

Best of Fontanafredda och Paolo Scavino

Det var den historiska storproducenten kontra den lilla vingården när två kända namn bjöd in till vertikalprovningar under NebbioloPrima i Alba.

THOMAS ILKJÆR satt med när Fontanafredda och Paolo Scavino korkade upp baroloviner från de bästa årgångarna under de senaste tjugofem åren.



FONTANAFREDDA ÄR MED sin storlek alltid med i bilden på något sätt. Basvinerna och storsäljaren Asti Spumante syns överallt, men imponerar sällan. De bästa Barolovinerna är däremot av en annan kvalitet och i år bjöds på en mycket intressant jämförelse mellan Barolo La Villa och Barolo La Rosa i 6 av de bästa årgångarna mellan 1996 och 2004. Paolo Scavino har inte deltagit i den årliga presentationen av de nya årgångarna av vinerna från Barolo, Barbaresco och Roero sedan 2005. Men när den berömda cantinan återvände gjordes det med stil. Förutom en horisontell provning av alla sju Baroloviner från årgång 2008 presenterades en imponerande vertikalprovning av alla årgångar av Barolo Bric del Fiasc som framställdes fram till 2003. Som om det inte var nog öppnades endast magnum, dubbelmagnum och femlitersflaskor!

Paolo Scavino "Barolo Bric del Fiasc" 1985-2008

Producenten

Cantinan grundades 1921 av Paolo Scavino. Den nuvarande ägaren Enrico Scavino har sett till att den idag tillhör Barolo-området elit. Han slutade skolan 1951 endast tio år gammal, eftersom han redan då visste att hans framtid fanns i vingårdarna och i källaren, belägen i kommunen Castiglione Falletto nära huvudvägen från Alba till Barolo. Den första årgången som Scavino själv vinifierade och buteljerade alla druvor var 1964. Ett par årtionden

senare anammade Scavino tillsammans med profiler som Elio Altare, Luciano Sandrone och Domenico Clerico ett nytt sätt att göra barolo och han blev ett av de ledande namnen bland de så kallade modernisterna som var en fundamental del av transformationen av området, själva vinet och dess position på världsmarknaden. Idag spelar Enricos båda döttrar en viktig roll i företaget. Elisa jobbar med fadern i källaren och Enrica ansvarar för marknadsföring och försäljning.

Vinet

Barolo Bric del Fiasco görs på druvor från flera vingårdar - de första som Paolo Scavino köpte 1921. De ingår i den "cru" benämnd Fiasco som ligger mellan de lika kända Monprivato och Villero i Castiglione Falletto. Scavinos del består av ungefär 1.4 hektar med en genomsnittlig årlig produktion på 9 000 flaskor barolo. På de lägst belägna delarna finns också lite barbera och dolcetto. Genomsnittsåldern på vinstockarna är 60-70 år. Idag varar macerationen/jäsningen mellan 8 och 15 dagar beroende på årgångens karaktär med en initial temperatur på 32-33 grader som gradvis sänks till 27-28 grader. Den sker i de stående rotorfermentatorerna som först används till Bric del Fiasco 1993. Den två år långa fatlagringen delas idag upp mellan ett år på barriquer och ett år på de stora botti som återinfördes från och med årgång 1997. Före 1997 var andelen nya barriquer 30/40 procent men idag har andelen minskats till 15 procent.

Provningsen

Provningsen hölls i källaren hos Paolo Scavino i maj. Alla viner hade dekanterats ungefär en timme före provningen. Vinerna provades i den nämnda ordningen

1985 (1,5 I)

Ett år med väldigt höga sockerhalter och en mycket längre jäsningsprocess än för dagens vin. Djup doft med inledande toner av mörk fullmogen frukt i kombination med svamp och animaliska aromer. Efter en tid i glaset blir det mer elegant med florala toner. Mycket fräscht och njutbart i smaken med mörka bär och lakrits och en hel del torra tanniner som backas upp av en mogen och söt frukt hela vägen igenom. Ett högklassigt, perfekt moget vin på sin topp. **93**

1989 (3 I)

En lättare, mer raffinerad känsla i doften med mogna jordgubbar, aningen viol och en ton av vanilj/kola. Också lättare i smaken med mindre koncentration jämfört med 1985 och de torra tanninerna dominerar i avslutningen. Snygg syra. **90**

1990 (3 I)

