Paolo Scavino

en av svenskarnas favorit-Barolo

AV ANDERS LEVANDER

Azienda Vitivinicola Paolo Scavino di Enrico Scavino är det officiella lite ohanterliga namnet på en av Langhes främsta producenter. Enrico Scavino tillhör en av de få som verkligen flyttat fram vinet Barolos position i världen de senaste 35 åren. Hans nytänkande och strävan mot högre kvaliteter njuter vi av idag. Från att tidigare ha varit ytterst kontroversiell är han nu en mycket erkänd vinmakare i Piemonte.

Elisa Scavino tillsammans med sin far Enrico.

VID MITT SENASTE besök i december förra året fick jag uppleva naturens nycker, vilka påverkar vinet så påtagligt. Regnet öste ned och det var omöjligt att köra runt i det mycket kuperade Langhe med min Fiat 500. Vägarna regnade bort och det var kusligt att se jordskreden längs vinbergen. Det förekom till och med att människor drunknade i regn och lera i Genua längre ned vid Medelhavets kust och jag lärde mig en ny italiensk glosa, alluvione som betyder översvämning. Det kan inte vara lätt att vara vinproducent då naturen har sina nycker.

Men naturen har under de senaste femton åren inte bara varit dramatisk utan även varit mycket gynnsam för vinodlarna i Piemonte. Området har haft ett antal fantastiska årgångar under framförallt två perioder 1996 till 2001 och 2004 och framåt. Idag finns årgångarna 2007 och 2008 för Barolo och Barbaresco på marknaden. Det är en relativt lång fördröjning av den nya årgången då vinerna alltid lagras länge innan de når marknaden. Idag är Barolo och Barbaresco från de bästa producenterna viner av absolut världsklass och mäter sig väl med de bästa vinerna från både Bourgogne och Bordeaux. Det har inte alltid varit så utan det stora kvalitetslyftet för området och dess toppviner har faktiskt skett under de senaste trettio åren.

Paolo Scavinos viner var en av mina första kontakter med den ”nya” och ”moderna” Barolon på 1980-talet. Jag minns att vi var ett antal ”vinnördar” som verkligen uppskattade vinproducentens nya stil. Efterhand kom det flera producenters viner till Sverige med den nya stilens Barolo. Det är lite märkligt att det var i Amerika och i Sverige som tidigt uppskattade Scavinos viner. Men svenskar har alltid varit nyfikna på nya vintrender och inte hållit sig konservativt kvar i gamla föreställningar. Sverige är därför en mycket intressant testmarknad för många vinproducenter. Vår uppfattning om ett vin från såväl konsumenter som journalister har tyngd i vinvärlden trots landets litenhet och begränsade faktiska konsumtion. Men åter till Scavinos viner. För tio-femton år sedan uppfattade jag en svacka då jag tyckte att kvaliteten försämrades en smula. Detta kan delvis förklaras av att det kom fram många nya kvalitetsproducenter av Barolo, vilket resulterade i att Scavinos viner inte stod ut lika mycket som tidigare. Idag tycker jag att hela huset har ryckt upp sig markant och definitivt tillhör en av Langhes bästa producenter. Jag har vid många tillfällen under de senaste åren provat husets viner och märker en nytändning. Kvaliteten är ånyo på hög nivå och jag vill här främst lyfta fram årgången 2006.

Barolo från årgång 1964. På den tiden blandades allt till en Barolo som såldes utan vingårdsbeteckning.

Vinkällaren hos Paolo Scavino är fylld med fat för att lagra Barolo.

