



Barolo/Barbaresco

– tradition, konflikter, kvalitet

Text: Lennart Nilsson
Foto: Vinunic

Langhe, dvs Barolo- och Barbarescodistriktet i italienska Piemonte, har en lång tradition vad gäller produktion av kvalitetsviner. De bästa vinerna gjordes och görs på Nebbiolo, vars produkter inte liknar någon annan druvas.

Men trots att man producerade högklassiga viner med specifik karaktär fanns det, till för några decennier sedan, påtagliga svagheter. Produktionen skedde i huvudsak för en inhemsk marknad. Goda resultat förutsatte goda vinår. Vinerna krävde lång lagringstid på grund av sin höga tanninhalt. Och risken fanns, utom för de allra bästa åren, att då tanninet mjuknat tillräckligt hade frukten reducerats så att vinet var ganska dött.

På 1970-talet började den inhemska vinkonsumtionen gå ner på samma sätt som i andra sydeuropeiska länder. Den unga generationen föredrog öl och spritdrinkar framför föräldragenerationens traditionella vin. Och såväl inom som utom landet saknade allt fler vinkonsumenter ordentliga lagringsmöjligheter. Viner som krävde 15-20 års lagring innan de kunde konsumeras blev allt mindre efterfrågade. Detta medförde att det blev svårt att få avsättning för områdets viner och de betalades inte särskilt högt. Det blev kris för vinproduktionen i Langhe.

De flesta var överens om att något måste göras. Men vad? Det var bäddat för konflikter, inte minst mellan den yngre och den äldre generationen. De mest konservativa betonade det positiva i traditionen: den unika karaktären på vinerna och den, i varje fall ibland, höga kvalitén. (Jag minns en Barolo -71 från traditionlisten Bartolo Mascarello som ett av de godaste viner jag någonsin druckit). Man skulle fortsätta som förut och med de gamla metoderna producera viner som var *tipici*. Andra hade en mer nyanserad uppfattning och menade att vinernas grundläggande karaktär borde behållas men kunde förfinas med hjälp av moderna metoder och anpassas till de nationella och internationella vinkonsumenternas smak. En del, t ex Angelo Gaja och Elio Altare, reste utomlands till bland annat Bourgogne för att lära sig modern vinframställning. Man ville i första hand reducera den långa lagringstiden, och dessutom framställa goda viner även under år då väderförutsättningarna inte var perfekta.

De nya metoderna berörde såväl arbetet i vingården som det i källaren. Man reducerade skördeuttaget och man förkortade tiden för jäsning och urlakning. Modern teknik möjliggjorde en renare framställningsprocess överhuvudtaget. Den tillät en lägre, kontrollerad jäsnings temperatur, och regniga höstar kunde man få bort överflödigt vatten från druvorna. De här moderniseringarna var de flesta överens om, även om det fanns olika uppfattningar om hur lång urlakningstiden skulle vara och vid vilken temperatur jäsning och urlakning borde ske.

Två andra nyheter var emellertid mer kontroversiella: lagring på små franska ekfat, barriques, och införande av franska druvor som Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay och Sauvignon Blanc.

På 80- och 90-talen rasade den s k barriquestriden i Langhe. Angelo Gaja började lagra sina barbarescoviner på små ekfat redan vid mitten av 80-talet, och flera av de andra förnyarna följde efter.

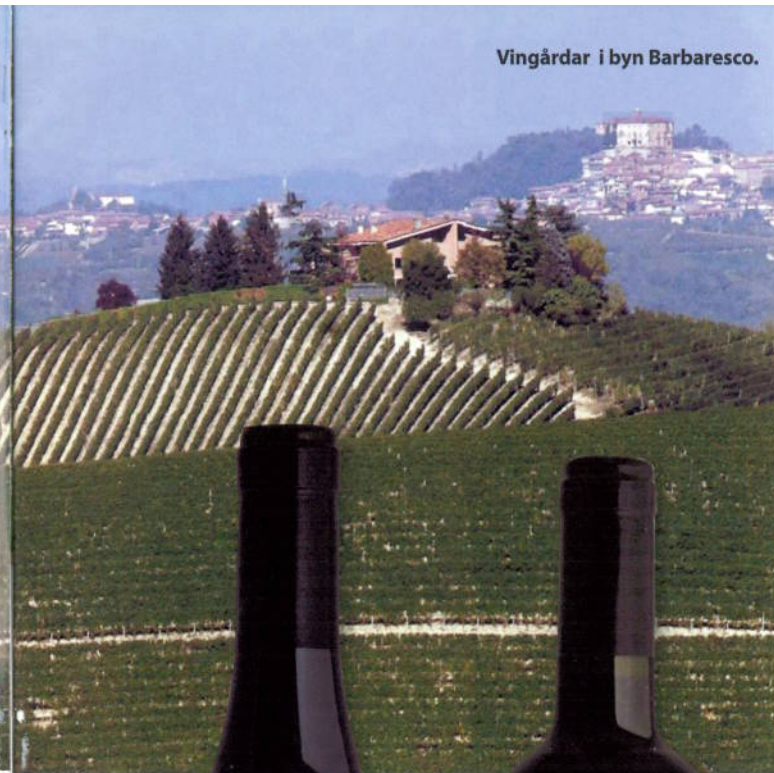
– Alla stora rödviner i världen lagras på barrique, så varför skulle inte våra göra det, förklarade Elio Altare som jag träffade år 2001. Då var striden i princip över, med seger för barriqueanhängarna.

