

Nyheder & fakta om vin, øl og spiritus



Vinbladet

APRIL - MAJ 2002 • NR. 2 • ÅRGANG II • PRIS ABONNEMENT: 245,00 DKK



ARGENTINSKE STJERNER

- SMAGNING AF 74 VINE

MANDEN OG BJERGET

BRIXTOFTE'S VIN

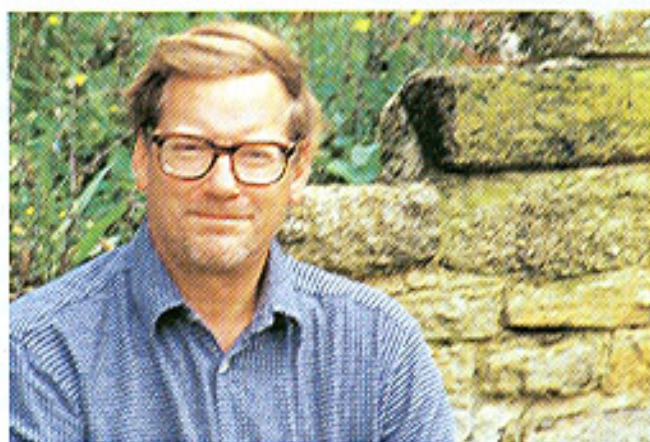
- OG DE ANDRE 7 STORE

EN BLÅ ELEFANT

ØL FRA PIEMONTE



MANDEN OG BJERGET



Andrea Francetti på Tenuta di Trinoro i Toscana. Hans nyeste projekt er en vingård på Sicilien hvor han arbejder sammen med de to kendte danske vinmager Peter Vinding-Diers og Peter Sissak.

Vi har set nye supervine, der på rekordtid er genopstået fra glemte klassiske områder. Tænk blot på Priorato, Ribera del Duero eller Saint-Emilion. Vi har set kendte californiske, italienske og spanske vinproducenter, der efter mange års søgen har frem-

bragt nye prestigevine, men det er første gang vi møder en producent, der på et helt ukendt bjerg i sin kun tredje årgang med helt unge vinstokke, laver en vin, Tenuta di Trinoro, der i duft, smag og opbygning er helt unik.

Jeg mødte Andrea Franchetti første gang for flere år siden på Château Landiras hos Peter Vinding-Diers og hans kone Susan. Vi spiste middag sammen, som altid velsmagende og drak vin i rigelig mængde samtidig med at Peter, som en general for bordenden, kastede om sig med nye og gamle historier i den store vinverden. Her ved bordet hos Peter Vinding-Diers er man dømt eller godkendt, den gyldne middelvej har aldrig eksisteret, men der var ingen tvivl, gæsten, Andrea Franchetti, var godkendt.

»Du skal tage ned og besøge ham om nogle års,« sagde Peter, »her vil du møde en mand der laver en af Italiens bedste vine« (Ikke en drue var på det tidspunkt plukket).

Jeg så på manden, der sad overfor mig. Lidt skodesløst klædt, ubarberet, drøngt med et generet smil og med brilleglas så tykke, at enhver øjenkontakt var umulig. Ikke nogen typisk sælgertype, der højtråbende slog om sig med sine nye ideer. Heller ikke en nyrig person, der pralende fortalte om sin succes og sin fortøve. Snarere en vagabond der kunne være alting eller ingenting, men som det største af alt, var sig selv.

Historien og mødet fortonede sig med tiden indtil jeg ved en af livets mange, kringlede omveje pludselig så mig selv på bjerget, i lærd med at få årgang 2000 i hus. Her er de så, brudstykker om personen Andrea Franchetti, der har lettere ved at producere og skabe, end at fortælle.

» DRAK FLØDEN OG GLEMTE KAFFEN

Andrea Franchetti er vokset op i en verden fyldt med historie, kunst og rigdom. Hans familie levede af kommunikation og handel, stod for alle hestetransporterne inden jernbanens fødsel og havde en flåde med base i Tyrkiet, der reagerede i hele Middelhavet. I en periode havde de så meget land, at de kunne rejse, på egen jord, fra Venedig til Firenze. De var de italienske »Rothschilder«, et familiemedlem giftede sig sågar ind i den østrigske gren af familien, som det var skik og brug i de jødiske familier.

