

## vinspalte

Navnet Piemonte er sammensatt av de latinske ordene for hhv. "fot" og "fjell", og beskriver som sådan områdets beliggenhet som "ved foten av fjellene", dvs. nedenfor de italienske alper. På klare dager sent på høsten kan man da også se Alpene danne et fantastisk bakteppe i mot nord. Det viktigste vinområdet ligger rundt byen Alba i syd.

ØYVIND TVEIT - Bymagasinetts faste vinspaltist



Typisk Piemonte-landskap

# VIN FRA PIEMONTE

*Hvis noen spør meg hvilket Europeiske vindistrikt jeg setter aller høyest, tror jeg svaret må bli Piemonte i Nordvest-Italia. I løpet av de siste 13-14 år har jeg besøkt dette området gjentatte ganger, og vil garantert fortsette å komme tilbake.*

Min fasinasjon for Piemontestrekker seg imidlertid langt utover vinkulturen alene. Området er for det ene naturskjønt med "duvende" terreng som stedvis er fullstendig dekket av vinmarker, og ikke minst med mange små landsbyer som er blant det mest pittoreske man kan tenke seg. Og så er det jo ikke minst den fenomenale MATKULTUREN da! Tradisjonelt, ujølete, og fantastisk smaksrikt. Området formelig bugner av gode spisesteder, og prisnivået oppleves som behagelig for oss nordmenn.

Jeg kan imidlertid ikke nevne matkulturen i Piemonteuten å komme inn på en av gastronomiens store mirakler, nemlig den HVITE TRØFFELEN. Denne trøffelen finnes praktisk talt bare i denne regionen og er langt sjeldnere enn den sorte. Den betales i dag med vanvittige 40-50 kr. grammet, dvs. 40-50.000 kroner pr. kilo! Men så er da også et par gram nok til å sette sitt umiskjennelige preg på en pasta- eller risotto-rett....



Roberto Conterno fra superprodusenten Giacomo Conterno og Bymagasinetts vinspaltist.

Men, det var jo i hovedsak VINENE fra Piemonte denne artikkelen skulle handle om! Selv om det produseres noe hvitvin i området og ikke minst såkalt "frizzante" i Asti-området, vil jeg her kun ta for meg de viktigste rødvinene.

## Barolo & Barbaresco

Områdets desidert mest kjente viner er hhv. BAROLO OG BARBARESCO. De er begge oppkalt etter stedlige landsbyer, men kan også produseres i nærmere definerte områder omkring disse landsbyene. Barolo og Barbaresco lages i sin helhet på druen Nebbiolo, som uten tvil regnes som den edleste i Piemonte og således områdets store spesialitet. Denne druen modner sent, og høstes normalt ikke før i oktober måned. Man beskriver ofte Barolo som Kongen, og Barbaresco som Dronningen, og mener dermed å antyde en hhv. mer maskulin og feminin stil på vinene. Noe sannhet kan det nok være i dette, men det er slett ikke alltid mulig å skille dem fra hverandre i en blindsmaking. Felles for begge er imidlertid at de som unge viner ofte fremstår som litt stramme og tanninrike. De bør derfor luftes godt i en karaffel før de drikkes. I en ideell verden er det imidlertid slik at vinene har godt av å lagres for virkelig å utvikle sitt potensial - opptil 10-15 år for de beste produsentenes vedkommende! Da vil man også få en av de største smaksopplevelser vinverden kan fremskaffe, med aromaer preget av tjære, lær, kirsebær, urter, tobakk(!) og noen ganger faktisk trøffel! Prismessig kan vi si at Barbaresco her i landet starter på ca. 200 kroner flasken, mens Barolo starter på ca. 250. Oppad er det knapt noen grense. Topp-Baroloen fra Giacomo Conterno for eksempel (bilde, forrige side), koster i Norge 2000 kroner flasken, og nesten det samme i Italia!