Det är intressant att jämföra hur de franska druvorna används i Toscana och i Langhe. I Toscana ingår de många gånger i de olika vinhusens paradnummer, som Antinoris Tignanello och Fonterutolis Sieti. Detta händer aldrig i Langhe, där de bästa vinerna så gott som alltid görs på ren Nebbiolo. Här sitter traditionen med produktion av kvalitetsviner betydligt djupare än i t ex Chianti. De franska druvorna används antingen för sig själva i t ex rena cabernet-, chardonnay- och sauvignon blancviner, eller i lite enklare blandviner, oftast röda, där t ex Cabernet Sauvignon och Merlot blandas med Nebbiolo och Barbera. Goda exempel är Gajas Sito Moresco och Aldo Conternos Quartetto.

Angelo Gaja

Den här gången besöker vi två vinhus: Angelo Gajas i Barbaresco och Aldo Conternos i Monforte d'Alba. Den senare är nu över 80 år och har dragit sig tillbaka från verksamheten så det blir sonen Giacomo vi träffar.

Angelo Gaja är den som sedan 60-talet gått i spetsen för förnyelsearbetet i Langhe, och även Aldo Conterno måste räknas till nydarna. Båda är dock fast förankrade i den lokala traditionen.



Provingen hos Gaja inleds med en Chardonnay, Gaia&Rey 2000, gjord på druvor från husets första chardonnayvingård från 1979. Den har gott och väl ett halvår på nya och ett år på gamla barriquer och är mycket lagringsduglig. Doften är stor med inslag av honung och citrus, smaken elegant och koncentrerad med en fin syra.

Därefter jämför vi två årgångar Barbaresco, 1993 och 1989. Vinet görs på druvor från 14 olika vingårdar, och är sedan länge husets flaggskepp. Det lagras ett år på barriquer och ett år på större ekfat, och klarar utan vidare 30 år på flaska. Båda vinerna har den typiska nebbiolokarakteren med doft och smak av mörka bär, lakrits och tjära. 93-an har fortfarande en hel del tannin kvar, medan 89-an är nära sin fulländning i fråga om balans, kraft och komplexitet. Det kommer att hålla sig på topp under många år än!

Ända sedan början av 60-talet har Gaja producerat baroloviner på druvor från Serralunga. Vi provar Sperss 1991 som har den för serralungavinerna typiska stramheten och noblessen med kraftiga, mogna tanniner.

Gaja har sedan 60-talet hela tiden utvidgat sina domäner, nu näst till Toscana i både Montalcino och Bolgheri. Och hela tiden intar mästarens viner toppositioner vid nationella och internationella provningar! Av toscanavinerna provar vi Promis 2004, gjort på Merlot, Cabernet Sauvignon och Sangiovese. Det är ett ungt och friskt vin, betydligt mera anspråkslöst än de tidigare. Det befinner sig fortfarande på experimentstadiet och druvammansättningen varierar från år till år.



Angelo Gaja med familj.

Aldo Conterno

I motsats till Gaja använder Conterno inte barriquelagring för sina bästa viner, d v s Barolo.

– Vi vill ha den klassiska doften och smaken av rosor, tjära och lakrits, utan tanniner från eken. Det vi vill få ut av fatlagringen är den långsamma syresättning som sker genom ekens porer, inte själva eksmaken. Och den effekten uppnås bättre med stora ekfat som vi byter vart tionde år, förklarar Giacomo.

Vi provar två vingårdsbarolos, Colonello och Cicala, båda från det fina året 2001. Den första har, förutom de klassiska dofterna och smakerna, inslag av inlagd frukt och viol, den andra av choklad och moreller. Så tar vår värd fram en butelj av husets verkliga paradnummer, Granbussia, från år 2000. Flaskan har ännu inte fått någon etikett eftersom vinet släpps först i november efter tre års lagring på fat, två på stältank och ett på flaska. Det görs bara under goda år, på utvalda druvor från de bästa vingårdarna, och har allt man kan önska av en kraftfull och finstämd Barolo.

Just det finstämda, elegansen, är viktig för huset Conterno. Giacomo talar med förakt om de "coca colaviner" som i dag produceras i stora delar av vinvärlden: alkoholstarka smakbomber med kraftiga inslag av ek och vanilj, men som efter en stund i glaset är helt döda.

– Då en bomb har exploderat är den slut, säger han.

Även om man lagrar sina Baroloviner på enbart stora ekfat är man inte principiell motståndare till barrique. Man använder de små ekfaten till sin Barbera d'Alba Conca Tre Pile och nebbiolovinet Il Favot, uppkallat efter den imponerande familjegården. Det senare görs på druvor från unga vinstockar, och lagras hela 18 månader på nya barriquer. Vi testar årgången 2003 som redan är mjukt och runt med en lätt sötma från eken.