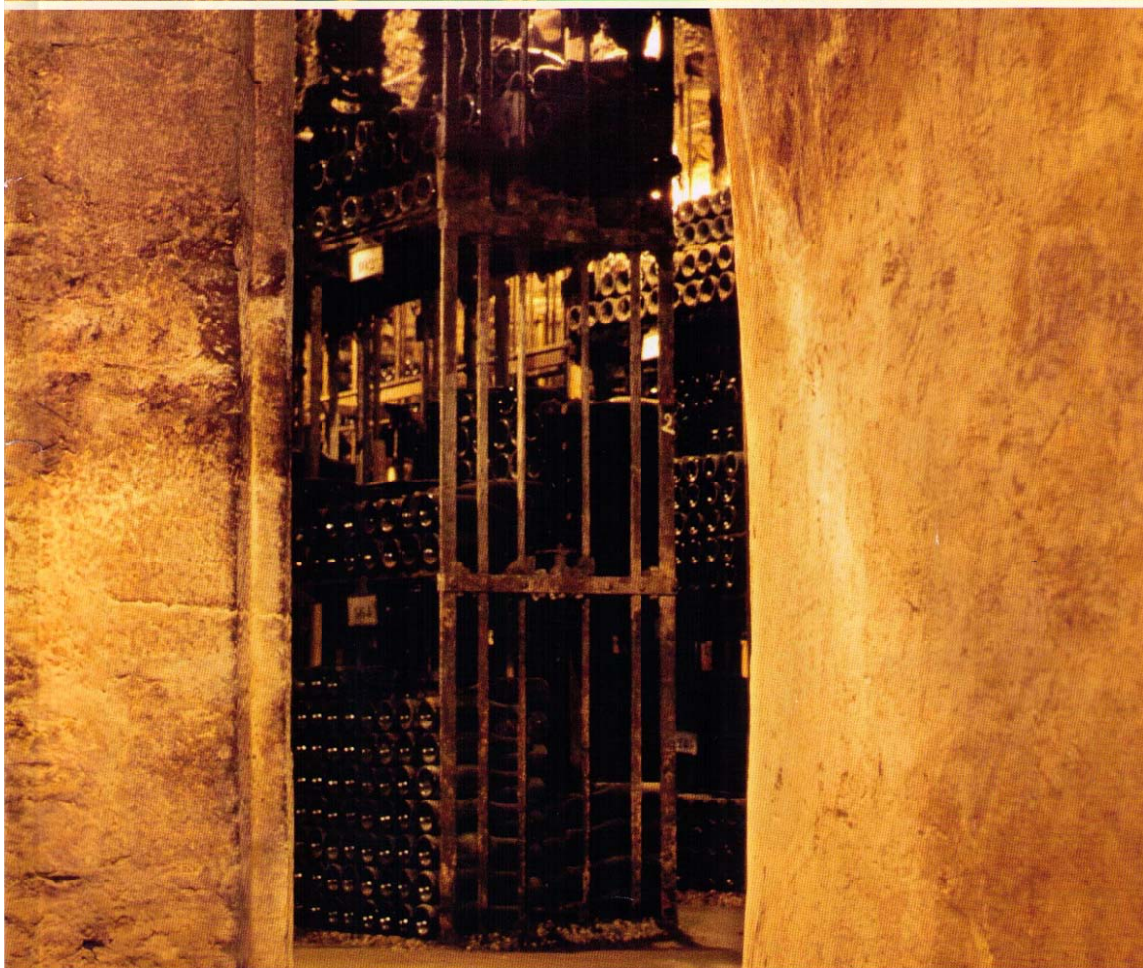


Vinbladet

Nyheder & fakta om vin, øl og spiritus

OKTOBER/NOVEMBER 2009 • NR. 4 • ÅRGANG 18 • PRIS 69,00 DKK • ABONNEMENT: 298,00 DKK



Bourgogne – smagning af 207
Suzanne Brøgger om Vinens Væsen
Barolo 2005 – Erste Lage 2008
Ampelos & Peter Work - Amarone i 5 årtier

BAROLO 2005

- REGN ELLER IKKE REGN, DET VAR SPØRGSMÅLET

2005-årgangen var præget af ustadigt høstvejr hvilket resulterede i relativt store kvalitetsforskelle mellem vinene. Thomas Ilkjær prøvede sig ved Alba Wines Exhibition igennem 150 af dem.