Hans farfar grundlagde skisportsstedet Cortona og hans far var italiensk mester i slalom flere gange. Familien ejede det gamle slot Val Gardena i det italienske Sydtyrol. Her tilbragte Andrea som barn sine sommerferier sammen med lillebroderen og sin amerikanske moder. Dagene gik med bjergvandringer eller drengelege i og omkring slottet, som Andrea stadig ejer. Om vinteren, i ferierne, blev der stået på ski og både Andrea og lillebroderen tilhørte en overgang den italienske elite.

Faderen døde da Andrea var 28 år gammel i en bilulykke i Irland, hvor han var på vej til den båd, der skulle føre ham alene over Atlanten i en kapseljads. En ung mand skulle pludselig til at styre sit eget liv, til at vælge og endnu sværere, at vælge fra.

Man fornemmer, at Andrea Franchetti har prøvet det hele, været helt oppe og helt nede. Tilhørt inderkredsen af Jet-Set livet i Rom og i New York, der blandt andet talte Andy Warhol, her ofte endnu mere alene end på sine mange vandringer i bjergene. Et liv hvor økonomi-



Den gamle bevægsind ligger på toppen af bjerget

en ikke satte nogen grænser og hvor han i lange perioder af sit liv til sidst kun drak fløden og glemte kaffen. En dag i 1990 vendte han totalt om på sit liv. Han ringede hjem til sin hustru i Rom og deres to drenge og fortalte, at han havde fundet sig selv igen, på et bjerg fyldt med sten i det storslåede, toscanske landskab, her ville han blive, her ville han bo.

TO ÅR OG 2.000 M³ STEN

En slags genfødsel, en lykkerus, Andrea Franchetti er ikke i tvivl, de første par år på bjerget er måske de lykkeligste i hans liv. Dagene, ugerne, månederne - to år gik der med at flytte sten. 14 timers hårdt fysisk arbejde om dagen sammen med to ældre, lokale mænd, der lærte Andrea at arbejde. Havde det ikke været for dem, var han aldrig begyndt, fortæller han. Hver eneste dag uanset hvor frysende koldt eller hvor kvælende varmt det var, samlede de sten. Hver dag den samme trykke rutine, grave stenene ud af jorden med en kæp, sten som vejede lige fra 100 kg til 1 kg, trille dem væk og ligge dem i stakke. Stå op med solen, gå i seng med solen efter at have indtaget det samme simple måltid af pasta med egne dyrkede peberfrugter, brød, lidt vin og masser af vand. 2.000 kubikmeter sten blev det til - utroligt, som en landevej. Andrea genvandt sin fysik og sin mentale styrke, de gamle mænd fortæller derimod, at det er noget af det værste de nogensinde har været med til. Stenene blev senere fyldt ned i en stor groft, der var 400 meter lang og 3-4 meter bred. Resultatet var, at hele skråningen blev mindre stejl og efter to år var skråningen parat til at tage imod de første vinstokke.

på det æstetiske plan. Det udtrykker han gennem sin vin og sin pasta tilberedt med hvidløg, krydderurter, røde små peberfrugter og tomater fra sin egen køkkenhave og pudsigt nok med Chateau de Landiras som husets vin. Når der er fest må en af de sorte grise, en høne eller ged lade livet.

»Folk taler om »terroir« men det er resultatet af, at nogen har taget en beslutning, og har plantet en bestemt frugt frem for en anden«, fortæller Andrea Franchetti. »Jeg har ikke den opfattelse at en vin reflektere et sted - vin reflekterer derimod de erfaringer der er gjort på et sted, selve stedet eksisterer ikke i sig selv.

Min filosofi er at lave den bedst tænkelige vin og ikke følge den herskende mode, som mange gør i dag med bløde, fyldige og imødekommende vine, jeg vil også gerne lave hårde vine. I min underbevidsthed voksede der en vision frem om den vin jeg gerne ville lave - den skulle være meget dyb, meget intens og meget koncentreret med stor længde, og frem for alt koncentration.