DET HELA BÖRJADE redan 1921 då Paolo Scavino startade sin Azienda. På den tiden blandade man viner från många olika områden till en Barolo som inte såldes under någon speciellt vingårdsnamn eller cru, enligt fransk modell. Det var först under senare delen av sextiotalet som vinerna började säljas under en lägesbestämning eller cru i Piemonte. Det var Pietro Rattis far Renato Ratti i La Morra som var först med vingårdsbarolo. Paolos Scavinos son Enrico övertalade sin far att buteljera och sälja viner under sina vingårdsnamn. År 1978 såldes det första vinet under sitt eget namn, den idag mycket legendariska och välkända Barolo, Bric dël Fiasc. Frukten kommer från ett vingårdsläge av hög kvalitet, Fiasco, i kommunen Castiglione Falletto. Enrico hade under många år sett att druvorna var av hög kvalitet från detta speciella läge. Fadern gav med sig efter mycket tjat från sonen och resten är ju historia som man brukar säga.

Enrico Scavino är framförallt känd för sina idéer kring vinmakning och var pionjär med de så kallade rotofermatorerna. Han var väldigt upptagen och intresserad av hur vinerna kunde urlakas för att få maximal frukt och även intensivare färg. Nebbiolo druvan ger ofta lite ljusare viner utan den kraftiga färgen som exempelvis cabernet sauvignon och syrah ger. Vidare ville han få ut mer frukt i vinerna och ”uppfann” en ny teknik för detta. Idag kallar vi detta en rotofermator, vilket är en trumma som långsamt roterar så att skalmassan hela tiden urlakas i jäskaret. Ingen överpumpning eller nedtryckande av skalmassan behövs med detta jäskar. Idag har många producenter i Langhe denna typ av jäskar. Enrico Scavino var även en av de tidiga med att använda franska barriques för lagringen av vinerna. Historiskt har man använt större fat för mognadslagring och långa urlakningsperioder. Enrico tillsammans med Gaja och några andra pionjärer förändrade hela vinifikationsmetoden i området och idag har man många efterföljare med denna teknik. Enricos första rotofermator köptes in i Tyskland efter en ritning gjord av honom själv på ett löst brevpapper. Han minns fortfarande hur dyr den var. Den italienska Liren hade svag köpkraft mot D-marken så det kostade på att vara nydanare.

DET VAR INTE bara i källaren som Enrico var uppfinningsrik utan stort arbete lades även ned i vingården. Han förstod tidigt att det var mycket viktigt att sköta sin vingård för att uppnå hög kvalitet. Detta låter ju självklart idag men det var inte allas uppfattning förr i tiden. Enrico förstod tidigt att beskära hårt och använda sig av grön skörd till sin faders stora förtrytelse. Paolo, fadern förstod inte riktigt att varför skall man klippa bort friska vinklasar från vinstocken för att uppnå högre kvalitet? Historiskt var vinbönderna inriktade på att få ut maximal kvantitet från sina vinstockar. Druvorna såldes mer efter sin vikt och inte kvalitet och blandades samman i en gemensam Barolo eller Barbaresco. Fadern blev sedermera övertygad han om att det var värt att använda sig av grön skörd. Huset Scavinos viner vann mycket på förändringarna och kom att bli en ny typ av Barolo på marknaden. Jag tycker att det framförallt är i vingården som de största förändringarna skett under senare år för att uppnå en bättre kvalitet på vinerna. Enrico förstod tidigt att där fanns kvalitetsmässigt mycket att vinna med friska vinstockar med liten avkastning. Givetvis har den nya tekniken med jäskar och lagring på franska fat förändrat vinerna men den största kvalitetsförändringen har nog ändå skett i vingården tycker jag.