Claudio Salaris og Gabriella Valota fra producentforeningen fremviser stolt de snart officielle zoneafgrænsninger i Barolo. Se kortet med de nye afgrænsninger på www.vinbladet.dk

AF THOMAS ILKJÆR

Vejrmæssigt var 2005 i Barolo - og Barbaresco/Roero for den sags skyld - et år som kontinuerligt skiftede lune. Vinteren var mild og foråret kom tidligt med beherskede temperaturer og begrænset regn. Til gengæld blev det varmt hen imod sommeren og juni lå temperaturmæssigt langt over gennemsnittet. Siden kom en helt tør men relativt kølig første halvdel af juli, mens den anden halvdel var ekstremt varm. I august skiftede det igen med en relativt kølig måned med store lokale variationer i regnmængden gående fra næsten tørke

til stormramte områder med nedbør over gennemsnittet. Som bekendt er det først i begyndelsen af september, at det rigtigt bliver spændende for den sent modnende nebbiolo, og efter lidt regn i begyndelsen blev vejret stabilt med en fin modningsperiode med velkomne temperaturforskelle mellem dag og nat. Til gengæld kom regnen så i begyndelsen af oktober med 4-5 dages afbrud i høsten. Temmelig afgørende i 2005 blev det, hvorvidt man fik druerne i hus inden himlen åbnede sig eller om man blev fanget på det forkerte ben og så sig nøds-

get til at plukke lettere udvandede druer. Omtrent halvdelen af høsten var overstået da regnen kom, men pudsigt nok, havde samtlige producenter jeg talte med lige akkurat høstet inden det kritiske tidspunkt!

Imødekommende men svingende årgang

Enten har jeg mod al statistisk sandsynlighed kun talt med heldige/dygtige vinbønder, eller også skal man tage det som endnu et bevis for, at sandheden om en årgang ikke primært skal findes i hverken vejranalyser eller producentudtalel-



De bedste af 156 præsenterede Barolo 2005:

92-94 point

Bovio "Vigna Arborina"

91-93 point

Cascina Adelaide "Cannubi"
Poderi Luigi Einaudi "Nei Cannubi"
Monfalletto "Enrico VI"
Francesco Rinaldi e Figli "Cannubbio"

90-92 point

Ascheri "Vigna dei Pola"
Aurelio Settimo
Boroli "Cerequio"
Marchesi di Barolo "Sarmassa"

89-91 point

Cascina Ballarin "Bussia"
Boroli "Villero"
Brovia "Ca' Mia"
Poderi Aldo Conterno "Colonnello"
Gianni Gagliardo "Serre"
Prunotto
Roberto Sarotto "Audace"

88-90 point

Cascina Ballarin "Bricco Rocca"
Barale "Cannubi"
Bovio Gianfranco "Vigna Gattera"
Brezza G. & Figli "Cannubi"
Josetta Saffirio "Persiera"

→ ser men i glasset. Det fik jeg så rig mulighed for at gøre noget ved i løbet af tre intensive majdage i Alba, hvor der som traditionen byder igen var indbudt til gennemsmagning af de nyeste årgange på markedet. I år havde jeg desværre ikke mulighed for at være med til smagningen af Roero 2005 og Barbaresco 2006, men med mere end 150 unge Barolo-vine var der dog rigeligt at se til alligevel. Producentforeningen har generelt forhåndsvurderet årgangen til 8 på en 10-pointsskala, men det vil jeg vove at påstå er til den generøse side for Barolo-vinens vedkommende. De bedste af vinene svinger sig måske nok op i det leje, men antallet af vine i topsegmentet er for lavt, og der er for stor kvalitetsmæssig spredning til en så høj vurdering. Vurderet på samme skala vil jeg ligge mig på 7, og det er snarere med en pil nedad end opad. Det er jo absolut ingen dårlig karakter, men baseret på sidste års smagning af Barbaresco-vinene fra 2005 var forventningerne nok et nøk højere. Det hænger givetvis sammen med, at man i nabo-DO-

CG'en nogle kilometer mod nord-øst stort set havde fået druerne sikret i kældrene før regnafbrydelsen.

