

2009-årgangen på Ca' del Baio, Barbaresco (Piemonte)

Sådan vurderer Paola Grasso, ønolog på Ca' del Baio (og datter af huset) foreløbigt årgang 2009 (uddrag fra et interview medio oktober under et besøg i Danmark):



"I år var høsten en smule tidligere end normalt. Vi startede med de hvide i de første dage af september. I Piemonte er det vigtigt, at hvidvinene har en god syreindhold og ved de målinger, vi foretog først i november, kunne vi se, at syreindholdet var begyndt at falde i druerne. Derfor besluttede vi at høste Moscato og Chardonnay med det samme. Efter ca. 5 dage gik vi i gang med Dolcetto, da druerens sukkerindhold var ekstremt højt. Det er ikke optimalt for Dolcetto, som skal være en let og meget nemt drikkelig vin. Faktisk holder Dolcetto i år en alkoholprocent på ca. 14%, måske i overkanten for en "hverdagsvin"! Heldigvis er der en god syre, så den virker meget frisk alligevel.

Efter at have høstet Dolcetto i 3 dage gik vi i gang med Barbera og Nebbiolo. Her samler vi et helt hold på 17-18 mennesker, for lige så snart druerne er plukket, skal de mases i kælderen for at undgå oxydering. Gæringen sættes i gang. Logistikken skal bare klappe. Vi var færdige med høsten den 3. oktober. Normalt er vi færdige ca. 15. oktober.

Vi må sige at de Barbera og Nebbiolo druer, vi plukkede, var fantastiske. De havde f.eks. et meget højt indhold af polyfenoler. En god Nebbiolo skal normalt have et polyfenolniveau på 3.000 og med 2009 er vi helt oppe på 4.200. Desuden er der masser af frugtekstrakt, masser af elegance og masser af alkohol. Det er i store træk årgang 2009.



Vi har virkelig været heldige med vejret: For eksempel var der store forskelle i temperaturen mellem dag og nat, noget som er perfekt for modningen af Nebbiolo. Måske knap så godt for Dolcetto, som skal have stabil temperatur. Bliver det for koldt, falder frugtekstrakten. Men for Nebbiolo er det fantastisk. Vi har kun haft 2 dages regn i løbet af sommeren og ellers masser af sol, så vi har virkelig været privilegerede i år.

Vinteren 2008/09 var ret speciel med masser af regn og sne langt inde i foråret. Vi var først lidt nervøse med alt det vand, men senere, med den tørre sommer vi fik, viste det sig at være en fordel. Planterne havde ingen problemer med at finde vand i undergrunden. Ingen stress..."

Renaud Bronner: Det var ret imponerende at opleve, hvor modne og flotte druerne var i slutningen af september, mens vinhandlerne var på besøg. Klaserne var perfekte og sunde.



Paola: Modningen var perfekt og blev endnu bedre af, at udbyttet var begrænset. Når vinstokken kun bærer 6-8 klaser, giver det en meget bedre modning og stor koncentration i druerne. For 2009 har vi altså en høj kvalitet men et lavt udbytte, ca. 20% mindre end normalt. Det skyldes helt sikkert den meget tørre sommer.

Lige nu har alle vine afsluttet deres gæring, og alle tanke er under temperaturkontrol. Vi venter på at den malolaktiske gæring skal gå i gang, og i år skulle det ikke være så svært. Der er god syre og en god

balance i vinene, så jeg tror det bliver nemt.

Vi kan betragte 2009 som en super årgang, meget forskellig fra 2008, som også var god, men havde et ekstremt højt syreindhold.

I dag arbejder vi meget anderledes i kælderen end tidligere. I gamle dage var idéen at have en meget lang gæring for vinene. Den kunne vare fra oktober til december. Med det udstyr, vi bruger i kælderen i dag, kan vi ekstrahere meget fra druerne de første 5-6 dage. Ekstrakt betyder både farve, tannin, polyfenoler m.m. Vi ønsker ikke at ekstrahere for meget det "grønne" til sidst. Efter 14 dage presser vi masken fra, og hermed er hele processen med maceration og gæringen ovre. Det er noget, som virkelig har ændret sig! Vi laver også flere "pumping over" end før, hvor vi overfører mosten fra bunden til toppen af gæringskarret, og vi omrører druemassen mere. For Dolcetto er gæringen meget kortere – max. 1 uge – for det er en vin, som skal være nem at drikke."



(Familiefoto: 3 generationer under høsten 2009 hos Ca' del Baio) - (Oversættelse og fotos: Renaud Bronner)

