

ALBA WINES EXHIBITION 2006

– SPOTLIGHT PÅ DE SENESTE ÅRGANGE

AF THOMAS ILKJÆR

Som de foregående 10 år var en gruppe af italienske og udenlandske vinjournalister samlet i Alba i begyndelsen af maj for at tage de seneste årgange af Nebbiolo d'Alba, Roero, Barbaresco og Barolo i nærmere øjesyn. Det er altid en begivenhed der ses frem til med forventning, ikke mindst på grund af den meget velorganiserede måde den løber af stablen på. Dette års smagning var dog måske imødeset med knapt så megen ivrighed som vanligt, idet programmet for Barbarescos og Barolos vedkommende bød på årgang 2003 og 2002. På hver sin måde har disse to årgange fået deres rigelige del af dårlig foromtale, og det sætter uundgåeligt sit præg på de forudfattede meninger.

Nebbiolo d'Alba 2004

Nebbiolo d'Alba har i dette selskab hvert år æren af at blive en ny årgangs første repræsentant. Egentlig er det lovpligtige minimumskrav til lagring længere for Nebbiolo d'Alba end for Roero, men i praksis sendes Nebbiolo d'Alba oftest tidligere på markedet. Det skyldes, at Nebbiolo d'Alba for stort set alle producenter kommer et stykke nede på prioriteringslisten. De fleste har Barolo og Barbaresco som det tunge skyts i porteføljen, og deres Nebbiolo d'Alba fungerer derfor som den unge vin, der bliver lavet i en lettere og mere umiddelbar stil. De to zoner overlapper hinanden (se kort s. #), men også top-producenterne i "fællesområdet" vælger som oftest Roero-denominasjonen til deres bedste vine. Da man tilmed kan vælge at aftappe sin Nebbiolo-vin som Langhe Nebbiolo er Nebbiolo d'Alba en lidt trængt vintype. Omvendt betyder vintypens manglende prestige, at man med en Nebbiolo d'Alba tit



Pietro Ratti's "Ochetti" er konsekvent blandt de bedste Nebbiolo d'Alba, således også i 2004.

får en lettere, mere frugtig og lidt simplere Nebbiolo-vin, der ikke er gjort mere stads af end nødvendigt. I en god årgang er det bestemt ikke at kimse af. Baseret på smagsprøverne i Alba er 2004 dog ikke den superårgang som de klimatiske data og producenterne lover. Høsten blev en anelse forsinket som følge af et koldt forår, men forløb under tørre og stort set perfekte forhold. 35 Nebbiolo d'Alba vine uden de traditionelt bedste producenter skal dog ikke bruges til at fælde nogen endelig dom, og der var da også et par håndfulde udmærkede og nogle få glimrende vine.

SMAGTE VINE: 35

De bedste: Gagliardo "San Ponzio", Battaglio "Valmaggioro" (begge 85-87p.), Monchiero, Renato Ratti "Ochetti", Fontanafredda "Marne Brune" (alle 84-86p.), Giovanni Sordo, Rivetto "Lirano" (begge 83-85p.)

Roero 2003

I Roero lyder der lettere optimistiske toner efter den nye DOCG-tildeling,

som træder i kraft fra og med 2005-årgangen. Den kan måske afhjælpe lidt af mindreværds-komplekserne overfor Barolo og Barbaresco og give et marketingsmæssigt løft. Der er dog ikke bred enighed om den lysende fremtid, der nu ligger åben. En del producenter er mere forsigtige i deres vurdering af mulighederne, mens andre er overbeviste om et kommende opsving. Givet er det, at en lyserød banderole om flaskehalsen og trut i reklametrompeten ikke vil gøre det alene. Det afgørende bliver naturligvis, hvorledes producenterne tackler forfremmelsen. Der har været en tendens til, at de italienske myndigheder, snarere end som belønning har tildelt DOCG-ankendelse som en tilskyndelse til forbedring af kvaliteten. Der er ingen tvivl om, at både gennemsnitskvaliteten og niveauet på de bedste vine fra Roero er steget gennem det seneste 10-år, men som jeg ser det, står producenterne med DOCG-tildelingen nu ved en skillevej. Skal man bruge den til at forbedre kvaliteten, men stadig beholde en lettere og anderledes Roero-stil eller skal man tage kampen op med de store på deres præmisser?