Generelt er de bedste vine karakteriseret ved en fin balance og en umiddelbar tilgængelighed som ikke just er karakteristisk for ung nebbiolovin i de helt store, klassiske årgange. "Molto piacevole" var en tilbageværende karakteristik fra producenterne selv, dvs. behagelig og imødekommende, og det vil jeg godt være med til at skrive under på. For de bedste vine, altså. I den anden ende af spektret er der en del vine, som tydeligvis har problemer med koncentrationen og virker tyndbenede med manglende tæthed og længde. Sådanne vine finder man jo i enhver årgang, men antallet i år var markant højere end fx i topårgangen 2004. Med forbehold for de producentforskelle som altid eksisterer, vil jeg betegne 2005 som en fhv. hurtig årgang, der for de fleste vines vedkommende formentlig vil toppe mellem 2010 og 2015. Det forekommer mig, at producenterne fra den sydlige og østlige del, dvs. Monforte d'Alba og Serralunga

d'Alba har haft de største problemer resulterende i vine med dårligere balance mellem frugt og tanniner end vinene fra især La Morra og Barolo.

Barolo-zonen kortlagt

Den store nyhed i år, var at det nu også er lykkedes for producentforeningen at nå frem til enighed om en officiel inddeling af Barolo-zonen i større eller mindre geografiske enheder. En lignende inddeling har et stykke tid været på plads for Barbaresco, men det har været en almen opfattelse, at det ville tage meget lang tid, hvis det nogensinde skulle lykkes at lave noget tilsvarende for Barolo, hvor marknavne og brands har længere tradition og generelt har været mere i fokus. Men nu ligger listen med de 183 "geografiske tillægsbetegnelser" allerede klar og mangler blot den sidste politiske godkendelse for at blive ophøjet til lov. Når dette sker, vil anvendelsen af navnene på etiketten være begrænset til vine på druer fra det præcist definerede område, og vil man benytte sig af private

marknavne kan dette kun ske i forlængelse af de officielle betegnelser (se hele listen og kortet på www.vinbladet.dk).

Arbejdet med at få defineret zonerne har været udlagt til de enkelte kommuner, og det har resulteret i vidt forskellige størrelser. Fx har man i Monforte d'Alba med ca 350 ha marker valgt at holde sig til blot 10 store afgrænsede områder, der bedst kan betegnes som underzoner, mens man i Serralunga d'Alba med lidt over 300 ha er gået mere detaljeret til værks og kommet frem til hele 39 enheder, som i mange tilfælde er at betegne som enkeltmark eller cru'er. Samlet efterlader dette et noget broget billede, og spørgsmålet er da også, hvor stor betydning de officielle afgrænsninger vil få. Formentlig ikke ret stor i hvert fald ikke de første mange år. For det første er der i langt de fleste tilfælde tale om navne der allerede længe har været etablerede og anvendte og for det andet giver systemet fortsat ingen kvalitativ guidning af forbrugerne. Pietro Ratti, der er præsident for Albeisa-organisationen som står bag Alba Wines Exhibition mener dog, at det potentielt er en vigtig forandring.

- Jeg tror det er et meget vigtigt første skridt vi nu har taget. Jeg er optimist og betragter glasset som halvfylt på vej mod noget bedre. I fremtiden vil navnene være beskyttede i modsætning til nu, hvor der hersker anarki og ingen i princippet ved hvad et navn dækker over. Jeg mener, at det næste naturlige skridt vil være, at hæve kravene til fx høst-udbytte, hvis man som producent ønsker at benytte den geografiske tillægsbetegnelse.

Direktøren for producentforeningen Claudio Salaris er inde på noget af det samme.

- Vi er meget tilfredse med at dette arbejde nu er på plads. Det har været en diskussion lige siden starten af 80'erne og muligheden har formelt eksisteret siden den nye vinlov kom i 1992. Nu er der lavet

et grundarbejde som måske i fremtiden kan anvendes til en officiel kvalitetsinddeling af Barolo-vinene. Man kan fx tænke sig, at man i bunden af pyramiden vil have vine blot med kommunenavn, efterfulgt af vine med de nye betegnelser og på toppen vine, hvor der yderligere er tillagt et specifikt marknavn med strammere krav til produktionen.

Tiden vil vise, hvorvidt dette bliver en realitet. Foreløbig kan man imødesee en periode med en del dobbeltnavne på etiketterne som ikke giver forbrugerne særligt meget yderligere information.

