



# Vinternebbiolo

**Januar og februar nyhetene:** Få viner gjør seg bedre med litt modning enn de tanninrike vinene fra Barolo og Barbaresco. Her kommer årets første påfyll til kjelleren.

Bendik Dannevig Kristiansen

Publisert: 15.01.14 - 17:13 Endret: 15.01.14 - 17:13

---

## Først på DNVinklubb:

### 2010

Nedbør og lave temperaturer resulterte i en lav avling i 2010. Haglstormer ødela deler av vinmarkene i Serralunga d'Alba i april, La Morra i mai og Barbaresco i juni. I midten av august kom tåken og regnværet som skapte frykt for råte. Men tåken lettet og september og oktober var både varm og tørr, noe som resulterte i gode forhold for den sent modnede nebbiolo.

### 2009

Stort snøfall i Alpene reddet årgangen fra å bli en plump og overekstrahert en. Flere av bøndene var bekymret etter en særdeles varm sommer, men vannreservene i fjellene bød på friskhet utover høsten og reddet syrestrukturen i vinene. De fleste vinene er svært attraktive, men noen eksemplarer kan være preget av varm frukt.

### 2008

Det regnet godt i løpet av våren og sommeren i Piemonte så mange var i ferd med å gi opp håpet om å lage gode viner. En tørr høst med varme dager og kjølige netter reddet imidlertid nebbiolo-druene og dermed de berømte Barolo- og Barbarescovinene. De tidlig modnede druene som barbera, dolcetto og moscato klarte seg ikke like godt. I tillegg må du ha kuttet godt i vinmarken for å sørge for at de druene som ble igjen fikk anledning til å modne ordentlig. Med andre ord en litt svak årgang, men hvor de som jobber godt i vinmarkene nok har laget gode Barolo- og Barbaresco-viner. Vinene er slanke og mineralske, de beste er klassiske og flotte viner.

### 2007

Som et resultat av en mild vinter og vår begynte innhøstingen så tidlig som i midten av august i Piemonte. Høyt sukkernivå på lik linje med årganger som 2003 førte til at produsentene hadde hastverk med å få druene i hus. Hagel og storm preget høsten, men da var allerede de fleste druene i hus. 2007 er nok ikke Piemontes år, men de gode produsentene vil nok likevel vise seg fra en bra side. Det som kjennetegner en nebbiolo fra 2007 er en flott tilgjengelighet og en sjarmerende sursøt frukt med moderate tanniner.

## 49700 Barbaresco Serraboella 2009

Cigliuti

Piemonte, Italia

Kroner 450,- bestilling

**91 poeng**

Moestue Grape Selections

Dufter av syrlige røde bær, steinfrukter, trøffel og nøtter. Syrlig og leskende frukt på smak med pen bitterhet og faste tanniner i finish. Drikk nå til 2020. Passer til lam. BDK