

# SMAG & BEHAG

MAGASIN FOR VIN, MAD OG ANDRE LIVSGLÆDER

STORT TEMA

# ITALIENS SMØRHUL

# TUN

# ALSACE

# BORDI



## DE 2 STORE PRODUCENTER

Selv om de mousserende vine er områdets vinøse hovedattraktion, kan de stille vine under DOC Terre di Franciacorta og IGT Sebino sagtens følge med i kvalitet. Flotte eksempler herpå kommer fra bl.a. Bellavista, Villa, Cavalleri og ikke mindst fra Ca'del Bosco, "Huset i skoven", hvis "Maurizio Zanella" 1999 (opkaldt efter grundlæggeren og medejeren) på klassisk Bordeaux druekombination og "Pine-ro" 2000 på ren Pinot Nero er decideret store vine.



Nej, Starwars er ikke kommet til Franciacorta. Ca'del Boscos nye vineri andrager blot megagalaktiske dimensioner.

Ca'del Bosco er sammen med Bellavista det mest kendte navn og den største producent af DOCG Franciacorta, men man har lige mangedoblet kapaciteten i vineriet og under jorden, så stedet nu ligner en hangar til Jumbo Jet.

Den store vifte af vine omfatter 6 forskellige DOCG Franciacorta, som spænder over frugtig Brut og Dosage Zéro Millesimato 1997 til mere brødskorpeprægede Brut Millesimato 1997 og den alvorlige "Annamaria Clemente" Brut Millesimato 1997. Flotte vine som fortsat berettiger til en plads i toppen.

Udover det spektakulære stykke arkitektur, som vineriet udgør, vil man som gæst heller ikke undgå at bemærke den skulpturelle kameravågede port, kæmpeskulpturerne, heliporten og de underjordiske gange og grottelignende rum. Stedet har en kraftig duft af Californien.

Californian styling præger også Bellavista, "Den smukke Udsigt" der sandelig også ligger smukt på et lille bjerg. Bellavista forarbej-

der, ligesom Ca'del Bosco, druer til DOCG Franciacorta fra over 100 ha. Under jorden findes bl.a. en 350 meter lang tunnel, som flaskerne hviler i. Den har sider, der ligner den nye Metro i København.

Ejeren, Vittorio Moretti har da også en stor entreprenør virksomhed, der bl.a. laver tunneller og vinkældre. Selve vinen står Mattia Vezzola for, han går ind for meget elegant DOCG Franciacorta med masser af frugt, hvilket til fulde lykkes i "Cuvée" Brut og i "Gran Cuvée" Brut Millesimato 1997. Store vine lavet med ultralet pres i store, flade træpresser som i Champagne distriktet, mikroiltning og delvis barrique-modning af basisvinene. Gær/brødskorpe smagen er holdt på et minimum.

## VIN I SMØRHULLET

### DOCG Franciacorta

**Vinareal:** ca. 1100 ha (2001) - 607 ha i 1995.

**Vinmarkerne** er fordelt over 19 kommuner. De ligger i morænebakker i en højde af 170-496 m, ca. 80% af markerne ligger i 200-300 meters højde, d.v.s. lidt over Posletens niveau, i de lavere bakker.

**Produktion:** Antal flasker til salg: 4,5 mio. (omregnet til 0,75 liter størrelse, år 2000), heraf Satèn 0,43 mio. og Rosé 0,15 mio.

**Aftappere:** ca. 70 (2001).

### Vintyper inden for DOCG:

**Franciacorta "Non Dosato":** ("Pas Dosé"/"Dosage Zéro"/"Nature") ~ 0 g sukker/l, knastør.

**Franciacorta "Extra Brut":** indtil 6 g sukker/l, meget tør.

**Franciacorta "Brut":** indtil 15 g sukker/l, tør.

**Franciacorta "Extra Dry":** med 12 til 20 g sukker/l, en anelse sødme.

**Franciacorta "Sec"/"Dry":** med 17 til 35 g sukker/l, let sødlig.

**Franciacorta "Demisec":** med 33 til 55 g sukker/l, sødlig.

**Druesorter:** Ovennævnte typer skal laves på Chardonnay og/eller Pinot Nero og/eller Pinot Bianco. Det mest almindelige er en meget høj andel af Chardonnay.

**Fremstilling:** Kulsyretrykket er typisk på 5-5½ atmosfære. Flaskegæringsperioden er minimum 18 mdr. hvis der ikke er årgangsangivelse på flasken. Hvis der er årgangsangivelse, "Millesimato", skal flaskegæringsperioden være min. 30 mdr. og mindst 85% af druerne skal stamme fra den angivne årgang.

**Høstudbytte:** For alle ovennævnte typer og herefter nævnte typer er det maksimale høstudbytte på 10 tons/ha - max. 6500 l vin.

**Franciacorta Satèn** er altid "Brut" i sødmegrad, d.v.s. indtil 15 g sukker/l, men virker ofte en anelse sødere/rundere, da den kun har max. 4½ atm. kulsyretryk. Navnet er en omformning af "satin", og skal indikere noget, der er glat og blødt. Vinen er ofte også frugtligere end den normale Franciacorta og er således Franciacortas pendant til de franske Crémants. Satèn skal være lavet på Chardonnay, evt. med lidt Pinot Bianco. Kan også tappes som "Millesimato".

**Franciacorta Rosé** findes i både søde og tørre versioner, som angives på etiketten med de gængse navne. Skal være lavet af Chardonnay, Pinot Bianco og min. 15% Pinot Nero. Mange frisker det røde skær i den endelige vin op ved at anvende meget mørkerød dosage fra de ældste Pinot Noir planter. Kan være "Millesimato".

### Her fås vinene:

CA' DEL BOSCO: Adriat Vinimport, tlf. 38 86 37 47  
info@adriatvinimport.dk

