



Piemonte

Hovedfokus på nebbiolo og
Baroloapplikasjonen

Øystein Sørdal 10.11.2021



Apertivo: Enrico Serafina Zero 2013

85% Pinot noir

15% Chardonnay

Alta Langa (450-550
meters høyde)

Vinstokker: 20-25år

72mnd på bunnfall

Zero dosage

12.5% vol



Piemonte: ved foten av fjellet

Geografi og klima

Samme breddegrad som Bordeaux

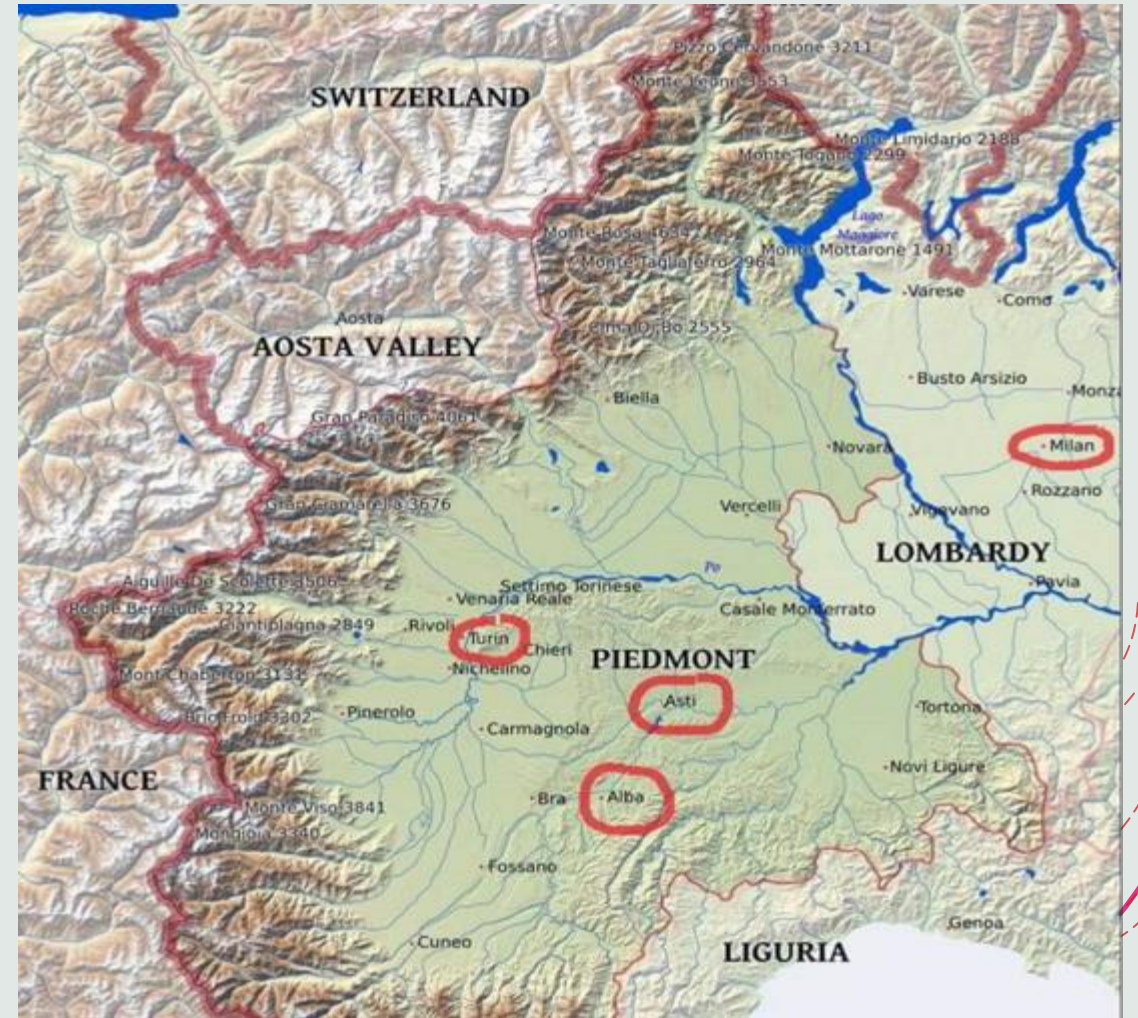
Middeltemperatur ca 21 grader i juni som faller til 8-13 grader i september / oktober

Sørlige delen av regionen beskyttet av fjell (men mye nedbør og tåke)

Liten økning i temperatur (1grad) og uendret nedbørsmengder de siste tre dekadene men mer ekstreme perioder med tørke og store nedbørsmengder under vekstsesong

2003 «starten» på varmere og tørrere vekstsesonger. 2001 og 2004 de siste klassiske årgangene?

