

VÄDERVARIATION I LANGHE

En årgångsrapport

I Langhe i norditalienska Piemonte betyder årgången en hel del. Vissa årgångar ger viner som kan sparas i årtal, medan andra är godast unga. Och även om varje producent skapar sin egen version av årets skörd kan det vara intressant att hänga med, särskilt eftersom Langhe är en region där väderskillnaderna från år till år är tydliga.

Text och foto: ANDERS MELLDÉN

Morgondimman. Den är lika typisk för den här delen av Piemonte som den vita tryffeln och de strama vinerna. Dimman som uppstår när havsklimatet möter vindarna från Alperna, och som en del hävdar har givit namn åt den lokala druvsort som anses vara en av Italiens främsta. Dimma heter nämligen nebbia på italienska, och druvan heter nebbiolo. Vän av ordning lär dock påpeka att det lika gärna kan vara druvans lite grådimmiga yttre som givit upphov till namnet.

Oavsett vilket visar dimman tydligt varför bergskedjan Langhes högsta kullar blivit de viktigaste för områdets finaste viner. Tidig morgon syns det vilka platser som snabbast nås av solljus. Det gjorde också att det var kullarnas toppar, främst i sydlägen, som blev de mest eftertraktade bland vinodlarna redan för ett par hundra år sedan. Än idag märks detta i form av speciella termer på vinernas etiketter, som bric eller bricco, som står för den översta delen av vingården, och sori, som ungefär betyder sydsluttning.

LANGHE HAR BLIVIT många av världens vinälskares favorit, och intresset för viner från de geografiska platserna Barolo och Barbaresco är enormt. Det finns flera orsaker till det. En är druvan, som på denna plats ger helt unika viner, ganska ljusa i färgen men sträva, syrliga, långlivade och underbart parfymerade i smaken. En annan är att trots att producenterna följer liknande "recept" blir vinerna väldigt olika beroende på både växtplats och på producenternas filosofi, som kan skilja sig markant åt. En tredje är att här går det fortfarande att hitta fantastiska viner – till och med fullmogna vällagrade sådana – utan att man ruineras. Och inte minst

”Morgonespressons doft piggas upp lika mycket som dess smak innan det är dags för dagens arbetspass.”



viktigt är att årgångarnas växlingar är mycket tydliga här, vilket gör att jämförelser, provningar och samlande blir extra intressant. Årgångarna får därför bli fokus under denna resa.

Morgonespressons doft piggas upp lika mycket som dess smak innan det är dags för dagens arbetspass. Det är nämligen vår och den lokala vinmässan Grandi Langhe, och dags att prova de senaste årgångarna i området. För Barolo är det yngsta färdiga vinet från 2011. Från Barbaresco är det 2012, och även Roero, den lite mindre kända

DOCG:n för nebbiolo, presenterar 2012.

FRÅN HUVUDORTEN ALBA har resan denna första morgon gått åt sydväst, mot Barolo. Först en stund på motorväg, sedan av och upp bland kullar och byar. Elva av byarna har givit namn åt de olika ursprung man idag arbetar med inom det ungefär 2 000 hektar stora DOCG Barolo. Mest kända av byarna är kanske Barolo, La Morra, Monforte och Serralunga. De förstnämnda viner är ofta lite lättare att ta till sig som unga,

medan de två sistnämnda viner vanligen kräver mer tid i källaren.

De senaste åren har verkligen varit lite fram och tillbaka när det gäller årgångarna i Langhe. Lustigt nog har ojämna år varit mer utmanande för producenterna, medan vädret vid jämna år varit gynnsammare för vinodling. Gynnsamt i vinsammanhang handlar ofta om en balans mellan sol och svalka, med lagom mycket regn utan några hagelskurar eller andra drastiska oväder. Vi börjar med en tillbakablick, och enklast är att gå tillbaka till extremvarma



Underbar utsikt från
Castello di Guarene i Roero.

2003, med ordentligt solmogna druvor som resultat. En del av vinerna från 2003 var dock väldigt goda och lätta att ta till sig som unga, eftersom de bjöd på ovanlig generositet, men någon stor lagringsårgång kan vi inte tala om.

