

Ewa Wieleżyńska*wiele o winie*

Barolo 2008: powrót klasyki

Opublikowano [25-05-2012](#), autor: [Ewa Wieleżyńska](#)

Widok na zamek w Barolo z dachu Borgogno fot. Anders Levander

Rocznik 2008 z początku nie zbierał entuzjastycznych recenzji w Barolo. Chłodny i mokry – zwłaszcza wiosną – przysporzył winiarzom dużo kłopotów: z mączniakiem, z pleśnią, z nadmiernym rozrostem winorośli (często były potrzebne podwójne, a nawet potrójne zielone zbiory), na końcu z gradem – wydajność była nawet do 15% mniejsza niż w bezproblemowym, ciepłym i suchym 2007. Niemniej po degustacji ponad dwustu barolo z tego rocznika w czasie ostatniej edycji Nebbiolo Prima, jestem jego absolutną entuzjastką. 2007 z pewnością charakteryzował się bardziej atrakcyjną owocowością, jednak w swojej średniej wydawał mi się bardziej nierówny: wiele win, szczególnie z La Morry, było przeekstrahowanych, alkoholowych, napakowanych; Serralunga miewała suche garbniki.

2008, który miał najdłuższy okres wegetacyjny i najpóźniejszy zbiór w ostatniej dekadzie, dał wina bez tak wyrazistego owocu jak 2007, co sprawia że odczucie garbnikowości w wielu winach jest silne, inaczej jednak niż [Wojciech Bońkowski](#), odniosłam wrażenie, że w znakomitej większości wypadków taniny są świetnie zintegrowane z winem, dojrzałe, scentralizowane i bynajmniej nie wpływają na ogólną soczystość tych win. Barolo 2008 są zrównoważone, harmonijne, z wysokim poziomem kwasowości – mają potoczystość, której brakowało wielu winom z rocznika 2007, i obawiam się, że może jej brakować również w roczniku 2009, sądząc po degustacji zabutelkowanego już barbaresco, o czym w kolejnym poście.

Nie każda gmina wypadła równie wspaniale, jednym z moich rozczarowań było bardzo lubiane przeze mnie eteryczne **Verduno**. W chłodniejszym roczniku winom z tej gminy zabrakło materii i wypełnienia owocem, środek ust był pusty.

La Morra zaprezentowała subtelniejsze oblicze niż zwykle, nie było win ugotowanych i konfiturowych, w jakie ciepły 2007 obfitował, za to sporo słodkiego owocu, który podobał się niemal wszystkim (dla mnie ogólny poziom słodczy był w tych winach za wysoki i brakowało mi świeżości, ale taki już urok La Morry. Wciąż też najwięcej było w tej gminie win nadekstraktywnych, pluszowych, popadających w mleczne i czekoladowe tony).

Gmina **Barolo** dała przestronne, soczyste, klasyczne w swojej twardej architekturze wina; bardzo owocowe i soczyste zwłaszcza w ciepłym siedlisku **Cannubi**.

W **Monforte d'Alba** genialnie wypadły wina z wzgórza **Bussia**. W **Castiglione Falletto** z **Villero**.

Absolutną gwiazdą degustacji była jednak **Serralunga**, której mocnym garbnikowym winom klasyczny rocznik najwyraźniej się przysłużył – były zdecydowanie mniej zbite i kompaktowe niż w roku ubiegłym, o subtelnej materii, mięsistym owocu i lepiej wydobytej mineralności, którą słodycz cieplejszego rocznika nieco przykrywała. Poniżej zestawienie win, które zrobiły na mnie największe wrażenie podczas ślepej degustacji.

Kupaj różnych gmin:

■ **Barolo 2008, Prunotto**; *Importer: Centrum Wina*

Novello:

■ **Ravera 2008, Elvio Cogno**; *Importer: Vini e Affini*

Verduno:

■ **Monvigliero 2008, Pietro Rinaldi**

■ **Monvigliero 2008, Paolo Scavino** („blind tasting never lies” podobno; nie jest to wino, do którego miałabym słabość w jasno, jednak na tle innych (zwykle moich ulubionych Verduno, jak chociażby Burlotto, wyróżniało się owocową pełnią, głębią i wspaniałą architekturą)

Barolo:

■ **Castellero 2008, Fratelli Barale**; *Importer: Rubikon*

■ **Brunate-Le Coste 2008, Giuseppe Rinaldi** (W dwóch powyższych winach wybijająca się jakość owocu)

■ **Cannubi 2008, Brezza**; *Importer: Wine and You*

■ **Barolo 2008 (Barolo-La Morra), Bartolo Mascarello** (To kompletnie niekonkursowe wino odznaczało się swoją powietrzością, nieprawdopodobną głębią, surową budową i bladą, przezroczystą czerwienią).

■ **Cannubio 2008, Francesco Rinaldi e Figli**; *Importer: Enoteka Polska*

■ **Cannubi 2008, Damilano**

■ **Coste di Rose 2008, Bric Cenciurio**

Castiglione Falletto:

■ **Villero 2008, Livia Fontana** (Faworytka tegorocznej degustacji, zaznaczyłam jej wszystkie wina)

■ **Villero 2008, Oddero**; *Importer: Mielżyński*

■ **Villero 2008, Giacomo Fennocchio**; *Importer: Magia del Vino*

■ **Parussi 2008 Massolino**; *Importer: M&P* (Gwiazda Serralungi i kolejny faworyt tegorocznej degustacji – wszystkie wina były znakomite)

La Morra:

■ **Barolo 2008, Aurelio Settimo**; *Importer: 101win.pl* (Kamienność i surowość tego wina nawet w ciemno wskazuje na rękę Tiziany Settimo. Nietypowa, twarda i pełna świeżego owocu La Morra)

■ **Vigneto Brunate 2008, Andrea Oberto**; *Importer: Rubikon*

■ **Rocche dell'Annunziata 2008, Rocche Costamagna**

■ **Roggeri 2008, Ciabot Berton**

■ Tortoniano 2008, Michele Chiarlo**Monforte d'Alba:****■ Bussia 2008, Livia Fontana****■ Bussia 2008, Fratelli Barale; Importer: Rubikon****Serralunga d'Alba:****■ Margheria 2008, Massolino; Importer: M&P****■ Margheria 2008, Luigi Pira****■ Marenca 2008, Luigi Pira****■ Parafada 2008, Palladino****■ Bricco Rocche Prapò 2008, Ceretto****■ Ceretta 2008, Germano Ettore**

W Piemontie przebywałam na zaproszenie producentów Albeisy; Nebbiolo Prima 2012 zostało zorganizowane przez agencję Gheusis.

Ten wpis został opublikowany w kategorii [Barolo](#), [Piemont](#), [Włochy](#) i oznaczony tagami [barolo 2007](#), [barolo 2008](#), [nebbiolo](#), [Nebbiolo Prima 2012](#). Dodaj zakładkę do bezpośredniego odnośnika.

Ewa Wieleżyńska

Dumnie wspierane przez WordPressa.