BAROLO ” Kungarnas vin och ett vin för kungar”

Piemonte, den berömda vin regionen ligger i Nordvästra Italien som gränsar mellan Schweiz och Frankrike, omringad av Alperna och Appeninerna. Namnet Piemonte betyder just ”vid foten av berget” och även om regionen rankas som nummer 6 i total produktion av vin i Italien, så är Piemonte en gigant i alla andra avseenden. Piemonte har flest DOCG zoner av alla vin producenter i Italien och kan stoltsera med att vara den region som officiellt har flest klassificerade viner. Förkortningen DOCG står för **D**enominazione di **O**rigine **C**ontrollata e **G**arantita. Denna klassificering och kvalitetsstämpel skapades på 60-talet för att skilja den bästa klassens vin DOCG från andra utmärkta viner, bra vin och lägst ned bordsvin. Märkningen är en mycket viktig del både Internationellt och på hemmaplan eftersom DOCG representerar de absolut skickligaste producenterna som med största hängivenhet och kunnighet och med respekt för traditionen och kulturlandskap hanterar druvorna och produktionen på högsta möjliga nivå.

Det är inte särskilt underligt att Piemontes vinodlare beundras både av Italienarna själva och dyrkas av vin konsumenter runt om i världen för sin specifika produktion av rödvin som leds av det kungliga och mest populära Barolo vinet. Att för första gången köpa ett Barolo vin för att avnjuta eller spara för en längre tid för dess märkvärdiga mognad är inget att oroa sig särskilt mycket för. Tack vare fantastiska skördar är det alltid ett säkert val. Med perfekta årgångar som spänner mellan 1996 med det lysande årgången 1997 och framåt så stärker Barolovinet för varje år sitt rykte som prestige vin i världen. Hemligheten och lyckan med Barolo är att man hittat den magiska nyckeln och perfektionen i ett hantverk som funnits lånt innan romartiden och när man i början av 1800-talet startade med en förfining av druvan med fransk hjälp ändrades karaktären från söt till torr are och stramare. När det gäller skördarna så talar man även om en del klimatförändringar med längre sommarperioder och varmare höstar som gynnat Nebbiolo druvan som behöver varenda soltimme för att nå sin fulländning. De äldre generationerna har inte alls upplevt något liknande tidigare. Det är något speciellt med det sena nittiotalet och producenterna fortsätter att stärka varumärket Barolos position årgång efter årgång med fortsatt stora framgångar under 2000 talet. I en region som är så lämpad som Piemonte där odlarna är vana vin ett par riktigt goda årgångar vart tionde år så är det lätt att förstå att när det är 7 år i rad som årgångarna resulterat som förstklassiga, så har producenterna blivit allt mer lyriska och förundrade över det goda resultatet eller rättaren sagt jämnheten, även om skördarna inte alltid blir stora till volymer. Det har blivit varmare och torrare i norra Italien, mindre regn under skörden . För Barolo vinmakarna så har väder förändringarna enbart gynnat odlingarna med tidig vår och sen höst. Man har alltid hävdat att de bästa odlingarna som är de som står i syd mot sydväst. Klimatet är annars med Italienska mått lite kärvare och förknippas med tydliga årstider.

Vintern är kall med mycket snö. Sommaren är varm och torr. Under våren och hösten faller temperaturen och landskapet omges av en skir dimma som är typisk under skörden. Druvans namn Nebbiolo kommer just från det Italienska ordet ”nebbia” som betyder dimma. Den mognar långsamt på branta sluttningar i närheten av Italiens gastronomiska huvudsäte Alba. Vinerna kan vara allt ifrån fruktiga och lättdruckna till sträva och lite bistra i smaken. Barolovinet är långlivat och är känt för att åldras med behag. Vanliga associationer med Nebbiolo druvan är tryffel, vilt, sydliga barrträd, blöta löv och plommon, vilket kan ge en ledtråd till att vinet matchas bäst med kraftfull och vällagad mat- I Piemonte produceras 6 miljoner flaskor per år och vinet kommer enbart från Nebbiolo druvan, det blandas inte med andra druvsorter, vilket ger vinet den kraftfulla karaktären och den tydliga strukturen som skiljer ett lagringsbara vinerna från de övriga. Barolo vinerna har länge betraktats som kultviner just för att de utvecklas i smak och upplevelse, men även för att reglerna inom klassificeringen DOCG innebär att de måste lagras enligt traditionen i minst fem år innan buteljering. De goda vinerna låter sig väntas på. De traditionella Barolo vinerna från förr blev ibland kritiserade för att vara ”svåra” för moderna vindrickare och sedan i slutet av 90-talet har yngre producenter klarat av balans akten genom att kombinera tradition med ny innovation och istället lyckats med att höja kvalitén. Bit för bit så har de senaste 25 åren visat att människorna som arbetar med Barolo odlingarna utvecklats så till den grad att det är svårt att distinkt skilja den konservativa skolan från den progressiva. När den modernare skolan till en början utvecklades så skapades en skism som ibland kallas för Barolo krigen. Åsikterna gick isär men har nu sammanflätats till en ny variant av ömsesidig respekt att ta de bästa erfarenheterna från två världar Med det lyckliga resultatet med bättre årgångar än någonsin!

Själva namnet Barolo härstammar från en liten by med samma namn med en befolkning på strax under 800 som ligger ett par mil sydväst om Alba som är vida känd och världshuvudstad för sin vita tryffel. Barolo vinerna har även blivit mer tillgängliga från att ha gått på den egna marknaden till större export . Någon har sagt att Italienarna behåller det bästa vinet för sig själva, men så är fallet inte längre. Kunskapen är högre idag och både importörerna och odlarna beskriver tydligare idag sin verksamhet på nätet som gör att privat konsumenterna får mer information och att en större publik runt om i världen kommer i direkt kontakt med Italiens förnämsta viner. Barolo är idag inte hänvisat till vinkännare utan har nått ut till en större grupp. Och Intresset bland konsumenterna bara ökar. Det pågår överhuvudtaget både en vin och matrevolution och ett tydligt generationsskifte där både producenter, experter, företag, turismsajter med vinresor och privatpersoner delar med sig av åsikter och kunnande.

Barolo vinets magi är en egen unik kultur som finns till gänglig för alla att lära sig mer om. Kombinera gärna Barolon med en god och trevlig måltid. Man kan själv experimentera sig fram genom att börja med att våga pröva kvalitetsviner specifikt från Corino Barolo. Vi har valt ut en av de absolut främsta producenterna i Piemonte; Vingården **CORINO GIOVANNI som ägs och drivs av CORINO GIULIANO,** i staden La Morra som ligger i Annunziata.  
Från denna historiska zon produceras det åtråvärda DOCG vinet.

Här är några exempel som finns på Systembolagets tillfälliga sortiment