Årgången efter, 2004, var betydligt svalare och erbjuder många godsaker som än idag har fin lagringspotential. 2005 var återigen varmare, medan jag själv håller 2006 som en favorit bland det senaste decenniets årgångar. Sval sommar men ganska varm höst gav långlivade viner generellt. Återigen blev det lite varmare men också rörigare vädermässigt 2007, medan 2008 erbjöd mer klassisk syra, stramhet och lagringspotential tack vare svalka.

SÅ TILL DE senaste årgångarna, som man fortfarande träffar på ute på marknaden. En Barolo Riserva ska ju lagras minst fem år före försäljning, så 2009:or som släppts under det senaste året är inte helt ovanligt. Generellt var det en ganska solrik årgång där vinerna visar upp värme och god generositet som unga. Är man ett lagringsfreak bör man dock söka sig till producenter med odlingar i de lite svalare lägena.

Om 2006 är en av mina personliga favoriter det senaste decenniet är nog

2010 den absoluta favoriten. Lätt att säga kanske, eftersom de flesta tycker likadant, men faktum är att årgången bjuder på precis allt som nebbiolovin ska erbjuda – framför allt i vinerna från Barolo. Stram strävhet, läskande syra, fantastisk parfym som ännu är i sin linda i de flesta vinerna ... Viner att njuta av länge, helt enkelt.

Senaste Baroloårgången på marknaden är 2011, och här hittar man massor av charmtroll bland de unga vinerna. Som varm årgång riskerar den dock att ge alkoholstinna viner, och man hittar en del sådana. Trots det klarar många balansen, och bland alla de hundratals viner jag provar blir jag mycket förtjust i såväl Giacomo Fenocchios som Francesco Rinaldis och Piras viner. Riktigt stora viner visar upp sig i form av exempelvis sistnämndas ”Vigna Rionda”, ett läge i Serralunga där även Massolino gör storverk.

En som också lyckas hålla stramheten intakt trots årgången är pålitliga Paolo Scavino med sin kombination av lagring i traditionella stora fat, så kallade botti, och 225-liters barrique.





G.D. Vajra, t.v., är en glad familjeangelägenhet, även för yngste sonen Isidoro. Pietro Ratti, t.h., är en av La Morras mest kända producenter.

STRAMHET OCH LAGRINGSDUGLIGHET

står även Mario Marengos Bracco delle Viole från 2011 för, medan G.D. Vajra bjuder på lite mer moderna och flörtigt parfymerade tongångar från samma vingård. Vajra är en producent som lyckats väl med konststycket att vara kommersiellt gångbar utan att tumma på kvaliteten.

Jag passar därför på att göra ett besök hos Vajra, denna familjeangelägenhet som erbjuder riktigt goda viner för humana priser. I vineriet står en välfylld pall småflaskor Barolo som ska skickas ut i världen på American Airlines flights, och när eftermiddags-solen färgar Bracco delle Viole orange plockar yngste sonen fram en flaska av den udda druvan Freisa från 2011. Likt en mini-Barolo bjuder även denna på årgångstypisk värme och kryddighet, men också ordentlig strävhet och lång eftersmak.

Bland Barolofansen råder viss oenighet, men jag hör till dem som gillar byn La Morras ofta lite lättillgängligare viner. Här finns bland annat Pietro Ratti, som vid unga år fick ta över familjevineriet efter sin far Renato, som gick bort på tok för tidigt. Renato Ratti är än

idag välkänd i Langhe, och i hela Italien, för att vara den som först försökte dela in området i mindre geografiska lägen, något som ligger till grund för de geografiska tillägg man idag skriver ut på etiketterna. Förenklat kan man säga att han tidigt införde vingårdsbetecknad Barolo.

Men eftersom Ratti också var tidig med barriquer i lagringskällaren har han fått utstå en hel del spe från förstasigtpåare världen runt som håller fast vid att nebbiolo ska lagras i stora gamla botti. Jag har provat massor av vin från Ratti och följt vinerna sedan nittiotalet, då han kallades "modernist" i det lilla krig som pågick mot "traditionalisterna". Idag är det moderna och det traditionella vanligen sammanbakat till en (oftast) välsmakande helhet, så även hos Pietro Ratti, som trots sitt kändisskap är en av de mest ödmjuka vinproducenter man kan möta. Och när han presenterar sina 2011:or är de både årgångs-, ursprungs- och producenttypiska i form av stor, generös parfym och rik smak. Pietro Ratti tycker till och med att hans Barolo Rocche dell'Annunziata vinner på en så varm årgång som 2011 var.