ELISA SCAVINO ÄR VINMAKARE sedan år 2005 och jag tycker faktiskt att huset har vunnit på detta. Det är ofta ett faktum att när den yngre generationen tar över tillförs något nytt utan för den skull ta bort några kvalitetsfaktorer. När jag tar upp denna observation i Langhe avfärdar många mig och menar att det är Enricos vilja som fortfarande gäller. Jag är inte helt övertygad om detta då jag känner en tydlig kvalitetsförändring under senare år i vinerna. Det absolut bästa vinet från detta historiska hus jag har provat är den nu buteljerade 2006 Barolo Rocche dell’Annunziata. Enrico och Elisa Scavino sa inte emot mig när jag nämnde detta. Dock är producenter generellt inte snara till att omtala ett speciellt vin som det bästa då de anser alla sina viner som sina ”barn”. Går det rent filosofiskt att utnämna ett specifikt vin som bäst, är den stora frågan. Hursomhelst tycker jag att detta vin är det bästa jag provat från

Scavino.. hittills skall samtidigt påpekas. Det är givetvis svårt att särskilja vad som är årgångspåverkan och förändringar i vinmakandet. Vidare tror jag att det mycket gedigna kvalitetshöjande arbetet i vingårdarna under många år ger bättre och bättre viner för varje kommande årgång. Denna typ av hårt arbete ger resultat mer långsiktigt och har en fördröjningseffekt. Vi konsumenter skall vara glada för det arbete som lades ned för tiotals år sedan. Totalt producerar vinhuset Scavino inte mer än 120 000 buteljer per år varav cirka 50 procent är Barolo. Övriga viner som produceras är Dolcetto, Barbera och vitt vin gjort på bland annat chardonnay.

EN ANNAN FAKTOR som ibland glöms bort är traktens eller vinområdets gastronomiska standard. Piemonte är ur ett gastronomiskt hänseende ett av Italiens mest spännande. Det är inte bara vinet som är högintressant och prioriterat utan även maten är i fokus här. Regioner med mycket bra viner har ofta även en hög standard på gastronomin. Det verkar som maten driver fram en kvalitetshöjning av vinet. Den höjda kvaliteten på vinerna driver i sin tur på en ytterligare kvalitetshöjning av gastronomin i en positiv spiraleffekt. Det lugna och mycket konservativa Piemonte har en kulinarisk skatt. Området har under århundraden påverkats positivt av kulinariska influenser från både Frankrike och alpländerna. Denna mix av italiensk gastronomi i botten med nämnda influenser har skapat en egen mycket trevlig lokal matkultur. ”Slow food” kommer från denna region och alla som besökt området vet att en måltid är inte något som får slarvas bort med stress och jäkt. Nej, den vita tryffeln, Brassato, Bagna Cauda och de fantastiska hasselnötskakorna skall njutas med andakt. För den vinintresserade läsaren så är det ett ”måste” att besöka området för såväl kulinariska som oenologiska utsvävningar.

I SVERIGE HAR Enjoywines under många år importerat Paolo Scavinos viner. Enjoy har för övrigt ett antal av de främsta vinproducenterna från Langhe i sitt ”stall”. Huset Scavino producerar sju olika Barolos där sex av dem har en vingårdsbeteckning. Vinerna skiljer sig åt vilket tydligt märks när man provar samtliga viner vid samma tillfälle. I Sverige importerar Enjoy samtliga viner utom det nya vingårdsläget Monvigliero från kommunen Verduno. Verduno är en lite mer okänd del bland de områden som får producera Barolo. Monvigliero är det bästa och mest omtalade läget här. Vinerna från Monvigliero är lite lättare och har en elegant struktur, lite burgundiska i stilen. Doften av hallon och rosor förekommer ofta med frukt i förarsätet mer än kraftfulla tanniner.