Potensiell påvirkning på toppmarker i fremtiden? toppmarkene / sørvendte «sori/cru» (snøen smelter først) pga påvirkning av syre / alkoholnivå



Historie

Fallettifamilien kjøpte Barolo og omliggende kommuner i 1250 (Marchesi de Barolo)

Nebbiolodruen nevnt allerede allerede i 1266

Viner fra regionen beskrevet av Ludvig XIV som «excellent»

1800-tallet med modernisering og fokus på tørre rødviner (Oudart / Staglieno)

Under Risorgimento (samling av Italia 1859-61) ble det jevlig drukket Barolo (Marchesi de Barolo)

Moderne revolusjonen: Renato Ratti / Angelo Gaja og deretter Barolo Boys (1960-80 tallet)

Piemonte: Italias Burgund

Krevende drue å dyrke (Nebbiolo) som «pinotfiseres» ved lagring

Særegne jordsmonn i de ulike applikasjonene (undervurdert i Piemonte)?

Fokus på enkeltmarker / parseller / kloner

Eierforhold med små familiedrevne gårder som lager små kvantum

Vinmaking (særlig siden 1970-tallet) sterkt inspirert av Burgund

Barolo og Barbaresco er begge potensielt komplekse viner med betydelig lagringsevne



Piemontes druesorter

Fokus på autentiske hvite druer

Arneis (aner fra Viognier)

Opprinnelse fra Roero området rundt Tanaro elva

Initialt dyrket rundt Nebbiolomarkene for å holde fugler og insekter på avstand og som i Rhone (med feks Vigoner) blandet med nebbiolo for å temme tanniner

Løftet av Bruno Giacosa på 1970 tallet

DOC status i 1985 og DOCG i 2005/6

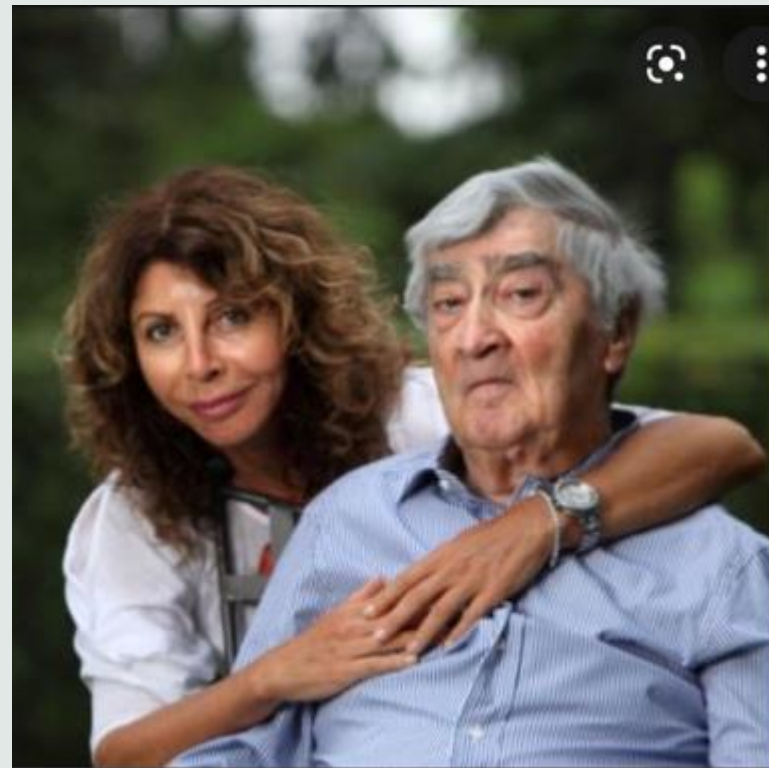
Egenskaper

Kjølig steinfrukt, tropisk / pære og mineralsk preg. Hasselnøtt / mandler / anis

Relativt lav syre

Stort sett ståltank / noen larger på fat

Mattips: Kremet pasta, kylling og hvit fisk



HVITVIN

Bruno Giacosa Roero Arneis 2019

Italia, Piemonte, Roero

Elegant og delikat smak med integrerte syrer, smaksbredde og god kompleksitet.