Mini-Baroloer eller top-Roero?

Jeg mener absolut, at det første er vejen frem, men baseret på dette års smagning tyder noget på, at det mere hælder mod det sidste. Blandt de 30 smagte vine var der alt for mange med overdreven ekstraktion og overmodne, søde toner. Gennemgående noter om kaffe, chokolade og kokos tyder på et overdrevet fadbrug og generelt var der tale om temmelig uharmoniske vine. Det virker som om man forsøger at pumpe vinene op til et niveau, de har svært ved at klare. Det skal dog medgives, at 2003 i sig





Alba Wines Exhibition kræver god organisering af de mange blindprøver.

→ selv ikke er en særlig elegancefremmende årgang. Der var som alle steder tale om en ekstrem årgang vejrmæssigt set: stort set ingen regn, historiske høje temperaturer og en meget tidlig høst. Smagningen af Barbaresco 2003 viste nogle af de samme tendenser, så jeg vil lade tvivlen komme den anklagede til gode og afvente de næste årgange for at se, om Roero-producenterne kan modstå fristelsen til at lave mini-Baroloer, når de i stedet kan lave top-Roero.

SMAGTE VINE: 30

De bedste: Bel Colle "Monviù", Lorenzo e Giovanni Frea "Muschiavin", Emilio Marmaglia "Brich d'America" (alle 85-88p), Cascina Chicco "Montespinato", Deltetto "Braja" (begge 84-87p), Michele Taliano "Roche Dra Bossora", Malvirà "Trinità" (begge 83-86p).

Barbaresco 2003

Nebbiolo er en sentmodnende druesort og den har brug for den lange modningsperiode for at udvikle sin

potentielt mere elegante side. Det var der ikke mulighed for i 2003, hvor man allerede i slutningen af september måtte begynde at høste for ikke at få alt for overmoden – for ikke at sige afbrændt, frugt med sig hjem. Sukkerniveauerne og den polyfenoliske modning var der ikke noget i vejen med, men der var grund til at frygte for friskheden, elegancen og kompleksiteten. Årgangen var en udfordring til vinmagerne, der skulle tæmme den unormalt potente most og forsøge at bringe så meget balance i den som muligt. Det er bestemt ikke lykkedes lige godt for alle. Faktisk var smagningen af de indsendte Barbaresco-vine noget af en skuffelse og helhedsvurderingen er, at man med 2003 ikke er tilbage på sporet efter den vanskelige årgang 2002. Stilmæssigt kan vinene et stykke af vejen sammenlignes med 1997 og 2000, som også var varme og tørre årgange, men 2003 har endnu et hak opad men hensyn til modenhed og sødme. Det er isoleret set ikke nødvendigvis et problem, hvis der syre til at skabe en balance, men generelt er det desværre

en mangelvare. Det er ikke fordi frugten er voldsomt kogt eller kvabset, men det overordnede indtryk, vinene efterlod, er mangel på vitalitet, liv og nerve. Som altid er der undtagelser, men Barbaresco 2003 skal konsumeres relativt hurtigt (3-7 år) og vil ikke skrive sig ind i annalerne som et af de store år.

SMAGTE VINE: 66

De bedste: Ugo Lequio "Gallina" (91-94p), La Ca' Növa "Montestefano", Abrigo Orlando "Vigna Montersino", Moccagatta "Basarin", Castello di Verduno "Rabajà" (alle 89-92p), Marziano ed Enrico Abbona "Faset", Armando Piazza "Sori Fratin" (begge 88-91p), Albino Rocca, Bruno Rocca "Rabajà" (begge 87-90p), Sottimano "Cottà", Marchesi di Gresy "Martinenga", Michele Chiaro "Asili" (alle 86-89p).

