

# I GLASSET



**FAMILIE-VIN:** Enrico Scavino driver vingården i Piemonte sammen med døtrene Enrica og Elisa, samt konen Anna Maria.

## Bravo for Barolo

**De fleste vinene er ferskvare. Så er det de som blir fantastiske om du er tålmodig. Og lar dem ligge.**

**PER RANDERS HAUKAAS**  
per.haukaas@ba.no

Klassiske Barolo-viner trenger tid. Jeg har selv smakt unge utgaver av Nebbiolos klassiker på hjemmebanen i Piemonte i nordvest Italia, og de har vært så hårde i munnen at det var direkte ubehagelig. Munnhulen tørker ut og et glass vann står øverst på ønskelisten.

Tøffe tanniner er nemlig en real utfordring for de fleste av oss. De mest drevne vinsmakerne skal kunne klare å trenge gjennom tannin-festningen til en ung Barolo og se hvilket potensiale som gjemmer seg bak det harde ytre.

Men det er for viderekomme. Vil du smake på de noen av de flotte vinene, så let deg frem til en av produsentene som lager sin Barolo for at du skal kunne drikke den mens den fortsatt er relativ ung.

Prøver du deg på en av tøffingene, bør du lagre vinen på et egnet sted. Og la årene gå ...

### Familiebedrift

Enrico Scavino følger i fotsporene til sin far. Paolo Scavino grunnla eiendommen i hjertet av Langhe, i Piemonte. Enrico har sørget for at gården drives videre etter samme filosofi. Døtrene Enrica og Elisa fører arven videre.



Scavino har en rekke viner på det norske markedet. Det er flere Barolo-viner, men også Piemontes andre druer er representert i porteføljen.

Scavinos ulike Barolo-viner er ikke blant dem som må ligge en liten evighet før de får vist frem sine komplekse kvaliteter. Du kan drikke noen av dem nå, om du har flasken over i en karaffel og lar vinen få luftet seg godt.

Likevel vil den tålmodige bli belønnet. 2009-årgangen av hans «enkleste» Barolo vil blomstre om du venter i minst fem-seks år til. I en god kjeller vil den utvikle seg fint i 10-15 år til.

Prøv det den som vil!

### Satt ned i pris

Luca Roagna har besøkt Norge mange

ganger og er blitt en populær produsent. Han var her senest i fjor, under Bergen Vinfestival.

Roagna har en imponerende samling viner, og hans Barbera på kartong er en favoritt hos mange.

Men er du vinnmaker i Piemonte, er det selvsagt Nebbiolo-druen som virkelig gjelder.

Roagnas Barolo 2008 er faktisk satt ned i pris og koster nå bare 300 kroner. Er det et godt tilbud?

Svaret er et rungende ja. Med litt lufting i karaffel, og gjerne en god oksesteik med sjysaus som følge, er Roagnas 2008-utgave allerede veldig bra.

Men også denne vinen, i tillegg til andre Barolo- og Barbaresco-viner fra Luca Roagna, kan med fordel få seg noen år i kjelleren.

### Familiebedrift

Elviro Cognos vingård ligger på en ås ved Novello i Langhe i Piemonte. Langhe er en av elleve kommuner der Barolo blir produsert.

Cogno er en familiebedrift der pappa Elvio nå deler ansvaret med datteren Nadia og hennes mann, Valter Fissore.

Cogno har seks viner laget på Nebbiolo-druen. Fire har sine røtter i Barolo, en i Barbaresco og en i Langhe. I tillegg har de selvsagt viner laget på Barbera og Dolcetto - de to andre kjente vindruene i Piemonte.

Ravera-serien scorer i flere årganger svært høyt - både hjemme i Italia og i utlandet. 2008-utgaven kan ligge. Lenge.

**HVER FREDAG I BA**

**TELEFON:** 55 23 51 92

**E-POST:** PULSEN@BA.NO

**RØDVIN:** 5256801 Paolo Scavino Barolo 2009, 14,5 prosent vol, Paolo Scavino, Piemonte/Italia, 75 cl, 410 kroner. Bestillingsutvalg. Rubinrød. Dype aromaer av mørke kirsebær, bjørnebær, fioler og litt lakris. Rik, mørk bærfrukt med god konsentrasjon, tydelig syre og stramme tanniner. Fast, tørr finish. Kan med fordel lagres i minst fem år. Til okse og lam.



**RØDVIN:** 863201 Roagna Barolo 2008, 14 prosent vol, Azienda Agricola Roagna, Piemonte/Italia, 75 cl, 299,90 kroner. Mørk rød. Klassiske nebbioloaromaer av mørk steinfrukt, fioler, anis og løk. Tiltalende kirsebærfrukt, frisk og balansert, med integrerte tanniner. Harmonisk, lang finish. Veldig god nå. Blir enda bedre med riktig lagring i noen år til. Til høstens gode kjøttretter av okse, lam og vilt.



**RØDVIN:** 292801 Cogno Ravera 2008, 14,5 prosent vol, Azienda Agricola Cogno, Piemonte/Italia, 75 cl, 399,90 kroner. Bestillingsutvalg. Rød. Sammensatte dufter av kirsebær, plommer, blomster og noe tobakk. Stramme tanniner og tydelig syre. Flott frukt. Tørr, fast finish. En vin for kjelleren. Med riktig lagring i minst syv-åtte år til vil eieren bli rikelig belønnet.

