriano "Basarin"  
Barale Fratelli "Serraboella"  
Cà del Baio "Asili"  
Cascina Luisin "Rabajà"  
Cascina Luisin "Sori' Paolin"  
Michele Chiarlo "Asili"  
Molino "Teorema"  
Oddero 2010 "Gallina"

**90-92 Point**

Montaribaldi "Sori Montaribaldi"  
Bruno Rocca "Rabajà"  
Prunotto "Bric Turot"  
Negro Angelo "Cascinotta"  
Fontanabianca "Bordini"  
Fontanabianca "Serraboella"  
Marchesi di Barolo "Tradizione"  
San Biagio "Montersino"  
Castello di Neive "Santo Stefano"

først en del regn og spredte hagbyger, men så fulgte relativt tørre og ikke alt for varme måneder, med en stabil og langtrukken høstperiode med forholdsvis store temperaturforskelle på nat og dag. Nebbiolo modnede stort set optimalt, med et balanceret syreniveau og en god fysiologisk modning. Et forsigtigt bud synes at være, at 2010 forener 2006-årgangens kompleksitet og klassiske, tætte og længelevende nebbiolostruktur med 2004's balance og charmerende elegance. Det lyder måske næsten for godt til at være sandt, så lad os se, hvorledes billedet ser ud efter Barolo-vinene næste år.

Umiddelbart tegner der sig et billede af en jævn fordeling af kvaliteten mellem Barbaresco- og Neive-kommunerne, mens vinene fra Treiso mere koncentrerer sig i bunden. Den gode håndfuld vine fra det lille stykke af zonen, der tilhører Alba kommune er så få, at nogen konsekvent tendens er svær at aflæse, men de lå næsten alle med i toppen.

En fødselar bliver til.



**40-ÅRS FLASKEFØDSELSDAG**

Smagningen i Alba er organiseret af foreningen Albeisa, der i år fejrede 40 års jubilæum. Albeisa er navnet på den særlige flaskeform, som mange Barolo- og Barbaresco-producenter benytter sig af. Den har aner tilbage til 1700-tallet, men var på vej til at forsvinde, da producenten Renato Ratti i 1973 lancerede ideen om en ny promovering af Albeisa-flasken. Den benyttes nu af mere end 230 vinhuse.