Hver årgang har sit eget »liv«, men hemmeligheden er lavt udbytte. Med et lavt udbytte kan du lave en stor vin - uanset hvordan du synes en stor vin skal være. Når jeg holder udbyttet nede og kun har fem drueklaser på hver stok ved jeg, at det, der kommer ind til gæringskælderen er fenomenalt, også selvom druerne ikke har den samme karakter som de druer jeg høstede året før.

Når du først har plantet rigtigt, hvilket vil sige: mange stokke, tæt og lavt, bliver det bedre år efter år.

Selve det at lave vin er i dag i høj grad et spørgsmål om at passe på, at der ikke sker fejl og at fremhæve de gode ting. Koncentration fremkommer ikke i gæringskælderen, men i marken. Udtrækning foregår i vineriet, men hvis du har koncentrationen behøver du ikke at arbejde med udtrækning. 85% i af vinens kvalitet ligger i marken«.

VIN ER TANKE

- KÆRLIGHED ER TANKE

De fleste andre steder er høsten allerede i bus, men på Trinoro venter man stadig. Hver morgen bliver druerne prøvesmagt, en tur i vinmarken giver ikke alene et indtryk af drueskindet og kernernes modenhed, men også om alle de forskellige smagsnuancer der skifter, meter for meter og som siden kommer til udtryk i vinens store kompleksitet. Endelig går høsten i gang og i kontrolleret tempo bliver druerne plukket i små kurve, der ankommer til gæringskælderen. Her tager Andrea imod, prøvesmager, tager de basale analyser inden drueklaserne afstilles.

Lavt udbytte og sen høst giver ikke kun druer med megen tyk skal fyldt med anthocyaner, det giver også en meget høj alkoholprocent på op til 16 procent. Her som mange andre steder i Italien er det en kamp mod sukkeret. Årgang 2000 er meget speciel fordi de meget høje temperaturer delvis blokerede udviklingen i sommerperioden. Sukkeret er derfor forholdsvis lavt samtidig med at druernes tannin og anthocyaner (farvestof) er meget højt. Hele gæringskælderen er opbygget efter princippet at respektere de enkelte, små parceller. Gæringstankene er derfor meget små. Alting foregår manuelt, ved selv at

skulle kontrollere tvinges man til at reflektere. Vinen lagres på 100 procent nye fad og den har rigelig frugt til at kunne stå imod. Resultatet på flaske er en eksplosion i duft af alle sommerens modne, røde frugter, indhyllet i blødsot og komplekse toner fra fadlagringen. Den sene plukning giver vinen en tannin der er utrolig blød, men alligevel fast. Det er en vin opbygget, lag på lag, med de overraskelser, de nuancer, den dybde, der også kendes fra billedkunstens store værker.

»For mig er vin ikke ren natur som folk af økologisk observation gerne fremturer med, vin er tanke – kærlighed er tanke. Hvis du er tiltrukket af noget, hvis du gør noget med glæde, for eksempel at lave vin, så er du automatisk opfindsom uden egentlig nærmere at overveje det. At lave vin er en form for tankegang, det handler om at kunne tænke og være opfindsom«, afslutter Andrea Franchetti.

Peter Winding

SMAGNING AF TENUTA DI TRINORO

★★★

1995, Le Cupole di Trinoro, IGT

Lille, lukket duft, hindbær, solbær, lakrids og chokolade. Elegant struktur med middel fylde og middellang eftersmag.

★★★★

1996, Tenuta di Trinoro

Kompleks, krydret duft med solbær, kirsebær, læder, lakrids. Elegant struktur med markeret tannin, tør og alligevel smidig fylde med lang eftersmag. Meget klassisk vin, stadig med stort udviklingspotentiale.

★★★★(★)

1997, Tenuta di Trinoro

Elegant, feminin, kompleks duft, modne kirsebær, hindbær, let kærnelagsagtig med fine nuancer fra fad der er integreret i vinen frugt. Elegant fylde med elegant struktur, moden tannin og lang eftersmag. Meget harmonisk vin, en lang flod.