En vingårdsarbetare sköter vårens första sysslor hos Rivetto.

CIABOT BERTON MED sina 11 hektar och 50 000 flaskor om året från samma del av Barolo håller kvar 2011:orna och presenterar istället några fantastiska 2010:or. Här kombineras La Morras blommighet och kryddiga parfym med komplex och djup smak i en närmast perfekt smakupplevelse.

Ny dag och nytt område. Denna morgon syns dimman lätta kring byn Barbarescos karaktäristiska torn. Barbaresco är ungefär en tredjedel av Barolos storlek, och mycket förenklat kan man säga att jordmån och klimat lett till att vinerna härifrån anses aningen lättare i stilen och därför behöver ett års kortare lagring. Detta är idag en sanning med modifikation, men lagringsreglerna finns kvar och den nya årgången blir följaktligen 2012. Den beskrivs av vinmakarna som en lite klurig årgång, som därför sticker ut lite bland de jämna årtalen på sistone men som generellt gav väldigt många goda viner.

Hos Albino Rocca får jag veta att årgång 2012 har mer friskhet än årgången före men att skörden också blev mindre på grund av kyla under blomningen. Firmans nya vingårdsläge Montersino från 2012 visar just på den härliga och årgångstypiska friskheten.

Systrarna Cigliuti nära byn Neive i Barbaresco håller dock på sina 2012:or och presenterar istället bland annat rika, generösa och omätligt populära Serraboella 2011. En annan producent som blivit stor, inte minst här i Sverige, bland både nebbioloälskarna och övriga vingillare är kooperativet Produttori del Barbaresco, vars fatprov av 2012:ans Barbaresco visar att de är en producent vi inte bör slarva bort.

GEOGRAFISKT KANSKE INTE Roero räknas som en del av Langhe, men i vinsammanhang får denna del av området ofta hänga med. Mest känd är man för sina vita viner av druvan arneis, men de röda nebbiolobaserade vinerna står sig bra i konkurrensen, om inte mot Barolo och Barbaresco så åtminstone mot Langhes övriga nebbioloviner. Jag tar mig från Barbaresco upp till Castello di Guarene i Roero, och utsikten är enorm. På något vis andas man också en liten aning

”Just detta är alltså en stor del av hemligheten bakom vinerna från Langhe. Här behövs inga nya druvsorter, ja, knappt ens några nya tekniker. Här ser naturen till att förnya vinet år efter år.”

lugnare här gentemot i Barbaresco och Barolo.

Roero är det lilla syskonet som inte alls får lika mycket uppmärksamhet men som mycket väl kan växa upp till en skönhet när vi minst anar det. Några fina viner går att få tag på i Sverige, bland annat Deltetto Riserva Brajo och de generösa vinerna från Malvirà. Allra störst intryck gör dock Valfaccenda med Luca Faccenda i spetsen. Från 2,5 hektar gör denne karismatiska unge man 12 000 flaskor om året, och stilen är härligt inbjudande i både doft och smak samtidigt som vinet är fjäderlätt. En vinupplevelse som då och då kan avnjutas på svenska restauranger. Luca Faccendas viner speglar årgången tydligt, där 2011 har mer generositet och rikedom medan 2012 har mer stil och elegans.

Just detta är alltså en stor del av hemligheten bakom vinerna från Langhe. Här behövs inga nya druvsorter, ja, knappt ens några nya tekniker. Här ser naturen till att förnya vinet år efter år.

GRANDI LANGHE

Vartannat år anordnas Grandi Langhe då flera hundra av områdets producenter presenterar sina viner på olika platser i Barolo, Barbaresco, Roero med mera. Vinerna och de olika lägena hänger samman; exempelvis får endast viner från La Morra presenteras i La Morra. Till Grandi Langhe kommer inköpare och press från hela världen.



Valfaccenda är Roeros mest spännande viner. Det drivs av Luca Faccenda.