En favorit varje årgång är den idag klassiska Barolo Bric del Fiasc som såg sin första årgång 1978. Årgångarna 2006, 2007 och 2008 är alla tre mycket bra. Stilen skiljer sig dock åt med 2006 som den mest strukturerade, 2007 är mer fruktig och charmig och 2008 som ett mellanting av de två tidigare årgångarna. Området som familjen Scavino äger är 1.6 hektar med en jordmån av sand och den typiska blåaktiga leran som återfinns i området. Stockarna har planterats från 1934 fram till 1984. Det är med andra ord stockar som idag kan producera kvalitetsviner av nebbiolo. Bric del Fiasc uppvisar alltid en härlig komplexitet med stort djup i en god och lite tuffare stil. Färgen är rubinröd med lite svarta reflektioner. Doften är ofta lite sluten i ungdomen och behöver tid på sig för att öppna upp. Aromer som oftast förknippas med detta läge är plommon, tobak, choklad och svamp vid mognad och tjära. Avslutet är långt och intensivt och har tydliga tanniner. Spara vinet några år så att fatstilen och tanninerna trimmas ner något. Bric del Fiasc är ett av mina favoritviner i kommunen Castiglione Falletto som ligger mitt i området som får producera Barolo i Langhe.

BAROLO CANNUBI ÄR ett annat mycket känt vin som kommer från kommunen Barolo. Eller som man säger i området, vinet är en ”Barolo Barolo”. På det sättet särskiljer man att vinet kommer från denna kommun som även gett sitt namn till vinerna från Langhe. På 290 meters höjd växer dessa gamla vinstockar som planterades så tidigt som 1946 i detta historiskt viktiga läge. Namnet Cannubi är lite mytomspunnet då det var det historiskt mest kända läget för baroloviner. Cannubi är ett relativt stort område som ligger väl synligt på höger hand när man närmar sig byn Barolo i ett härligt söderläge. Under senare år har även mindre lämpliga skogsområden planterats och även de har beteckningen Cannubi. Det är därför viktigt för konsumenten att veta vem som är odlare och vilket läge druvorna haft till den Cannubi man inhandlar. Familjen Scavino äger 0.5 hektar och är mycket nöjda med utvecklingen av denna vingård. Läget är ett av Cannubis bästa och Enricos stolthet märks tydligt. Jag har märkt att många odlare har prestige sinsemellan och att äga en bra del av cannubi är viktigt. Vinerna är oftast lite lättare än sina kusiner från Castiglione Falletto men initialt mer aromatiska och mer eleganta. Doften är sötfruktig med inslag av röda körsbär, moreller och blåbär. Syran är påfallande hög i attacken med ett strukturerat långt avslut som nästan exploderar i en smaksensation. Cannubi från Scavino är alltid ett pålitligt vin oberoende av årgången förutom de allra sämsta årgångarna.

Barolo Carobric brukar Enrico omnämna som sin kör av olika stämmor. Druvorna till detta vin härstammar från inte mindre än tre olika vinområden. Namnet Ca-ro-bric är en sammanslagning av namnen på de tre olika vingårdarna Cannubi, Rocche di Castiglione och Bric del Fiasc. Tanken som Enrico har är att de tre olika vingårdarna från två olika kommuner i Langhe tillför sin egen specialitet eller sin stämma. Även detta vin är gjort på frukt som härstammar från stockar med gedigen ålder så att kvalitet kan produceras. Totalt tar man frukt från nästan 3.5 hektar, vilket får anses vara ett stort område i Langhe. Doften är harmonisk med lätta aromer med elegans där lakrits, nypon och ljusa körsbär är påtagliga. Syran är bra och tanninerna håller bra. Ett fint vin för gastronomiska utsvävningar i det härliga piemontesiska köket. Avslutet är i harmoni och fattonerna gör sig bara påminda i de unga vinerna så vänta in rätt ålder med tålamod.

BAROLO AMBROGIO ÄR ett lite mindre känt läge för Barolo. Ambrogio ligger i kommunen Roddi som också är relativt okänd för de flesta. Staden Roddi är viktig för bland annat utbildningen av tryffelhundar och är därmed en centralort för oss som gillar vit tryffel. Piemonte är under hösten vallfartsort för älskare av tryffel. Det är en fantastisk upplevelse att prova Barolo och Barbaresco tillsammans med framförallt den vita tryffeln. Området är under höstmånaderna besökt av mat- och vinälskare från hela världen. Alla för att njuta av tryffel och vin. Det mer än 4 hektar stora vinområdet Ambrogio förvärvades för drygt tio år sedan, 2001 och huset Scavinos första årgång var den erkänt klena årgången 2002. Det regnade då oerhört mycket före och under skörden detta år. Vinstockarna är i genomsnitt 40 år. Doften är även här sötfruktig med hallon och jordgubbsaromer. Stilen är lite mindre sofistikerad i jämförelse med de övriga vinerna men av hög klass. En tydlig mineralitet brukar utmärka vinerna från Ambrogio.