Barolo 2002

Med 2002 endte den perlerække af gode til fremragende årgange som Langhe oplevede i perioden 1996-

2001. Aldrig tidligere har man oplevet en sådan ubrudt række, og det måtte jo ende på et tidspunkt. Det gjorde det så i 2002, hvor nedbøren i juli og august bl.a. var tre gange så høj som gennemsnittet og temperaturen noget lavere. Ydermere blev en stor del af Barolo-zonen ramt af et voldsomt haglvejr i begyndelsen af september med negative konsekvenser for såvel kvantitet som kvalitet. Det, der i begyndelsen af september lignede en katastrofe, endte dog med på papiret at blive en absolut hæderlig årgang for nogle af druesorterne. De grønne sorter og Dolcetto stod ikke til at redde, men for de senere modnende Barbera og Nebbiolo – især Nebbiolo – endte miseren acceptabelt. Det blev tørt og nogenlunde varmt og sukkerindholdet kom op i nærheden af 2001-niveau.

Alligevel kan det konstateres, at kun et fåtal af producenter har valgt at lave deres enkeltmarksvine og at

mange simpelthen har valgt, slet ikke at aftappe nogen Barolo. Antallet af vine på dette års smagning var drastisk reduceret i forhold til de foregående år. Dette afspejler tre ting. For det første, at årgangen trods de sene vejrmæssige forbedringer vitterligt ikke var tilfredsstillende for de fleste. For det andet, at man med de seneste års afsætningskrise og halvfylde kældre ikke havde brug for en midelmådig årgang til at fylde op. Og for det tredje, at mange frygtede, at vinenes skæbne allerede var beseglet af den dårlige forhåndstale. Mario Cordero fra Vietti sammenfattede mange andre udtalelser fra producenter, da han sagde: "Vi har slet ikke lavet noget Barolo 2002, og det er jeres skyld. Pressen har allerede afskrevet årgangen totalt. Vi havde nogle meget, meget fine druer på Brunatemarken, men har solgt det hele fra. Vi turde ikke andet af frygt for at brænde inde med vinen". Flere gav →



Mario Cordero fra Vietti: "Pressen dræbte årgang 2002 med det samme".

4 Nebbiolo-vine på Alba Wines Exhibition

DOC Roero (DOCG fra høsten 2005)

Druerarter: min. 95 % Nebbiolo, max. 5 % andre blå sorter
 Alkohol: min. 11,5 % (12 % for Superiore)
 Lagring: min. 6 mdr.
 Markareal 2003: 186 ha
 Antal flasker 2003: 838.800

DOC Nebbiolo d'Alba

Druerarter: 100 % Nebbiolo
 Alkohol: min. 12 %
 Lagring: min. 12 mdr.
 Markareal 2004: 686 ha
 Antal flasker 2004: 4 mio.

DOCG Barbaresco

Druerarter: 100 % Nebbiolo
 Alkohol: min. 12,5 %
 Lagring: min. 24 mdr. heraf 12 mdr. på træfad
 Markareal 2003: 637 ha
 Antal flasker 2003: 3,48 mio.

DOCG Barolo

Druerarter: 100 % Nebbiolo
 Alkohol: min. 13 %
 Lagring: 36 mdr. heraf min 24 på træfad
 Markareal 2002: 1509 ha
 Antal flasker 2002: 5,96 mio.

→ udtryk for samme overvejelser, men nu skulle det dog være mærkeligt, hvis alle med glimrende vin har valgt ikke at aftappe den.