Kr 315,00
75 cl Kr 420,00 pr. liter

KJØP

Kan bestilles til alle butikker
Vis butikker med varen nå
Post/På dør: Kan bestilles

Hvite druer

Nascetta

Opprinnelse i Novello (DOC kommune)

Hvis Grüner Veltliner og Assyrtiko fikk avkom og ble døpt av Chenin blanc

Lave avlinger og vanskelig å dyrke

Dyrkes av 9 produsenter i regionen

Egenskaper (vin nr 2 til venstre)

Semiaromatisk, citrus, kremaktig mineralitet og salinitet. Pepper og urter

Medium /pluss syre

Lagring på stål og eik

Mattips: Salater / asparges / grillet sjømat / bbq kylling



**LANGHE NASCETTA DEL
COMUNE DI NOVELLO DOC
"ANAS-CËTTA"**

Area: 2 hectares
Grape varietal: Nascetta (autochthonous white grape from Novello)
Density: 4,000 vines per hectare
Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning
Altitude: 350 m above sea level
Harvest period: end of September
Bottles produced: 10,000 /12,000
Vinification: in stainless steel - temperature controlled
Ageing: 6 months in stainless steel - 30% in 15 HL Slavonian oak barrels for ca. 3 months
Lysis: 180 days
Bottle ageing: 3 months

Sensory profile
Straw-yellow in color with golden highlights. The nose is fine and elegant with just the right intensity. It exudes complex, lingering scents of wild flowers and herbs, citrus and a hint of flint notes. The bouquet suggests acacia honey, grapefruit, sage and rosemary.
Serving suggestions: its pleasant, fresh and balanced structure makes it ideal as an accompaniment to vegetable dishes, white meats, raw fish, oysters and creamy cheeses.
Serving temperature: 10-12°C.

Notes
Anas-Cëtta is an autochthonous historical variety specifically from Novello commune. Since the first limited production run in 1994, working with tenacity and love for the land of the Langhe, Elvio Cogno winery has used the memories of old-timers in Novello to produce a wine for the youngsters of the third millennium. Mentioned in winemaking documents as early as the second half of the 19th century, this white wine of Mediterranean origin has a sapidity reminiscent of the great hot-clime varieties such as Vermentino (from which, according to some ampelographical studies, it might derive).

Røde druer

Barbera

Lang historie i Piemonte (1200 tallet)

«Lett» å dyrke: historisk sett høyt utbytte og ofte gitt veldig syrlige viner (50% av all vin i Piemonte)

Barbera d Asti ofte mer delikate (best plasserte vinmarkene brukes til barbera)

Barbera d Alba ofte mer strukturerte

Botti (standardvin) vs barrique (enkeltmarksviner)

Egenskaper: (Vin nr 3 til venstre)

Aromaer: kirsebær, bringebær, nøtte/florale toner

Lavere tannin innhold men høyere syre enn Dolcetto

Mattips: Pastaretter, grillet kjøtt og sopp



Røde druer

Dolcetto (liten og søt)

Lenge regnet som mer eksklusiv enn Nebbiolo

Modner tidlig og vanskelig å vinifisere sammenliknet med feks barbera

Tykk skinn, tanninrik og gir dyp rubinrød / fiolett farge

Hypig omstikning og kort maserasjonstid en nøkkel til suksess

Dogliani (DOCG status fra 2005)

Sørvendte vinmarker og enkeltmarker

Egenskaper: (vin nr 4 til venstre)

Aroma: Kirsebærstein og mandler

Lakris, søtlig og lett bitre innslag

Tanninrik (ofte litt rustikke) og lavere syre enn Barbera

Mattips: Pasta / pizza (ostebaserte), kjøtt med urter og sopp



Azienda Agricola
Francesco Boschis



Nebbiolo

Forutsetninger

Sjelden vellykket utenfor Langhe

Trives best i 250-450m høyde

Blomstrer tidlig (utsatt for frost) og modnes seint (obs frost)