## Bibera & Dolcetto

Mens Barolo og Barbaresco lenge har vært regnet blant Italias og verdens beste viner, er det først de siste 10-20 år at vinene BARBERA og DOLCETTO har vunnet internasjonal anerkjennelse. Dette skyldes ikke minst den enorme kvalitetshevingen man i nyere tid har fått til med disse stedstypiske druene. For i motsetning til Barolo og Barbarescoer det her druetyper som har gitt sitt navn til vinene.



Begge vintypene kan dyrkes i et større område enn de to førstnevnte, og vil ofte ha en nærmere stedsbenevnelse knyttet til navnet (for eks. Barbera di Alba, Dolcetto di Dogliani).

BARBERA er en vin man som regel kan nyte umiddelbart ved innkjøp. Vinstilen preges av (ofte) intense plomme/kirsebær-aromaer - ofte i en ganske så syrefrisk innpakning. Vel å merke snakker vi da om fruktsyre, og ikke garvesyre. Druens naturlig lave garvesyre-innhold gjør den faktisk ofte til et godt valg for dem som er særlig sensible for nettopp tannin. Med andre ord kan man drikke mer uten å merke det dagen etter! Barbera er ofte fleksible matviner, og kan også utmerket nytes som de er uten matfølge. Prismessig begynner de rimeligste Barberaene på drøye hundrelappen, og ender over 300 for de aller bestes vedkommende.

DOLCETTO fortjener også sin plass i det gode selskap. Denne druen modner tidligere enn noen av de andre, og er relativt lett å dyrke. Der Barberaen kan være frisk i stilen, er Dolcetto mer bløt, men ikke desto mindre fruktig og kjøttfull med et visst tannin-snerp - ofte med aromaer av bjørnebær, sjokolade og mandler. Prismessig begynner Dolcetto omtrent som Barbera rundt 100 kroner, og når bare unntaksvis over 200.

Til smakingen har vi denne gangen valgt ut et knippe Piemonte-viner som representerer alle kategoriene beskrevet over. Alle er i den lavere/midtre del av prisskalaen, og kan - med ett litt overraskende unntak - sies å være gode/meget gode kjøp.





### Renato Ratti, Dolcetto d'Alba Colombé 2006 (#30321, kr.136)

Bestillingsvin. Dyp rød/purpur. Konsentrert og frisk frukt preget av mørke kirsebær. Fast i bittet, med bra snerp og en liten, kledelig bitterhet i avslutning. Til pasta, kylling etc. Må ikke serveres for varm. Meget god Dolcetto! 83 / 100 p.



### Fontanabianca, Dolcetto d'Alba Bordini 2006 (#33123, kr.155)

Bestillingsvin. Flott, fersk farge m. lillatoner. Plomme på nese. Konsentrert og saftig fruktighet, et lite hakk bløtere enn forrige. En velbalansert Dolcetto på den elegante side. Bør passe godt til fersk torsk! 82 / 100 p.



### Fenocchio, Barbera d'Alba Superiore 2005 (#7599, kr.139)

Fullsortiment. Rimelig Barbera som har vært Polets mest solgte de siste år. Frisk, fruktig (i hovedsak kirsebær) rett-frem-Barbera m. middels fylde. Leskende vin. 83 / 100 p.



### Montaribaldi Barbera d'Alba Dü Gir 2004 (#55461, kr.179)

Bestillingsvin. Et hakk opp i pris, men til et helt annet nivå! Herlig utviklede aromaer på duft, bl.a. kjøttmoreller. Stor fylde, flott balanse, lang ettersmak. Hele 14,5% alkohol, men velintegrert og slett ikke skjemmende. Meget bra Barbera som kan brukes til det meste - også lam og okse. 88 / 100 p.



### Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2005 (#31906, kr.200)

Fullsortiment. Lys og lett farge. Meget tiltalende nese. Arketypisk nebbiolo med god frukt-konsentrasjon, tiltalende sødmepreg, perfekt stram avslutning. Meget bra årgang av denne stayeren. Ikke mulig å få bedre Barbaresco til denne prisen! 90 / 100 p.



