



## Unga italienare tar plats på vintoppen

**D**ET HÄNDER SAKER I ITALIEN. Själv märkte jag det senast på den enorma vinmässan VINITALY i Verona. Unga seriösa vinproducenter satsar på kvalitet från alperna i norr till Sicilien i söder. Italienska viner är inte längre bara

billigt rött att dricka till pizza och spaghetti.

Med den nya och lägre skatten på kvalitetsviner i Sverige kan vi framöver se fram emot de nya italienska storheterna, från hittills mindre kända områden.

"Följ med till vingården i Lombardiet, det tar bara tio minuter med helikopter", säger den unge vinproducenten MAURIZIO ZANELLA. Han tillhör den nya generationen som följt i ANGELO GAJAS och PIERO ANTINORIS spår och är en av dem som vågar prova icke traditionella druvor och tillverkningsmetoder.

Kvaliteten är högsta möjliga. Jag provar hans oerhörda välgjorda mousserande viner och hans enastående röda och faller samtidigt i stum beundran över etikettens design. Allt är snyggt, häftigt, modernt, påkostat.

Denne MAURIZIO ZANELLA var den välbeställda Milanofamiljens rebell och busunge. Därför deporterades han av oroliga föräldrar som 16-åring till familjens lantställe, en gård i Erbusco i Lombardiet. I "det lilla huset i skogen", *Ca' del bosco*, hoppades föräldrarna han skulle komma på bättre tankar.

Där uppstod idén. Zanella skulle göra världens bästa vin enligt fransk förebild – i Italien! 1978 producerade Zanella sin första egna *spumante* som fick namnet *Ca' del Bosco*. Och i dag?

Zanellas passion för vinodling växer ständigt, intill det lilla huset i skogen finns en av Italiens moder-



**Paula Glodel**

naste vinanläggningar. Under huset ryms en av de mest imponerande källare jag sett, med idealiska förhållanden för framställning och lagring av mousserande vin enligt champagnemetoden.

Zanellas mousserande *CA'DEL BOSCOVINER* är i toppklass – kanske Italiens bästa idag; *Brut, Crémant, Dosage Zero* och *Brut Millesimato*. Det senare, årgångsvinet, är gjort på varligt handpressade druvor enligt gamla metoder. Vinerna är rena och supereleganta. Druvorna som används är *chardonnay*, *pinot bianco* samt *pinot nero*.

De superba, välbyggda och koncentrerade röda vinerna med Maurizio Zanellas signatur görs på *cabernet*

*net sauvignon, cabernet franc* och *merlot* och lagras på nya ekfat som i Bordeaux. De vita på Chardonnay med en perfekt ektouche, elegant rökighet och fin frukt har redan jämförts med storheter som Montrachet.

Priserna är lika höga som i Champagne och Bordeaux, men jag hoppas ändå vi snart får möjlighet

att dricka viner från *Ca' del Bosco* även i Sverige. Stilen på vinerna är internationell och enda smolk i bägaren är förstås att i framtiden blir viner från alla världens hörn för lika...

PAULA GLODEL är en annan spännande och duktig ung vinproducent. Hennes

### Zanella

skulle göra världens bästa vin enligt fransk förebild – i Italien

POGGIO ANTICO ligger i Toscanas MONTALCINO-distrikt i närheten av Siena. Paola och hennes familj bodde i Milano och hade inte tidigare sysslat med vintillverkning då deras favoritvingård blev till salu. 1984 gjorde familjen sin första *Brunello di Montalcino* tillsammans med en erkänd oenolog från distriktet. Idag basar Paola över anläggningen. Hon sammanställde själv en mapp med prislista och information om sina viner, satte sig bakom ratten i sin lilla bil och körde runt i Europa för att saluföra sina viner. Hon hade ingen erfarenhet, hon var ung och kvinna. Med hjälp av telefonkatalogen och en portmonnä full med mynt tog hon från en telefonhytt i London kontakt de största vinhandlarna och restaurangerna för att berätta om sina viner.

Det har gått bra.

1985 års årgång av *Brunello di Montalcino Reserva* blev så bra att flera internationella vintidskrifter uppmärksammade hennes vin.

*Brunello di Montalcino* är Poggio Anticos huvudvin men här görs även ett experimentvin, *Altero*, och en *Rosso di Montalcino* som lagras kortare tid.

Alla vinerna är gjorda på *Brunellodruvan*, en klon av *Sangiovese Grosso*, som vuxit 400–500 meter över havet. *BRUNELLO DI MONTALCINO* är jäst vid 28°C i rostfria tankar och lagrat på slovensk ek i fyra år och sedan på butelj i sex månader. Stor doft med inslag av hallon, plommon och lakrits. Fylligt med kraftig, koncentrerad smak och goda tanniner. Lång god eftersmak!

Dessa unga vinproducenters viner återfinns man idag långt upp på *Gault et Millaus, Wine Spectators* eller *Decanters* topplistor över världens bästa viner tillsammans med toppviner som Mouton Rothschild och Krug.

