

# Spännande utveckling i Barolo - Barbaresco

Foto: GUNNEL ARVIDSON



Chiara Boschis

”Arbetet i vingården är idag ungefär detsamma som för 200 år sedan, men i vinkällaren har det hänt mer de senaste 10 åren än på de 50 åren dessförinnan.”

Berättar Chiara Boschis, sedan 10 år tillbaka innehavare av det traditionsrika vinhuset **E. Pira & Figli** i Barolo. Urlakningsprocessen har mekaniserats genom att ett slags roterande ”vingar” kontinuerligt slår sönder druvmassan, och man kan med hjälp av kemisk analys fastställa när druvskalen gett ifrån sig allt de har av tanniner och färgämnen. Detta innebär en förkortning av processen, vilket resulterar i mjukare och mer snabbmognande viner än man tidigare framställde.

**Elio Altare**, en av dem som gått i spetsen för förnyelsen, beskriver livfullt hur det för 30–40 år sedan rådde kris i Barolo-Barbarescodistriktet i Piemonte. Vin höll på att bli ett njutningsmedel i stället för, som tidigare, en näringskälla. Dessutom blev folk allt mindre benägna att vänta 15–20 år innan de kunde dricka ett högklassigt vin. Distriktets produkter blev svårsålda, och åtskilliga vinmakare gjorde betydande förluster. Traditionens makt var emellertid stor, och den äldre generationen, till vilken Elio Altares far hörde, försvarade sina metoder och produkter med att dessa var ”tipici”. Men ett nytt tänkande höll på att växa fram, med en hård generationsstrid som följde. Elio Altare åkte, tillsammans med några likasinnade, bl a till Bourgogne för studier. Den grundläggande frågan var hur köpare kunde betala upp till 20 gånger så mycket för en högklassig bourgogne som för en flaska av de bästa Barolo- eller Barbarescovinerna. Frågan har ännu inte fått sitt definitiva svar, och man håller fortfarande kontinuerliga provningar där de egna vinerna får konfronteras med världens övriga stora rödviner.

Förutom den förkortade urlakningstiden resulterade krisen och konflikten i att man började experimentera med lagring, och i en del fall även jäsnings, på 225 liter franska ekfat, s k *barrique*. En del experiment blev emellertid inte speciellt lyckade, och för 10 år sedan var motståndarna hårda mellan de små ekfatens anhängare och motståndare. Idag är striden över. Så gott som alla

använder *barrique*, till stor del nya sådana, i sin framställning av Nebbioloviner. ”Och varför skulle det inte vara så?” frågar Elio Altare. ”Alla andra stora röda viner i världen är ju *barrique*lagrade.”

Den ende av de betydande Baroloproducenterna som inte använder små ekfat är huset **Sandrone** i Barolo. ”Vin ska smaka av druvor, inte av trä”, menar dottern i huset, **Barbara Sandrone**. Man har i stället 600 liters ekfat, vilket hon påstår gör stor skillnad. Inte ens för Barberaviner används *barrique*, vilket annars varit ganska okontroversiellt pga druvans låga tanninhalt.

Användningen av små ekfat ger, tillsammans med den förkortade urlakningstiden, förhållandevis snabbmognande viner, där tanninet inte är lika framträdande som i en traditionell barolo. Man undviker då risken att all fruktighet har försvunnit då tanninet väl mjuknat. Hos Elio Altare och Chiara Boschis provar vi 97, 98 och 99 års barolo från fat. De är visserligen mycket unga och outvecklade, men fullt drickbara. Altare är den som använder kortast urlakningstid, bara 2–4 dagar. De övriga vi besöker låter vinet dra i 5–8 dagar. Tidigare kunde urlakningen pågå i flera veckor.

Visst finns det fortfarande klassiga Baroloviner (t ex **Giovanni Conternos** Monfortino) som behöver 15–20 år för att nå sin topp. Men på de hus vi besöker är man tämligen överens om att en barolo eller barbaresco är som bäst efter 7–10 år. Detta visar sig bl a i att restaurangerna i området har vinlistor som klart domineras av viner från 90-talet. På **Le Torri** i Castiglione Falletto dricker vi **Aldo Conternos** Barolo Romirasco 1993, som redan är fullt mogen. Men även de äldre viner vi beställer in är fulla av kraft och spänst. På **Belvedere** i La Morra provar vi en Barbaresco Santo Stefano 1974 från **Bruno Giacosa** och på **Brezza** i Barolo **Bartolo Mascarellos** barolo från samma år. Båda är stora viner.

De senaste fem åren, 1995–1999, har varit goda år för distriktet. De vingårdsbarolos vi smakar, från fat eller butelj, lovar alla mycket gott för framtiden. Krisen är definitivt över, och att man inte nått upp till de franska toppvinernas prisnivå ska vi konsumenter naturligtvis bara glädja oss åt.

Vi tar oss runt i området per cykel. Avstånden mellan vinbyarna är inte stora, men det kuperade landskapet kräver att man inte är alldeles otränad. Dock kan man, i kampen mot en kraftig stigning, tänka på att man med gott samvete kan äta desto mer på kvällen. De bästa restaurangerna har utmärkta provsmakningsmenyer på 5–8 rätter, som inte kostar mer än 200–300 kr. Och vinlistorna är förstås imponerande.

*Man håller kontinuerliga provningar där de egna vinerna får konfronteras med världens övriga stora rödviner.*