Mörk och lite sluten i doften med jordiga toner och en snärt lakrits. Fin fräschör i smaken med bra fyllighet och en riktigt mogen, mjuk och söt fruktighet innan tanninerna avslutar. **92**

1993 (1,5 I)

Djup, mörk doft med torkad frukt och jordiga toner. Fin syra som bidrar med fräschör men vinet saknar koncentration i mitten och torkar ut i slutet. **87**

1995 (5 I)

Rätt elegant och kvardröjande doft med ljusa röda bär men utan särskilt mycket komplexitet. Mer mörk och mogen frukt i smaken med bra densitet men där tanninerna vinner kampen i slutet. En fin 95:a som ska drickas nu. **90**

1996 (3 I)

Fin komplexitet med en söt vaniljkänsla i doften, lite florala toner, en kryddig touche till de röda bären och lite volatila aromer. Tät och koncentrerad frukt i smaken som matchar den höga tanninnivån mycket bättre än i 93:an och 95:an. Ett strukturerat, intensivt vin som hade fått högre poäng utan den söta, ekiga avslutningen. Har fortfarande några bra år kvar. **93**

1997 (3 I)

Fin doft med mogen mörk frukt, lakrits och en intensiv, lite volatil karaktär. Tät i smaken med mycket välbalanserade tanniner och mörka frukttoner i kombination med lakrits. Något sött men på ett fruktigt sätt och utan rostade aromer. Helt klart en av de bästa 1997:or jag druckit på mycket länge. **94**

1998 (3 I)

Tät och djup doft med mörk, mogen frukt och lite fuktigt trä. Relativt mjuk i smaken med samma dominans av mogen frukt och en touche av lakritspulver. Fint vin på sin topp men lite överdrivet ekig i avslutningen. **91**

1999 (3 I)

Fräsch och lätt känsla i doften med florala toner och röda bär. Fin syra i smaken med en närmast saftig karaktär och en slank men tät kropp. Torra tanniner backas upp av frukt hela vägen men avslutningen är lite kort. Elegant vin med minst 5-7 år framför sig. **92**

2000 (3 I)

Ganska slutet i doften med antydning av mörk frukt, lite vanilj/ek och svaga jordiga toner. Mörk frukt i smaken med en söt karaktär och en del fatprägel. Fin täthet men torra tanniner i slutet och saknar lite livlighet och nerv. **90**



Enrico Scavino flankerat av sina två döttrar Elisa (tv.) och Enrica.

2001 (3 I)

Fräsch och elegant, nästan parfymrad näsa med balanserade vaniljtoner och en aning kummin. Mörkare känsla i smaken med en söt, ekig karaktär och en fin fruktkoncentration som balanserar tanninerna nästan hela vägen fram. **92**

2003 (3 I)

Mörk, lågintensiv doft med mycket mogen frukt, lite svamp och lite animala toner. Fin koncentration i smaken och en rätt frisk syra för att vara en 2003:a, men lite för mogen/söt i frukten och med en något kort avslutning. **90**

2008 (0,75 I)

Fräsch, relativt lätt doft med en aningen kryddig karaktär. Också lite florala toner efter en tid i glaset. Tät men frisk i smaken med lite ektoner men också med en fin, ganska elegant röd frukt och välbalanserade tanniner. Redan njutbart och relativt komplext men kommer att förbättras ytterligare under de kommande 5-10 åren. **91**

Paolo Scavino importerats av Enjoy Wine & Spirits. Barolo Bric del Fiasco 2006 säljs för 669 kr (nr. 92155).

Fontanafredda "Barolo La Villa" och "Barolo La Rosa" 1996-2004

Producenten

Fontanafredda är inte bara en av de största producenterna i Barolo-området utan också en av de historiskt viktigaste. På slottet i Serralunga d'Alba installerade det enade Italiens första kung Vittorio Emanuele II sin icke-adliga fru, Rosa Vercellana. Deras son Grev Emanuele Guerrieri di Mirafiore började senare producera barolo 1878. Under många år ägdes Fontanafredda av Monte dei Paschi di Siena och 1998 anställdes Danilo Drocco från Prunotto som chefvinmakare. 2008 köpte Oscar Farinetti, mannen bakom Eataly, en kedja av "saluhallar" med bas i Turin, in sig som huvudägare.

