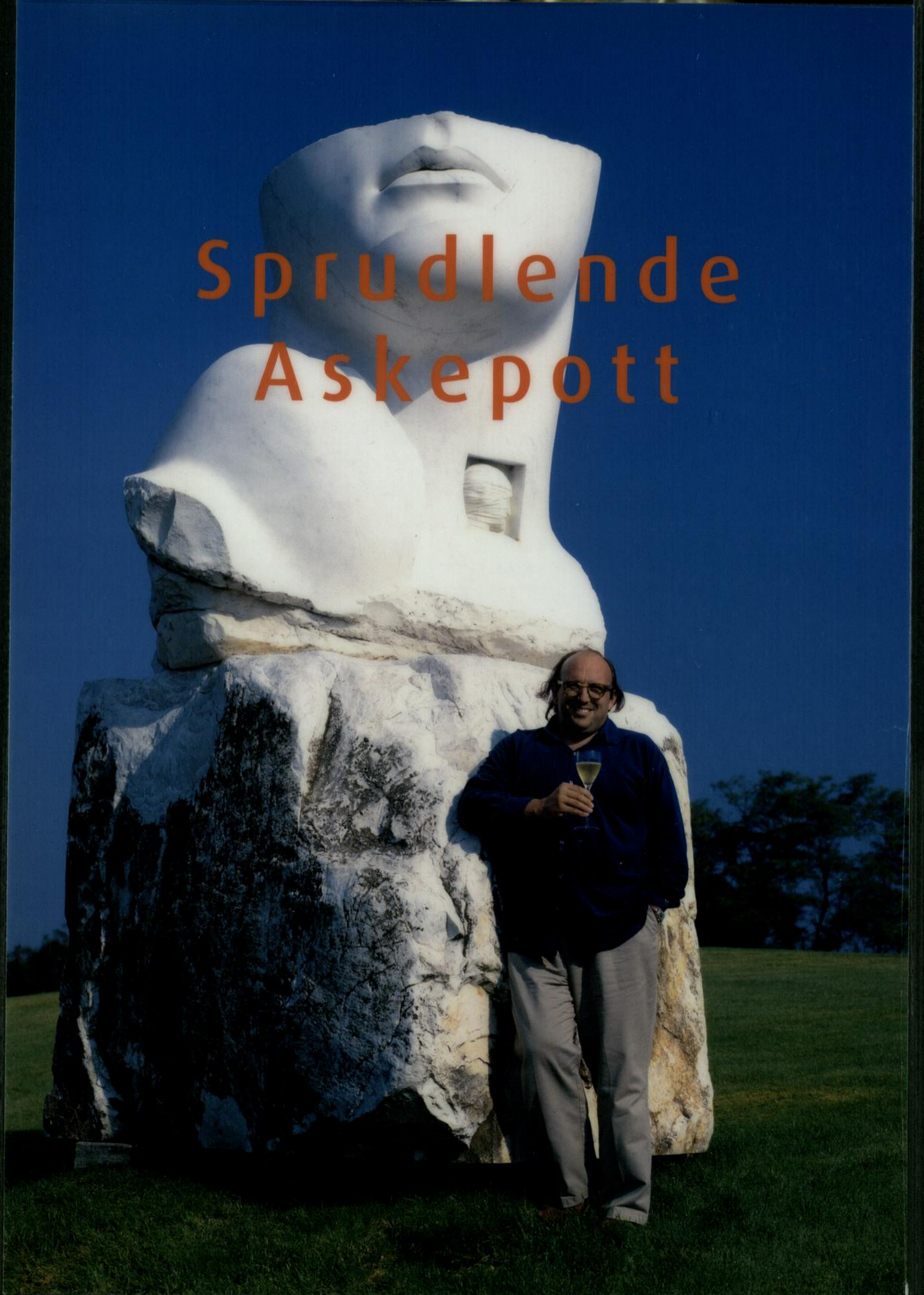


*a*ppéritif

NR 8 NOVEMBER 2000

ABSOLUTT BEST OG MEST OM MAT OG DRIKKE

Sprudlende Askepott



FRA Å VÆRE ITALIAS MINST HAR FRANCIACORTA MED LØPET AV 30 ÅR OPPNÅDD PRISMESSIG KONKURRERER BAK SUKSESSEN ER EN SELV-PENGESTERK MANN VED



INTERESSANTE VINOMRÅDE SINE MUSSERENDE VINER I EN STATUS SOM I ALLE FALL MED CHAMPAGNE. HJERNEN LÆRT, KOMPROMISSLØS OG NAVN MAURIZIO ZANELLA.

Maurizio Zanella er kjent for å sette seg høyere mål enn de langt fleste. Allerede som 17-åring fikk han en aha-opplevelse etter et tilsynelatende tilfeldig besøk hos burgundlegenden Romanée Conti. Selv om han hadde liten eller ingen erfaring med vinproduksjon, la han merke til hvor mye tettere vinstokkene var plantet i disse vinmarkene enn i hjemlige Erbusco hvor hans velstående far hadde kjøpt en vakker beliggende eiendom noen år tidligere. Et gods som også inkluderte en liten parsell vinstokker. Han skjønte dermed den grunnleggende idéen bak produksjon av kvalitetsvin, nemlig at avlingen må holdes nede for at det skal være nok smakskonstrasjon i druemosten.