Udmærkede og behagelige

De 49 præsenterede vine, giver derfor formentlig et meget godt billede af årgangens potentiale. Overordnet er det med de beherskede forventninger in mente et positivt indtryk man står tilbage med. Det var ingen store vine, men til gengæld en stor portion udmærkede og meget behagelige Baroloer. Umodne, vegetale aromaer og tanniner virker ikke til at være det store problem. Det ligger snarere på koncentrationen og kompleksiteten.

Alt i alt betød 2002 et markant dyk kvantitetsmæssigt. 5,9 mio. flasker blev det til, hvilket er en nedgang i forhold til 2001 på 33 %. Så lidt Barolo har der ikke været produceret siden 1995, men med den voldsomme vækst der ellers har været i det seneste tiår, er det overordnet set ingen skade til. De foreløbige tal for 2004- og 2005-høsten taler om fortsat vækst til over 10 mio. flasker. Det er bekymrende meget, eftersom det ikke længere kun er de bedst eksponerede spots men hver en lille grøftekant, der er beplantet med Nebbiolo. Markarealet er dog ikke vokset i samme takt som vinproduktionen, hvilket vil sige, at der også tvinges mere vin ud pr. ha end tidligere.

SMAGTE VINE: 49

De bedste: Monfalletto - Cordero di Montezemolo (89-92p), Marziano ed Enrico Abbona "Terlo Ravera" (88-91p), Giacomo Fenocchio "Villero", Aurelio Settimo "Rocche", Tenuta Arnulfo "Costa di Bussia", Elvio Cogno (alle 86-89p), Aurelio Settimo, Elio Grasso, G.D. Vajra "Albe" (85-88p).

DE SENESTE ÅRGANGE

En årgangsvurdering vil altid rumme et utilfredsstillende element af generalisering. Nedenstående er baseret på den bedste halvdel af Barolo- og Barbaresco-vinene og tager ikke hensyn til ekstremer og afvigelser.

1995: Blev i sin tid udråbt til en superårgang, men det skal ses i lyset af de foregående års miserable resultat. En udmærket årgang men med ujævnt resultat. De fleste har nået toppen for nogle år siden, og mange vil nok dykke relativt hurtigt. De bedste kan stadig være fine.

1996: Af stort set alle producenter betegnet som en fantastisk og meget klassisk årgang. Det er stramme, koncentrerede, kraftige vine, der kræver tålmodighed. De bedste er begyndt at åbne nu, men vil blive endnu flottere om 5-6 år. Andre vil dog desværre nok dø før frugten får en chance. En årgang for klassikerne.

1997: Et varmt år med tætte og umiddelbart indtagende vine. Vinene havde meget hurtigt en stor frugtrigdom. Et år med fylde snarere end elegance. Nogle blev hurtigt lidt trætte og dvaske, og generelt er det en årgang, som topper nu og ikke skal gemmes alt for længe.

1998: Måske et lidt overset år, men der findes mange glimrende og fremragende vine her. Generelt ikke så rig og tæt som 1997 og mindre struktureret end 1996 og 1999. Relativt elegant årgang, hvor mange vine topper nu og en del vil holde fint et stykke tid endnu.

1999: Det er umuligt at tale om den bedste af disse årgange, men 1999 er definitivt en kandidat. Den ser ud til at have det hele i form af frugt, elegance, dybde og tanniner. Minder nok mest om 1996 men har fra starten haft mere umiddelbar frugt. Giver allerede stor tilfredsstillelse og vil holde fint i 10-15 år til.

2000: Endnu en varm årgang med flot koncentration. Hurtigt tilgængelige og "venlige" vine der generelt er klare nu. De bedste har tilstrækkelig rygrad og syre til at klare det næste tiår uden problemer, mens andre næppe holder sig friske helt så længe.

2001: En endnu ung årgang lidt i stil med 1999 men måske uden helt den samme nerve. Tætte og strukturerede vine med både frugt og tannin. Det ser lovende ud, men er endnu for tidligt at afgøre.

