

MÅNADENS VINHUS: MAURO VEGLIO

Tipologia: Article

Topic: Wine

Vino: Langhe Nebbiolo
DOC Angelo 2020, Barolo
DOCG 2018, Barolo
DOCG Arborina 2018,
Barolo DOCG Gattera
2018, Barolo DOCG
Castelletto 2018, Barolo
DOCG Paiagallo 2018



MÅNADENS VINHUS: MAURO VEGLIO

Oktober bjuder på höstkänslor och ett nytt besök hos en vingård. Vi beger oss till norra Italien, till Piemonte. Närmare bestämt La Morra, där Mauro Veglio ligger. En familjegård som numera drivs av en ny och vaken generation.

MÅNADENS VINHUS: MAURO VEGLIO

Gula höstlöv, lätt duggregn och mörkare kvällar. Och nebbiolo. För nog är det nebbiolo-tider när hösten tar sin säkra plats? Och nog är det ett vin som i mångt och mycket stavas höst. Samt rimmar på törst – ordet som går hand i hand med vårt begär efter druvan.

Alessandro Veglio från vingården Mauro Veglio besökte Stockholm sent i våras. Nebbiolo må vara mer förknippat med hösten och vädret – men det var inte särskilt svårt att njuta av lite Langhe på vårkanten heller. Särskilt om vinerna är av det moderna och rödfrika slaget. Mauro Veglio börjar komma dit.

Egendomen tog form i början på förra seklet av Angelo Veglio. Man får ha i åtanke att det var långt innan regionen Piemonte, och framför allt Langhe hittade sin nuvarande form. Angelo lyckades tidigt ta över en vingård – den erkända

Gattera i La Morra. Men all den fina frukten såldes direkt vidare till andra odlare. Det var först när sonen Mauro involverade sig i gården under 80-talet, som man fick den start man förtjänade. Tack vare goda grannar – Elio Altare bland annat – fick Mauro inspiration och mod nog att buteljera sin första viner under egen etikett.

Vingårdar planteras om, egendomen renoverades och vineriet moderniserades.



Först 1992 skördades den helt egna frukten, som faktiskt vinifierades hos den gode grannen Elio Altare. En milstolpe och en början på något nytt. Idag äger man 19 hektar i La Morra, Monforte d'Alba och Barolo, och hyr cirka sex hektar för övrig produktion. Fokus ligger naturligtvis på nebbiolo, där man framställer fem Cru-viner, så kallade MGA – Menzioni Geografiche Aggiuntive. Även två barbera och en dolcetto ingår i produktionen, som består av cirka 120.000 flaskor om året.

Alessandro, som är brorsbarn till Mauro, kom in i bilden under mitten av 2000-talet. Till en början producerade han egna viner under egen etikett. Med åren kom han intressera sig för familjegården. Idag har Alessandro valt att lägga sin egen etikett på hyllan, och istället ägna all sin tid och åt Mauro Veglio, där han jobbar sida vid sida med sin farbror. Stilmässigt är det däremot en yngre generation som har kommit in.

Alessandro kallar sig en modernist. Mycket har hänt sedan han tog över. Stilmässigt, smakmässigt och trendmässigt. Klimatet är också i ständig förändring, vilket på sikt kommer att rita om kartan i Barolo. La Morra är förvisso ett erkänt namn i regionen, men det tillhör också den varmare delen av Langhe.

– I början använde vi oss enbart av franska barriquer, som många gjorde under Barolo Boys-eran. Idag har vi istället gå tillbaka till stora fat som bara har en lättare rostning. Vinerna från våra enskilda vingårdar mäscherar i 20-25 dagar, för att dra ut frukt men inte för mycket, berättar Alessandro.



Det känns i vinerna. Jag provade dem första gången när Alessandro fortfarande gjorde egna viner. Stilen var modern ja – men mer modern som den var för låt säga 10 år sedan. Mer struktur, mer frukt, fat och aningen mer av det mesta, imponerande och goda till en början, men kanske inte det vill man dricka i längden. Och långt ifrån den stil av Barolo som vi ser på marknaden idag.

Man ska komma ihåg att Barolo som område är relativt litet. Det består av drygt 1 255 hektar. Där trängs idag många producenter, många relativt små och hantverksmässiga. Barolo Boys-tiden gjorde mycket gott för området. De kom med något nytt. Ett annat tänk och med en ny filosofi. Vinerna skulle moderniseras och gå att dricka direkt – vem har tid att vänta i 20-30 år?

Det kanske vi inte har tålamod eller ork till idag heller. Däremot eftersöker många av oss ett vin med identitet. Vinet ska smaka av sin plats, druva och gärna producent. Där börjar onekligen Veglio hitta sin plats. Moderna? Ja, snarare nymoderna. De präglas av sin plats med djup frukt, men också en inbjudande och fint balanserad sådan. Lite tradition möter innovation.

Med nya årgången 2018 tar Alessandro ytterligare ett kliv in i det nymoderna Barolo.

– Årgången är inte fullt så strukturerad och fruktintensiv som de tre föregående, berättar Alessandro. Den är istället mer balanserad, präglad av sin precision och fina balans. Även om den är relativt tillgänglig redan så kan vinet leva längre än den varmare årgången 2017, lägger Alessandro till.

Provade viner från Mauro Veglio. Samtliga finns tillgängliga via beställningssortimentet.

Langhe Nebbiolo Angelo 2020, nr 78718. 219 kr

Så charmerande och direkt med härlig fräschör och livliga rödfryska smaker av tobak, nypon och vilda rosor. Bums-gott! Till tomatpastan, charkbrickan och vinbarshänget.

Barolo 2018, nr 78735. 339 kr

Här visar årgången vad den står för – ung och skönt bitig frukt. Körsbär, röda plommon, viol och smakrika örter och kryddor tittar försiktigt ut. Karaff kommer locka fram ännu mer, och tanninerna filar vi ner med en krämig tryffelpasta.

Barolo Arborina 2018, nr 78883. 549 kr

Frukten till Arborina tas från La Morra, där man äger två hektar vingårdar. Jordmånen består av lera, sand och kalksten. Hyfsat tillgänglig, för att citera Alessandro. Tanninerna är finkorniga, lätt sandiga och frukten som följer består av röda körsbär, nyponrosor och mörka plommon.



Barolo Gattera 2018, nr 79662. 549 kr

Gattera ligger vid gränsen mellan La Morra och Castiglione Falletto. Alltid lite mer krävande och med lysande utsikter för framtiden. Dagens vinstatus är rätt tight med rökiga varma jordar, mörka plommon och ordentligt med struktur.

Barolo Castelletto 2018, nr 72731. 549 kr

Castelletto ligger närmare Serralunga d'Alba. Sandsten och ett svalt mikroklimat sätter tonen. Det är ännu tätt och tight. In kommer stråk av röda körsbär, lite sälla, järn och uppfriskande mineraler. Ett vin som alltid är mer elegant och friskt i stilen, men som också kräver mer tid, berättar Alessandro.

Barolo Paiagallo 2018, nr 78534. 699 kr

Paiagallo ligger kring orten Barolo och definieras av sin jordmån bestående av mörk lera och sand. Här hyr Veglio en liten plott, än så länge. Potentialen är stor i detta rödknapriga och strukturerade vin. Det är floralt, ungt och kräver både tålmod och en mörk, sval viloplats.



di Sofia Ander - 20/10/2022

Fonte: <https://dinvinguide.se/sofiaander/manadens-vinhus-mauro-veglio>