Barolo Rocche dell’Annunziata Riserva är vinproducenten Scavinos toppvin. Riserva innebär att det har lagrats längre än en vanlig Barolo och druvmaterialet är av bästa kvalitet för producenten. Rocche har en ypperlig placering i Annunziata. Scavinos del av Rocche uppgår till drygt en halv hektar och planterades så tidigt som 1942. Viner från den berömda kommunen La Morra brukar vara lite mer feminina i jämförelse med exempelvis viner från Monforte d’Alba eller Serralunga d’Alba. La Morras viner har även den egenskapen att de öppnar upp tidigt. Vilket är positivt om man har kort tålamod. En Barolo från en stor årgång tar minst tio år på sig för att öppna upp och visa hela sitt register. Som tidigare nämnts var den nya årgången 2006 min största vinupplevelse från huset Scavino. Doften som strömmade upp ur glaset bestod av en härlig kompott av mogna körsbär, björnbär, nypon och te. Vinet är fortfarande i sin ungdom och har en fortsatt brant utvecklingskurva. Smaken är idag mer sluten med tydliga tanniner och fat. Avslutet har mineralitet, tobak och rosor. Ett fantastiskt vin som kommer att glädja många baroloälskare i framtiden. Glöm inte att lagra vinet om ni vill ha full valuta för pengen. Jag provade årgång 1996 i december 2011 med Enrico och Elisa på krogen i Alba. Det var förvånansvärt hur ungdomligt och bra vinet fortfarande är. Doften var magnifik med röda körsbär, violer, rosor, läder och vit tobak i en ungdomlig sötfruktig stil. Den ungdomliga lättheten tillsammans med elegansen överraskar, det är ju ett vin med femton år på nacken. Tillsammans med vit tryffel var det ett ögonblick att minnas för livet, tack Elisa och Enrico för detta minne.

Rotofermentor hos Paolo Scavino.

Se upp med vilken Barolo eller Barbaresco ni köper

TIPS Vi har tidigare påpekat att det är mycket viktigt att välja rätt producent i Piemonte och inte stirra sig blind på läge eller vilken kommun vinerna härstammar från. Det finns här en stor likhet med Bourgogne i flera avseenden. Vinernas struktur och stil är inte helt olika och även vikten av att välja rätt producent och inte namnet på läget, cru. Under de senaste tio till tjugo åren har det dessvärre skett en mängd nyplanteringar i Langhe av druvan nebbiolo. Priserna för Barolo och Barbaresco har haft en mycket gynnsam utveckling sett ur producentens perspektiv. Vi konsumenter har dock kanske en motsatt uppfattning. På lägen som inte lämpar sig för den sent mognande och den erkänt känsliga nebbiolodruvan har det tyvärr planterats en hel del nya stockar av nebbiolo. Markområden som tidigare var skogsklädda eller var planterade med dolcetto eller barbera har idag nebbiolo planterat. Jag träffade en amerikan som besökte byn Barolo efter att inte varit där på femton år. Han kände knappt igen sig då det knappt finns några skogsklädda kullar kvar. Lockas därför inte av ”billiga” priser för en Barolo eller en Barbaresco, många av dessa viner är inte alls av hög kvalitet. Trots att vinerna säljs som en Barolo eller en Barbaresco. Givetvis finns det undantag för detta men jag höjer ett varningens finger för industriellt tillverkade viner gjort på andra klassens druvmaterial. I Tyskland såg jag för ett antal månader sedan Barolo som kostade 6 Euro. Det är omöjligt att tillverka en ”riktig” Barolo och sälja denna för detta låga pris då marknadspriset för bara druvorna knappast kan täcka ett så lågt pris. Skall vinproducenten tjäna pengar på vinet och även distributören så kan det inte vara en bra affär. Sannolikt kommer en del av innehållet heller inte från Langhe utan vinet är med stor sannolikhet inte gjort bara på nebbiolodruvor som lagstiftningen stipulerar.

