

# Man skal se sig for

Både 2003 og 2004 er udfordrende årgange for de store **Piemonte-vine**

Efter det meget varme 2003 bød 2004 på andre udfordringer for vinfolket i norditalienske Piemonte. I 2003 drejede det sig om at styre høsten under forhold, som de færreste havde erfaringer med. I 2004 drillede vejrguderne hele vejen til høsten i oktober.

Det mærkes på vinene fra Barbaresco. Blandt de 67, som deltog i årets Alba Wines Exhibition, fandt jeg kun 17, der var værd at fremhæve.

Et kig på smagenotaterne viser gentagen brug af betegnelser som "tør", "slank", "let bitter", "kedelig", "dyster",

"ucharmerende" og "mangler bund".

Det er jo negative iagttagelser, så kig godt på opremsningen af de vine, som gjorde sig godt. Der skal passes på i Barbaescos årgang 2004.

## Også Barolo

Det skal der også, når det handler om Barolo 2003. Som nævnt var varmen den store udfordring, og det mærkes på vinene. Nu lyder smagenotaterne på beskrivelser som "mangler charme", "uharmonisk", "for nem", "ikke Barolo-stil", "sødlig", "for meget alkohol" og "tam".

Af de 178 vine, jeg smagte, fandt 69 vej til listen over de bedste. Det ser ikke ud af meget, men glem ikke, at de smagte vine er meget unge, og at jeg sagtens kan have gjort nogle af dem uret. At smage seriøst på mellem 70 og 80 unge, tanninrige vine i løbet af fire timer er en næsten umulig opgave.

Jeg og en kollega oplevede



Den årlige maratonsmagning af Barolo og Barbaresco afvikles i Alba, hvor der er mangfoldige gastronomiske og vinøse fristelser.

PRIVATFO

da også under et efterfølgende besøg hos en fremtrædende vinproducent at smage hans Barolo 2003 og finde den meget tiltalende, selv om den ikke under formiddagens blindsmagning havde gjort sig specielt positivt bemærket.

Moralen er - som sædvanlig

- at tage vurderingerne for det øjebliksbillede, de er, og så ellers stole på egne smagsløg, når der skal købes ind.

Husk blot, at Barolo 2003 anses for en hurtigt modnede årgang. Fem til otte års levetid er, hvad producenterne selv giver den.

## DE NYE VINE

■ Stjernerne angiver forholdet mellem vinens pris og dens kvalitet.

Ikke pengene værd Godt, men for dyr Dyr, men god

☆☆☆☆☆ Pengene passer  
☆☆☆☆☆ Godt køb  
☆☆☆☆☆ Kup



NAVN / IMPORTØR / DISTRIBUTØR	FARVE	OPRINDELSE	CIRKAPRIS	PRIS / KVAL.	SÅDAN ER DEN
2005 Tarrango. Brown Brothers. www.vinoble.dk	Rød	Australien Victoria	69 kr. indtil 20/8	☆☆☆☆☆	Sødlig, lys og let (12.5%). God som kølig aperitif og frokostvin. Normalt 89 kr.
2006 Poachers Blend. St. Hallett. www.vinoble.dk	Hvid	Australien Barossa Valley	59 kr. indtil 20/8	☆☆☆☆☆	Frisk, saftig, liflig. Fin som aperitif og til let sommermad. Normalt 85 kr.
2002 Merlot Cabernet. Columbia Crest. www.wine.dk	Rød	USA Washington State	88 kr.	☆☆☆☆☆	Harmonisk, sødmefuld, frugtrevet, kraftig (13.5%). Flot til osso buco ol.
2004 Merlot. Deakin Estate. www.wine.dk	Rød	Australien Victoria	65 kr.	☆☆☆☆☆	Sødmefuld, flot frugt, vellavet, velsmagende. Lidt for dyr.
2005 Chardonnay. Mommessin. AMKA, 86419600.	Hvid	Frankrig Bourgogne	63 kr.	☆☆☆☆☆	Nogen sødme, frisk syre, krop. Pæn hverdagsbourgogne.
2004 Pinot Noir. Mommessin. AMKA, 86419600.	Rød	Frankrig Bourgogne	63 kr.	☆☆☆☆☆	Beskeden, men o.k. Pinot Noir. Tør, nogen frugt. Bedst kølig.