Sør/sør-vestvendte vinmarker (obs klimatiske endringer)

Lang vekstsesong med svingninger i døgntemperatur avgjørende for å oppnå fenolisk modning (feks 2010årgangen)

Lave avlinger og gjerne eldre vinstokker. Generelt lite replanting og mange vinmarker med stokker >50åri Piemonte (mye pga dårlig økonomi i regionen inntil nylig)

Nebbiolodruen

Egenskaper

Tykt skall

Mye tanniner / tørrende finish

Høy syre

Florale (fioler / roser)

Rødfrukt med kirsebær / bringebær

Sopp, trøffel og skogbunn

Tjære / asfalt, lær / tobakk, anis / lakris / eucalyptus

Medium kropp med relativt høy alkohol (14-14.5% også vanlig i eldre viner)

Mattips: Risotto, trøffel, rent grillet kjøtt, gul ertesuppe?

Nebbiolokloner

Massal seleksjon

Lampia den mest brukte varianten av nebbiolo

Michet: høy kvalitet og kompleksitet men gir ofte lavt utbytte og mer krevende å dyrke
(Mascarello Ca D M)

Bolla (lite brukt)

Rosé (svært lyse viner)



Nebbiolofisering

Barolodistriktet

1980: 1.100 hektar

2013: 1.950 hektar

Replantede barbera og dolecettomarker

Områder med frukt og nøttetrærområder

Vinmarker med suboptimal plassering og mikroklima

«Cannubi-konflikt»: fom 2010 årgangen

Marchesi de Barolo fikk støtte fra høyesterett:

Cannubimarka «økta» fra 15-34ha over natta



«Modernismen»:

1960 tallet: Renato Ratti bruk av bla redusert maserasjonstid, kortere fatlagring samt bruk av mindre botti

1978: Angelo Gaja med første barbaresco på barrique, fokus på enkeltmarker og grønn innhøsting

1980 tallet: Elio Altare / Barolo Boys (Voerzio, Sandrone etc)

Reiser til Burgund

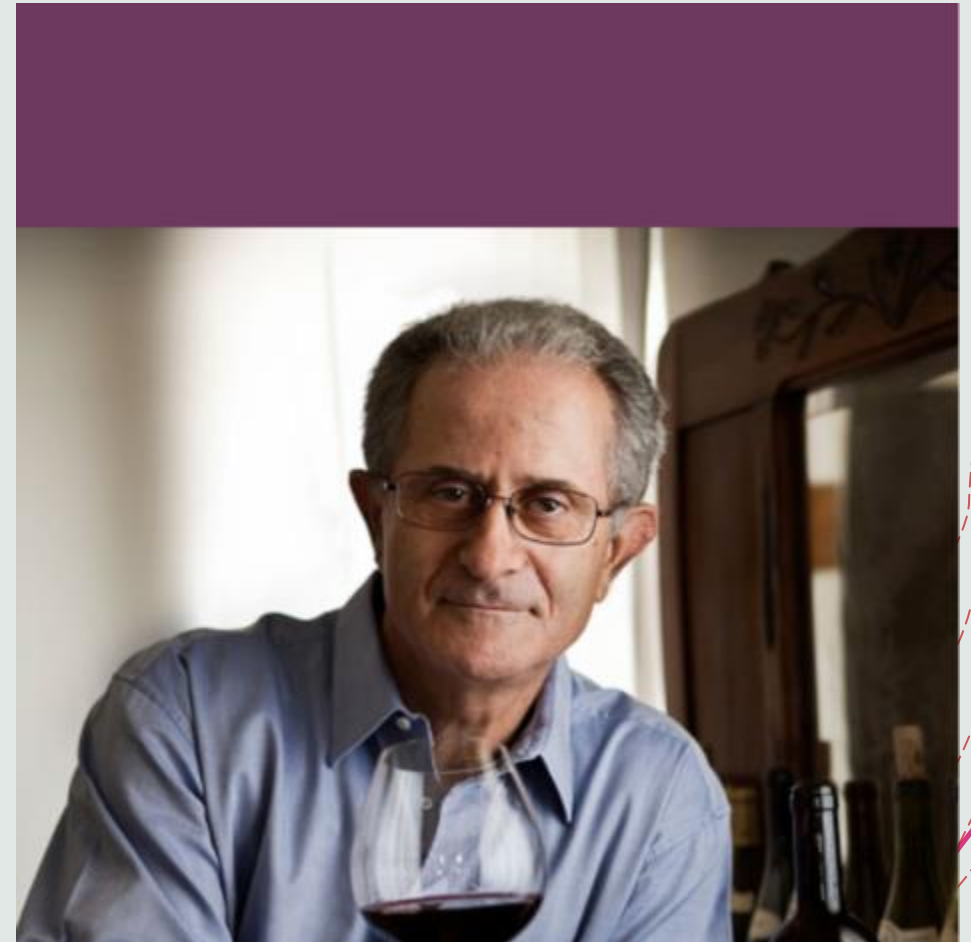
Reduserte avlinger, grønn innhøsting og mindre bruk av sprøytemidler og lavere svovling