Modernist eller traditionalist

TIPS Under många år har producenter uppdelats efter sitt sätt att göra sina viner. För trettio år sedan förekom en intensiv debatt om olika skolor, modernisterna mot traditionalisterna. Idag är detta synsätt förlegat då det är svårt att säga att någon producent är renodlat det ena eller det andra utan uppdelningen hör åttio- och nittiotalet till. Modernisterna införde nya tekniker i vinmakningen med bland annat de så kallade rotofermatorerna och kortare urlakningstider. Lagringen skedde därefter på franska barriques. Traditionalisterna lakade ur vinerna på sedvanligt sätt under lång tid och lagrade sedan vinerna på stora ofta slovenska fat under lång tid. Modernisterna ville få fram mer fruktiga viner med hög extraktion och kortare fatlagring. Idag blandar många teknikerna för både lagring och vinifikation. Fortfarande finns det väl några rena traditionalister kvar men de flesta har plockat det bästa ur bägge skolorna vilket gynnat kvaliteten för helheten. Barolo och Barbaresco har enligt mitt förmenande aldrig varit bättre än vad det är idag. Givetvis har årgångarna skillnader i sig men om denna effekt inte beaktas är dagens vinmakning överlägsen den gamla. Det är framförallt i vingårdsskötseln de stora vinsterna gjorts under senare år. Tidigare gjordes stora landvinningar i vinkällaren och båda dessa faktorer har gynnat kvaliteten för Barolo och Barbaresco.

Årgångar för Barolo de senaste åren. Bedömningen är angiven på en femgradig skala;

1996: 5

1997: 4-5

1998: 4

1999: 5

2000: 4

2001: 5

2002: 2

2003: 3

2004: 5

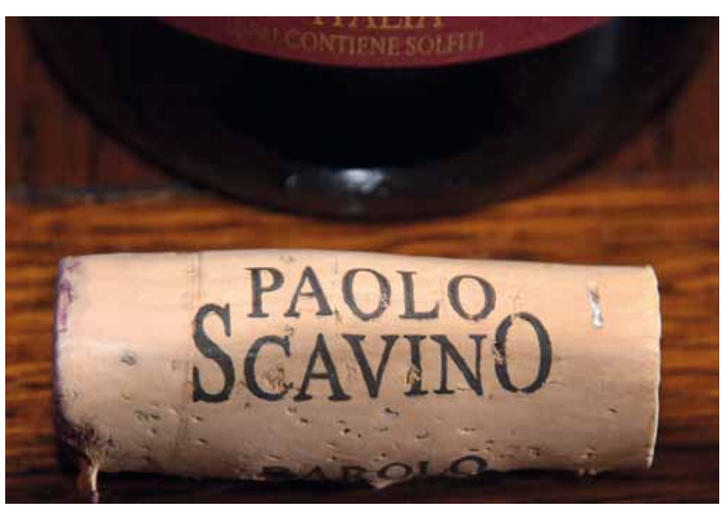
2005: 4

2006: 5

2007: 4-5

2008: 4-5

Tidigare omtalade årgångar är, 1990, 1989, 1985, 1982, 1971, 1964, 1958, 1947, 1931, och 1922



Allt är av hög kvalitet hos vinmakaren Paolo Scavino – även korkarna