### Tenuta la Volta, Barolo Vigna la Volta 2003 (#50142, kr.250)

Fullsortiment. I pollisten står det 2001/2003 som årgangsbetegnelse på denne vinen, dvs. at 2001-årgangen stadig kan være tilgjengelig noen steder, men er i ferd med å bli erstattet av 2003. 2001-årgangen av denne vinen var meget bra - noe som desverre ikke kan sies om 2003. Relativt tiltalende nese med noe utvikling. I munnen fornemmes først en viss fylde, men faller så raskt sammen. Kort, ubalansert og alt i alt skuffende vin. Nok et eksempel på at man skal være forsiktige med å kjøpe den supervarme 2003-årgangen i det meste av Europa. 83 / 100 p.



Poengene er min vurdering av vinenes absolutte kvaliteter - Uavhengig av pris.  
Terningkastene er min vurdering av kvalitet i forhold til pris.



## tips >> SERVERINGSTEMPERATUR

Jeg har tidligere skrevet om betydningen av gode og funksjonelle vinglass. Jeg vil i dette nummeret ta opp en annen "kjeppest" i forhold til å høyne opplevelsen av vin, nemlig serveringstemperaturen.

Det synes å være en utstrakt oppfatning av at rødvin skal serveres "romtemperert", og at hvitvin alltid skal være kjøleskapskald. Dette må jeg få uttrykke meg sterkt uenig i!

Norsk romtemperatur på 21-23 grader vil etter min mening ALLTID være for varmt for en rødvin - uansett type. Samtidig vil mange bedre hvitviner ikke komme til sin rett om de serveres for kalde.

Min påstand er at INGEN rødvin bør serveres varmere enn 18 grader, og noen typer faktisk gjerne litt kjøligere enn dette! Høyere temperaturer fordreier vinens sanne ansikt, og fremhever faktisk alkoholen snarere enn vinens egentlige fruktighet og struktur. Hvis man ikke har annen mulighet enn å oppbevare rødvinflasken på f.eks. kjøkkenet, bør den følgelig kjøles ned en smule før den skal drikkes.

Jeg er klar over at disse påstandene møter skepsis hos mange. Utfordrer derfor dere til å gjøre følgende test: Tapp to like glass av samme rødvin. La det ene stå på kjøkkenet i en time eller to, og det andre i et kjøligere rom. Test så vinene side om side, og aller helst sammen med mat. Det skal overraske meg stort om ikke den "kjøligste" vinen smaker best!

Gjør gjerne samme testen med en god hvitvin, bare motsatt hva temperaturen angår. La det ene glasset bli stående i kjøleskapet, mens det andre får temperert seg en halvtime tid. Når hvitvinens temperatur øker til f.eks. 8-10 grader, vil den ofte oppleves mer åpen, fruktig og aromatisk. Motsatt kan man si at for lav serveringstemperatur på gode hvitviner faktisk "kveler" smakselementer som ellers er der.

### Guide til optimal serveringstemperatur for ulike typer vin>>

- > FYLDIGE KRAFTIGE RØDVINER, f.eks. Bordeaux, Rhone, Rioja, Australia 17-18 grader
- > LETTERE RØDVINER, f.eks. Beaujolais, Valpolicella, Dolcetto, "enklere" Pinot Noir-baserte viner 15-16 grader
- > KRAFTIGE, RIKE HVITVINER OG CHAMPAGNER 12-14 grader
- > GODE, TØRRE HVITVINER OG CHAMPAGNER 9-11 grader
- > HALVTØRRE OG SØTE HVITVINER samt enklere tørre hvitviner 6-8 grader

## VISSTE DU AT:

Luxembourg er det landet i verden med høyest vinkonsum pr. innbygger. Ca. 70 liter glier ned i løpet av et år. Nordmenn konsumerte til sammen ligning ca. 12 liter pr. innbygger i 2007.

Nordmenns vinkonsum fordeler seg med ca. 75 % på rødvin og ca. 25 % på hvitvin.

Italia har de to siste år vært største leverandør til det norske markedet, og nærmer seg 20% av det totale norske vinkonsumet.