Færre vine, flere besøg

Antallet af vine på Alba Wine Exhibition er faldet de senere år da flere producenter end tidligere vælger ikke at være med. Det skyldes for manges vedkommende, at der i dag er så mange smagninger og arrangementer at det er umuligt at være deltagere overalt, men utilfreds-

hed med reglen om at de kun må indsende to vine og visse journalisters deciderede nedsabling af deres vine spiller også ind. En del af de mest berømte topproducenter glimrer også ved deres fravær, og ovenstående liste, skal derfor ikke tages som et udtryk for årgangens absolut bedste vine. Fordelen ved færre vine er, at der bliver mere tid tilovers til de producentbesøg, der er belønningen efter de mange timers slid ved smagebordet. I år besøgte jeg bl.a. to huse, som begge repræsenterer en vinstil jeg personligt sætter højt: elegante, fhv. slanke vine med et klassisk, stramt nebbiolopræg men med stor tæthed i frugten.

Cigliutti

Dette hus har jeg først rigtigt stiftet bekendtskab med i de senere år, men nu har jeg tænkt mig at følge dem tættere. 71-årige Renato Cigliutti fremstiller med god hjælp fra sine døtre en række glimrende vine →

MØD ÅRETS VINBONDE

Winemakers Dinner med årets vinbonde Mónika Debreczeni, ejer af den ungarske vingård Vylyan, torsdag den 26. november kl. 18 i La Tour, Vandtårnet i Middelfart, Teglgårdsparken 2, 5500, Middelfart – www.la-tour.dk

Pris 595 kr inklusiv smagning og middag. Der er kun 20 pladser, som kan reserveres ved indbetaling af 595 kr til konto 0913 9663355 eller ved at sende en check til Vinbladet, Vandværksvej 11, 5690 Tommerup.

WINEMAKERS DINNER





Renato Cigliutti (tv.) sammen med en af sine beundrere, Giorgio Rivetti.

→ fra de ca. 6,5 ha på Serraboella og Bricco di Neive i den østlige del af Barbaresco-zonen. Han er 5. generation på gården, men de første flasker blev først aftappet i 1964. 45 år senere fremstår Cigliutti som et godt eksempel på den middelvej mellem traditionelt og mere moderne vinificerede vine som nu næsten er blevet normen. Barriques holdt sit indtog i kælderen allerede i 1985, men blev først anvendt til Barbaresco-vinene fra og med 1997. I dag lagres Serraboella-versionen for 40 % vedkommende på en blanding af barriques og tonneaux mens Barbaresco Vigna Erte udelukkende lagres på store botte af slavonsk eg. Macerationen varer typisk 12-15 dage. Renato er en ægte "contadino", en vinbonde af den gamle skole, eller rettere sagt uden skole for han har lært sig at lave vin i marken og kælderen.

Min søster Silvia er uddannet ønolog, fortæller Claudia Cigliutti, men min far har aldrig bekymret

sig om teorien bag. Det var fx Giorgio Rivetti, der for mange år siden fortalte ham, at det der skete i fadene efter et stykke tid kaldes for malolaktisk gæring.

Samme højtestimerede Giorgio Rivetti (La Spinetta) er i øvrigt en stor beundrer af Cigliuttis vine, og som sagt istemmer jeg gerne koret af beundrere. Vinene er kendetegnet ved en upåklagelig balance i en frugtfokuseret stil med respekt for druesorternes særkender. Barbera d'Alba Serraboella 2006 fx, som er en syrerig, meget ren og indbydende vin i en ukompliceret men ikke simpel barbera-stil, som der efterhånden er langt imellem på dette niveau. Også Barbera d'Alba Campass 2006 på en ifølge Claudia tidligt modnende klon og med 50 % barriqueslagring er glimrende. Saftig og frugtdrevet med et velintegreret fadpræg og en høj "drinkability-score". Barbaresco Vigne Erte er fra et særligt meget stejlt parcel og fremviser i 2006 en lys og saftig

nebbiolo-frugt med røde bær og florale, næsten parfumerede toner i duften. Tanninerne er unge og stramme i den ranke vin, men der er flot frugt hele vejen og stor intensitet. Vinens første årgang var 2000, så der er med stor sandsynlighed endnu bedre ting i vente, når stokkene bliver ældre. 2005 ligger på samme linje med en meget elegant, floral næse og en kølig, mineralsk tone i strukturen som matcher den modne frugt godt. Kan en vin være både tør og saftig? Det forekom mig at denne var det. Barbaresco Serraboella 2005 er fra de ældre markparceller med en kraftigere og fyldigere vin som resultat. Bærtønerne er mørkere, smagen bredere og i baggrunden spiller fadpræget andenviolin mens frugten præger eftersmagen.