Rotofermentor ved litt høyere temperatur (øke ekstraksjon)

Kort maserasjon (4-10 dager)

Fransk eik / barrique

Gradvis «moderasjon» 1990-2000: Tonneaux (mindre ny eik) og delvis Botti lagring



Barolodistriktet: La Morra

Strukturmessig de mest burgunderske baroloene (sammen med cannubimarka i Barolo)

Jordmonn på marine dannelser (yngre lag enn feks i Serralunga) med kalkholdig leire som strekker seg til Barolo

Toppfrukt med jordbær og bringebær. Sopp, trøfler og skogbunn

Beste vinmarker: Brunate, Cerequio og La Serra samt Rocche dell Annunziata

Topp produsenter: Elio Altare, Roberto Voerzio, Lorenzo Accomasso, Renato Ratti, Silvo Grasso



Roberto Voerzio

Skilte lag med familien i 1986

En del av Barolo boys

Ekstremt lavt utbytte og betydelig grønn innhøsting

Fra 2008 årgang overgang til lagring på grande botti på de fleste vinene

Voerzio Langhe Nebbiolo 2019 (vin nr 5)

Blend fra alle marker i La Morra (>30år gamle stokker)

12mnd i Tonneaux (30% ny) og fat samt 8mnd stål



Barolodistriktet: Serralunga

Piemonte sitt svar på Vosne-Romanée?

Eldste lag av marine dannelser med porøs stein og sandstein

Mest kjente cru/ sori har sørvest eksponering (Vigna Rionda)

Strukturerte og syrerike (dog elegante) og svært komplekse med røde bær, floralitet, tobakk, tjære og lær. Kamfer

Mer elegante tanniner de siste to-tre dekadene (winemaking og klimaendringer)

Flotte vinmarker: Vigna Rionda, Francia, Falletto, Cerretta og Spres

Massolino, Cappellano og Davide Rosso (Giacosa, G Conterno og Gaja alle med vinmarker her)

Davide Rosso

Dyrket og solgt druer siden 1890

Egenproduksjon fra 1990 tallet

Opphold hos Jean Grivot og Denis Mortet

Stål, sement, botti på fransk eik

Ester Canale Barolo Vigna Rionda lagret på Slovenske Botti

Giovanni Rosso Barolo Cerretta 2017 (vin nr 6)

20-30år gamle vinstokker

Innhøsting medio oktober

Lagret i 25-50hl fat

14.5% vol



Barolodistriktet: Novello

Grenser mot Barolo og en del likheter i jordsmonn

Mange produsenter kjøper druer fra applikasjonen

Beste vinmarker: Ravera, Bergera, Sottocastello

Best produsenter: Elvio Cogno, Flavio Roddolo (bricco appiani), Vietti / Vajra (alle Ravera)

Ravera: Både leire og sand, jordsmonn rikt på jern

Sørvest eksponering

Historisk sett litt røffe tanniner og høy syre

Varmere årganger har løftet vinene til nytt nivå

Bricco Pernice og Vigna Elena (rosé kloner fra 1991)

Elvio Cogno Ravera 2017 Barolo

60-70 år gamle vinstokker

Maserasjon 30 dager

2 år i 25-30hl slovenske eikefat

14.5% vol



Moden nebbiolo: noe man må oppleve

Lys og svært fragil
på farge

Flotte komplekse
toner av tørkede
roser og fioler,
nyperose, trøffel,
kamfer,
medisinaldepot /
VA

God syre og
oppløste tanniner