Vinerna

Barolo La Villa och Barolo La Rosa är två av Fontanafreddas tre vingårdsbetecknade baroloviner där det tredje är Lazzarito. La Rosa ligger i den nordligaste delen av Serralunga d'Alba, nära den imponerande Fontanafredda-egendomen, och är en del av det markområde som nu officiellt betecknas Fontanafredda. Vingården vänder mot syd och sydväst och domineras av kalkhaltig, ljus lerjord med inslag av sand. La Villa ligger



i Barolo-kommunen och är en del av den officiella cru'n Paialgallo omedelbart väster om byn Barolo. Exponeringen är mot öst-sydöst och jordmånen är mycket kalkrik. Genomsnittsåldern på vinstockarna är i båda vingårdarna idag 20-25 år. Vinifieringen är i stort sett identisk med lång maceration på runt 30 dagar vid en temperatur på 32 grader de första tre-fyra dagarna som sedan sänks till 25 grader. Det första året sker lagringen på barriquer och därefter ligger vinerna ytterligare ett år på större fat, de flesta i storleksordningen 2 000-3 000 liter.

Provningen

Provningen hölls hos Fontanafredda i maj. Vinerna hade inte dekanterats före provningen som leddes av Danilo Drocco. Vinerna provades i den nämnda ordningen.

Barolo La Villa 2004

Elegant och frisk doft med ton av mörka bär, torkade blommor och lite metall. Mörkare uttryck i smaken med en tät, koncentrerad frukt och tydlig lakrits. Ung, stram och "svart" med bra djup och fin balans. **92**

Barolo La Rosa 2004

Djup och tät doft med mörka bär, en svag rostad ton och en animalisk prägel. Efter en tid i glaset dyker en mer elegant, floral ton upp. Stram med en lite torr fatkänsla i avslutningen men dessförinnan koncentrerad frukt-känsla och okej balans. **91**

Barolo La Villa 2001

Elegant nästan vibrerande doft med viol, apelsinskal och mogna jordgubbar. Ganska atypisk Serralunga-karaktär. Tät smak med god balans, trots en avslutande tanninmängd som är i högsta laget. Saknar lite intensitet. **90**

Barolo La Rosa 2001

(NR. 94777, 520 KR)
Klart utvecklad färg och en mogen, aningen rustik doft med torkad frukt och lite tobak. Smaken är torr med en balsamisk ton och plommonfrukt. Saknar fruktkoncentration och friskhet. **85**

Barolo La Villa 1999

Mogen, utvecklad doft med torkad frukt och lite svamp men också en mer frisk, floral ton i bakgrunden. Bra koncentration i smaken som visserligen avslutas med rätt torra, typiska nebbiototanniner, men de balanseras upp av en mörk, sötfruktig karaktär. **91**

Barolo La Rosa 1999

Aningen dammig känsla i en djup och tät doft med ton av svamp, tobak och höstskog. Mer fruktkaraktär i smaken med plommon och lite smultron. Bra koncentration och en mjuk, sötfruktig känsla som avslutas med en balanserad strävhet. **90**



Fontanafreddas chefvinmakare Danilo Drocco serverade och berättade om La Villa och La Rosa.

Barolo La Villa 1998

Mogen doft med lakrits, tobak och mörk, fullmogen frukt men också en lite störande grön ton. Sötfruktig smak med dominans av mörka bär och lite läder. Aningen torr avslutning men annars bra balans. **89**

Barolo La Rosa 1998

Förhållandevis mjukt och balanserat vin med en silkig karaktär och fin fruktkoncentration i smaken. Saknar lite intensitet och avslutningen är förr torr utan tillräcklig längd. **89**

Barolo La Villa 1997

Utvecklad doft dominerad av läder och torkad frukt. Acceptabel koncentration i smaken med en balsamisk karaktär i den mogna, nästan söta frukten och lite svamp. Avslutningen är torr och saknar frukt. **88**

Barolo La Rosa 1997

Inte helt ren med en dammig, "smutsig" ton. Mycket torr. Defekt?

Barolo La Villa 1996

Mogen doft med torkad frukt men också en elegant, frisk, floral ton. Tät i frukten med ganska hög syra och snygg balans. Ton av lakrits blandas med röda bär och det finns frukt hela vägen i den tanninrika avslutningen där syran och en lite salt känsla förnimms. **93**

Barolo La Rosa 1996

Mogen men inte tung och mycket utvecklad doft som påminner en del om La Villa 1996. La Rosa är dock något stramare och slankare men det finns en fin täthet i frukten som är lång, frisk och elegant. Klassisk barolo med flera år framför sig. **93**

*Fontanafredda importeras av
Enjoy Wine & Spirits*