Cigliuttis vine forhandles af Løgismose, www.loegismose.dk og Gerbola Vin, www.gerbolavin.dk

G. D. Vajra

I Barolo-kommunens aller vestligste del finder man den lille flække Fraz. Vergne. Her huserer Aldo og Milena Vajra, et fantastisk sympatisk og hjerteligt ægtepar, der igennem en lang årrække har fremstillet vine på et konstant højt niveau. Desuden har Aldo en svaghed for specialiteter som altid gør en smagning på gården til en fornøjelse. Fx er det sjældent man i Piemonte begynder en smagning med to årgange af en Riesling-vin, men Vajras Langhe Bianco er fremstillet på Riesling fra Fossati-marken, oprindeligt plantet i 1986 med en Alsace-klon, men i dag også med flere stokke af tysk oprindelse. Både 2006 og 2007 er rige og fyldige vine men med en druesortstypisk mineralitet og friskhed som skærer igennem og balancerer den næsten tropiske frugt perfekt. Dolcetto d'Alba Coste&Fossati 2007 er tæt og saftig med en særdeles fuldmoden



Aldo Vajra hos hvem en smagning ofte ender med et lærerigt foredrag om fx jordbund og bjergarter.

bærfrugt der næsten giver sødmeassociationer. På grænsen til balance indtil Aldo i praksis demonstrerer at "Dolcetto med salami og lufttørret skinke er et bryllup i munden".

Barbera d'Alba 2006 har et højt syreniveau, men i kombination med den modne kirsebær- og brombæragtige frugt bliver resultatet saftigt og ikke syrligt, tæt men ikke fedmefuldt. Superiore-udgaven i samme årgang er også flot med et velintegreret fadpræg og en mere intens bærfrugt. I porteføljen findes også både den ærkepiemontesiske Freisa Kyè med sin karakteristiske parfumerede, florale næse og markante syre- og tanninstruktur samt specialiteten Albarossa, en gammel krydsning Barbera x Nebbiolo di Dronero, som i de senere år er dukket op flere og flere steder. Fadprøven fra 2007 er intenst blålilla, meget tæt og lækker saftig.

Det er vine som disse, der giver det ellers traditions hengivne vinhus et twist og en ekstra dimension, men der skal da ikke hersker nogen tvivl om, at det er Barolo-vinene, der udgør den afgørende top på kranssekagen. Barolo Albe 2004 er

en blanding af parceller på La Volta, Fossati og Coste di Vergne beplantet for ca. 20 år siden med mange forskellige Nebbiolo-kloner inklusiv nogle fra Alto Piemonte. Den lagres primært på store 50-hektoliters botte. Duften er elegant og lys med modne jordbærtoner, violer og lidt kommen. I munden suppleres den lyse men modne og tætte frugt af et markant tanninbid. Barolo Bricco delle Viole 2005 bl.a. fra stokke plantet af Aldo fars i 1949 får 2-3 ugers maceration og lagres på 25-hektoliters botte. Den har en meget indtagende om end lidt afdæmpet duft med vibrerende, lys bærfrugt, lidt kamfer og violer. Smagen er helt ren, med en helt tæt, intens og saftig bærfrugt og en rank, næsten mineralsk struktur med afsluttende stramme tanniner. Alt for ung, men meget fristende. Barolo Bricco delle Viole 2004 ligner den til forveksling, men er en anelse dybere og rigere i frugten og om muligt endnu mere elegant og perfekt balanceret. Barolo delle Viole bringer Vajra ind blandt toppen i Barolo.

Vajras vine forhandles af Simoncini, www.simoncini.dk

vi "skræddersyr" Deres vinkælder!

Eksklusive

 7000 Frederikså
 75 95 45 23 • 40 31 40 57
Vinreoler

www.eksklusive-vinreoler.dk

*Er du til god vin og champagne
 men synes du det er for dyrt?*

Så klik ind på
www.vinotheket.dk


 Vin Theket
 Tel: 7467 1220 • Fax: 7467 1219



Feriehus – lejlighed i Bourgogne



Bouilland er en smuk, lille landsby, der ligger 15 kilometer fra Beaune. Her er ingen vinmarker, til gengæld er der en storslået natur, der er ukendt for de fleste danskere. Der er tennisbane og kun 7 kilometer til Bourgognes storslåede kanalsystem på 800 kilometer, i dag med cykelstier på begge sider af kanalerne. Jasper Morris og Becky Wassermann (omtalt her i dette nummer) har begge smukke lejligheder til leje, blot to blandt mange i den lille by. Nærmere oplysninger på 40252284.