★★★★

1998, Tenuta di Trinoro

Dyb, mørk bærduft, krydret, roget tone fra fad, kompleks med vanilje, lakrids og chokolade. Moden, koncentreret frugt der dækker over nuancerne fra fad. Stor, velouragtig fylde med moden, markeret tannin, rank struktur og lang, let udtørrende eftersmag hvor tanninen mærkes langt fremme i munden. Meget maskulin vin, svært at afgøre om fadets karakter vil dømpes med tiden eller blive forstærket.

★★★★(★)

1999, Tenuta di Trinoro

Stor, flasket, roget baconduft, lidt marmeladeagtig, men stadig med nerve og markant roget tone fra fad, vel integreret i vinen. Saftig smag, krydret med flasket fylde, moden, markeret tannin og lang eftersmag. En utrolig spændende vin med mange lag.

Tenuta di Trinoro er en investeringsvin på vej op. Fra årgang 1999 til 2000 er prisen næsten fordoblet og udviklingen stopper ikke her. Årgang 2000 smagt en primur, er det bedste Andrea Franchetti hidtil har præsteret. Årgang 2000 forhandles af H.J. Hansen, prisen er 1.745 kroner.

Andervinen, Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2000 koster 345,00 kr. Le Cupole forhandles af Victoria Vine, 66151625.

Oversættelser

Udtalekurser

Vinbeskrivelser

Artikler / tekstforfatning

Foredrag / vinsmagning

Handelskorrespondance

Tolke/formidlingsopgaver

Diverse ad hoc opgaver/projektarbejde

West freelance

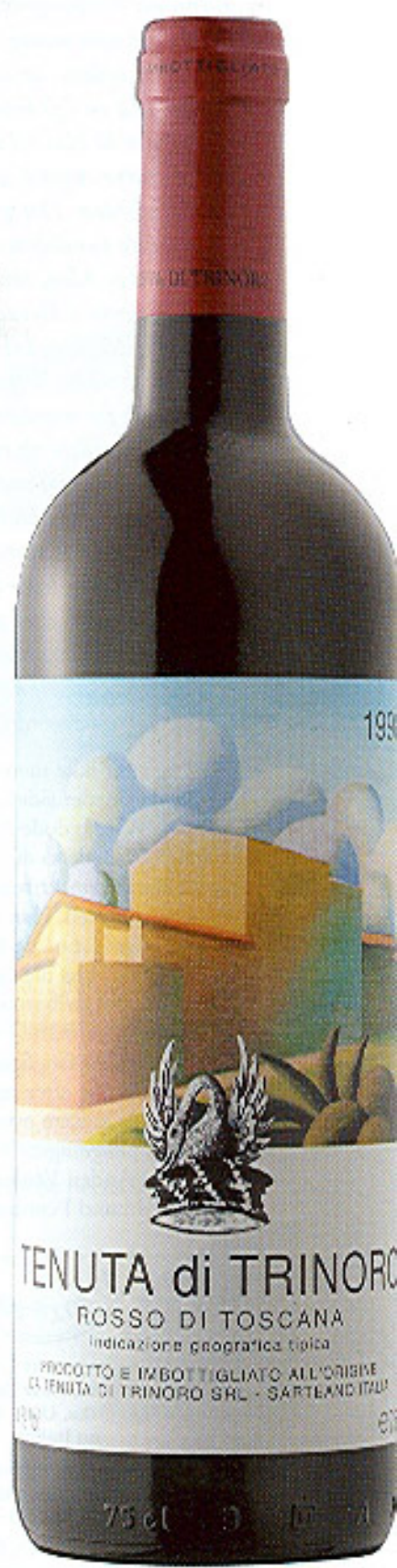
v. Marianne Pl. West

+ 45 40 73 21 29

e-mail: west_free@bigfoot.com



Har du fler lyst til at vide mere, er du meget velkommen til at kontakte mig for at få en uforpligtende snak om, hvad jeg kan tilbyde dig og/eller dine medarbejdere. Prisen fastsættes efter individuelle behov.



*Italieneren Andrea Franchetti nye supervin
»Tenuta di Trinoro«*