FASCINERT

Zanella som allerede da var en handlingens mann overbeviste faren om at de også måtte øke beplantingstettheten dramatisk, det var snakk om en femdobling av antall planter, samt endre måten plantene ble beskåret på. Zanella junior hadde bestemt seg for at vinen skulle bli hans livsprosjekt og sørget for å få den beste utdannelsen

innen faget. Samtidig hadde en sambygding, Franco Zilianis eksperimenter med produksjon av musserende vin etter champagnemetoden sørget for at Cuvée Imperiale Berlucchi ble Italias mest prestisjefylte spumante. Og det med hjelp av champagnehuset Moët & Chandon.

Zanella fikk tak i Lansons tidligere kjellermester, André Dubois, som ved hjelp av sin lange erfaring fra dette champagnehuset klarte å skape en topp musserende vin fra vinmarkene rundt familieeiendommen i Erbusco. - Klimaet og jordsmonnet i Erbusco er det beste for Franciacorta, og Dubois ble raskt fascinert over mulighetene området bød på, hevder Ca' del Boscos eksportsjef Roberto Tondo og fortsetter: - Det er mildt året gjennom, selv midt på sommeren blir det aldri drepene varmt, på grunn av vindene fra Sebino-sjøen som regulerer temperaturen. Dreneringen er videre svært god siden jordsmonnet er morene bestående av kalkjord, sand og grus samtidig som terrenget er kupert.

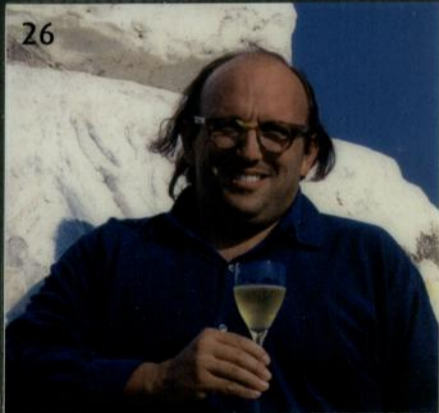
Men verken de samme klimatiske eller geologiske forholdene som i Champagne. Forhold som er umulig

å kopiere ned til minste detalj. Å skape et image opp mot champagne lar seg derimot gjøre, men det koster selvsagt enormt mye ressurser, særlig i form av penger. - Zanella senior hadde solgt sitt transportselskap som var et av Europas største, og hadde godt med kapital, forteller Tondo.

GLASSHUS

Kapital som møysommelig ble investert i prosjekter som ville gi kunnskap og erfaringer. Alt fra eksperimenter med ulike kloner av så vel chardonnay som pinot noir til bruk av fat. Perfeksjonisme til fingerspissene måtte til for å nå målet, kan det synes som. Ikke bare internt hva angår vinfremstillingen men også eksternt. Ca' del Bosco er blitt en attraksjon på grunn av omgivelsene, skulpturparken og ikke minst vinkjelleren som er et toppdesignet byggverk i glass hvor du faktisk kan se ned i de underjordiske gangene hvor hundretusener av flasker ligger og godgjør seg.

Innsatsen til Zanella har vært avgjørende for at Franciacorta i 1995 ble det første DOCG (denominazione di origine controllata e garantita) for tørr



TEKST AASE E. JACOBSEN FOTO CEPHAS, MICK ROCK

Apéritif 8-2000 27

musserende vin. Asti fikk slik status to år før for sin søte Moscato d'Asti men det er jo en helt annen skål! DOCG-lovverket er som kjent strengt både hva gjelder geografi, avkastning og i dette tilfellet også minimumskrav for lagring på bunnfallet. Som altså er 21 måneder. Til sammenligning er reglene i Champagne minst 18 måneder og for spansk cava 9 måneder.

Ca' del Boscos standardcuvée Brut non vintage er mer kompleks i aromaene enn de fleste vanlig brut-champagner. Men stilen er annerledes; her er mer sødme i frukten, innslaget av fat bringer også inn søte elementer som smør og vanilje. Men likevel svært velkomponert med en silkemyk mousse og en stil som er lettere å like for flere.

Den mest elegante cuvée er den som kalles Satén, altså sateng som er en litt tung silke. Et navn som flere av

Franciacorta-husene bruker på sine mer forseggjorte viner. Ca' del Boscos er mer å sammenligne med chiffon enn sateng, florlett og nærmest transparent, ikke så søt i aromaene som husets brut'er. Mer frisk og syrlig i frukten, mer mineralisk og mer innadvent i stilen. Og en vin som har et klart lagringspotensial. Den har allerede tilbrakt minimum 40 måneder på gjærrestene før omkorking som kun skjer etter som ordrene strømmer inn, et prinsipp som for øvrig følges for alle husets musserende viner.

SØDME

På topp er Cuvée Annamaria Clementi oppkalt etter Zanellas mamma. Denne vinen lages kun i bitte små kvanta og tilbringer 5 1/2 år på bunnfallet før omkorking. Til Norge kommer det noen få flasker i disse dager

av 1994-årgangen som nylig er lansert og derfor ikke smakt. Men denne cuvée er langt mer pompøs enn de øvrige vinene på grunn av bruken av mye nye fat.

Andre produsenter i Franciacorta av interesse er først og fremst Bellavista som kjemper om teten med Ca' del Bosco. Bellavista er tilgjengelig i Norge med blant annet en Brut non vintage og en Brut 1996.

Førstnevnte har masse sødme i form av moden tropisk frukt, smør, karamell og kaffe, enda mer enn Ca' del Boscos vanlige cuvée. Flott følge til hummer med aioli. Dessuten må nevnes, selv om disse ikke er tilgjengelige i Norge, Cavalleri og Ferghetta som også hører hjemme i Erbusco. Samt Cola (!) og Contadi Castaldi i Adro som har omtrent de samme vekstvilkår som i Erbusco.