## DE BEDSTE VINE

Her er de vine, jeg fandt bedst ved den omfattende blindsmagning tidligere på måneden i Alba. Jeg nævner producentnavne og - når de foreligger - vinmarksnavne.

### BARBARESCO 2004.

Pertinace: Vigneto Marcarini og Vigneto Nervo.

Rizzi: Nervo "Fondetta".

Vigin: Noemy.

Cascina Luisin: Sorì Paolin.

Fattoria San Giuliano.

Filippino: Sorì Capelli.

Fontanabianca: Sorì Burdin.

Pietro Rinaldi: San Cristoforo.

Sottimano: Cottà og Fausoni.

Ca' del Baio - Cascina Vallegranda: Asili.

Poderi Colla: Roncaglie.

Bruno Rocca: Rabajà.

Albino Rocca: Vigneto Brich Ronchi og Vigneto Loreto.

Prunotto.

### BAROLO 2003

F.lli Cavalotto: Bricco Boschis.

Giacomo Fenocchio: Villero.

F.lli Giacosa: Vigna Mandorlo.

F.lli Monchiero: Rocche.

Monfalletto: Enrico Vi.

Armando Parusso: Marioldino og Bussia.

La Spinetta: Vigneto Campé.

Claudio Alario: Riva.

Bel Colle: Monvigliero og Boscato.

Castello di Verduno: Massara.

Giacomo Aschieri: Sorano.

Cascina Luisin: Leon.

Ettore Germano: Serralunga.

Bruna Grimaldi: Vigna Regnola Badarina.

Gian Paolo Manzone: Meriame.

Pio Cesare.

Luigi Pira: Vigna Marenca og Vigna Margheria.

Guido Porro: Vigna Lazzairasco og Vigna S. Caterina.

Michele Reverdito: Serralunga og Moncucco.

Gabutti: Gabutti og Margheria.

Giacomo Brezza & Figli: Bricco Sarmassa.

Giacomo Grimaldi: Le Coste.

Marchesi di Barolo: Cannubi og Sarmassa.

E. Pira & Figli: Cannubi.

Poderi Luigi Einaudi: Nei Cannubi.

Eugenio Bocchino: La Serra og Lu.

Cascina Ballarin: Bricco Rocca.

Cascina Casanova: La Serra. Cascina Rocca/Franco Molino: Rocche dell'Annunziata.

Giovanni Corino: Vigneto Arborina.

Renato Corino: Rocche.

Eredi di Settimo Aurelio: Rocche.

F.lli Ferrero: Manzoni.

Mario Gagliasso: Torriglione og Rocche dell'Annunziata.

Silvio Grasso: Bricco Luciani.

Mauro Molino: Gallinotto.

F.lli Revello: Vigna Conca.

Rivetto dal 1902: Leon.

Rocche Costamagna: Bricco Francesco.

Vietti: Brunate.

F.lli Alessandria: Gramolere.

Gianfranco Alessandria: San Giovanni.

Silvano Bolmida: Bussia.

Cascina Gagliassi.

Monti.

Podere Rocche dei Manzoni: Rocche.

Poderi Colla: Dardi le Rose Bussia.

Prunotto: Bussia.

Josetta Saffiro.

Tenuta Rocca: Vigna San Pietro.

Franco Conterno Cascina Sciulun: Bussia Munie.

Marziano Abbona: Pressenda.

Mauro Veglio: Castelletto.

Terre del Barolo.

Poderi Marcarini: La Serra.

