

KUOHUVA KOLMIKKO

Pohjois-Italian nousevat kuohuviinialueet haastavat proseccon ja tarjoavat kuplien ystävälle loputtomasti tutkittavaa. Vierailimme kolmessa kiinnostavassa osoitteessa Franciacortassa, Trentinossa ja Alta Langassa.

ESSI AVELLAN
+ KUVAT TUOTTAJAT JA SHUTTERSTOCK

Italia on kuohuviinimaana huikean dynaaminen. Proseccon tuotantomäärät kuohuvat omissa korkeuksissaan, mutta viininystävä hurmaantuu ennen muuta saapasmaan vaihtelevasta ja laadukkaasta perinteisen menetelmän tarjonnasta.

Kärkipaikalle on kiilannut Franciacorta, jonka laatuluokituskriteerit ovat kunnianhimoiset, paikoin jopa tiukemmat kuin Champagnen. Alueen runsaat, pitkän pullokypsytyksen kuohuvat ovat vallanneet lyhyessä ajassa italialaisten sydämet, ja maassa juodaan jo enemmän franciacortaa kuin samppanjaa. Alueen pioneereihin kuuluvasta Ca' del Boscosta on kasvanut koko kuplivan italialaistuotannon laadullinen ja imagollinen esikuva.

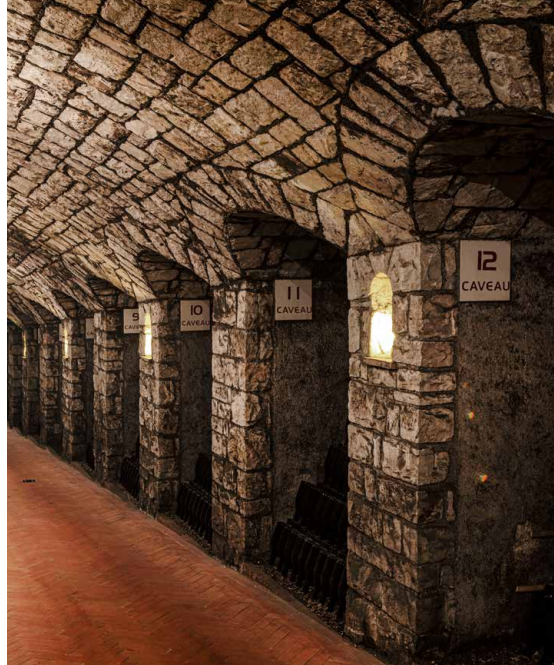
Ilmaston puolesta suurin mielenkiinto kohdistuu Trentinon trentodoc-kuohuviin,

joiden upea happorakenne saa linjakkuutensa Dolomiittien alarinteiden raikkaasta vuoristoilmasta. Ferrari on alueen ykkösnimenä raivannut tietä sympaattisille pientuottajille, joiden laadukkaasta tarjonnasta löytyy paljon tutkittavaa. Kävimme tutustumassa Moserin perhetilan artesaaniviineihin.

Kovaa nousua kärkikahinoihin tekee Alta Langa, joka on valjastanut Piemonten korkean ilmanalan alueet näyttämään kuohuvan potentiaalinsa. Vaikka alue on panostanut perinteisen menetelmän laatu-kuohuviineihin vasta kolme vuosikymmentä, se harppoo nopeasti kiinni Franciacortan ja Trentodocin etumatkaa. Esimerkiksi Cuvagella on kaikki edellytykset luoda piemontelaisista *metodo classicoista* kansainvälinen menestystarina.

→

Ca' del Boscon vuosikertafranciacortat syntyvät tammitynnyreissä.



Ca' del Bosco: MAURIZIO ZANELLA

Lombardian Iseo-järven lauhentamassa Franciacortassa ilmastonmuutoksen merkit ovat selvät.

”Viidestä viime satovuodesta kolme on ollut erittäin haastavia”, sanoo tilansa tyhjästä maailmanmaineeseen nostanut **Maurizio Zanella**.

”Vuosikerta 2022 kärsi äärimmäisestä kuumuudesta. Vuonna 2017 hallat puolestaan veivät kolmanneksen sadosta.”

Franciacortan sääntöjä ollaan muuttamassa siten, että aiempaa korkeamman ilmanalan alueita saadaan appellaation piiriin. Ca' del Bosco varautuu tulevaisuuteen etupainotteisesti: talon tarhat kipuavat rinteitä yhä ylempään.

Nuorten köynnösten keskeltä aukeaa päättähuimaava näkymä Iseo-järvelle, josta jylhät penkereet nousevat kuin tyhjästä. 500 metrin korkeudessa sijaitseville tarhoille Ca' del Bosco on istuttanut kolme hehtaaria Erbatam-köynnöksiä.

”Tällä historiallisella lajikkeella voi korkean hapokkuutensa ansiosta olla annettavaa tulevaisuuden Franciacortalle. Jos laatu on hyvä, lajike alkaa maistua Chardonnayn, Pinot Neron ja Pinot Biancon rinnalla viineissämme, mutta aikaisintaan 10–15 vuoden päästä.”

Ilmastohaasteista huolimatta Zanellan usko Franciacortaan on vahva. Talo rakentaa kasvua tinkimättä piiruakaan laadusta. Se viljelee 258 hehtaarin tiluksiansa luomuna eikä turvaudu ostoreypä-leisiin.

Jos käynti tarhoilla oli vaikuttava, kierros kellarissa loksauttaa leuat auki. Ensimmäisenä vastaan tulee talon oma innovaatio, *berry spa*. Se on neljän kylvyn linjasto, jossa joka ikinen rypäleterttu pestään ja kuivataan ennen puristusta.

”Tavoitteemme on tuottaa mahdollisimman puhtaita, hyvin aromikkaita, alhaisen rikkidioksidipitoisuuden luomuviinejä. Pesusta on hyötyä siinä.”

Ca' del Bosco on pystynyt alentamaan viiniensä rikkidioksidipitoisuuksiä omalla patenttikeskinnöllään, tyypeä hyödyntävällä uudelleenkorkeutusmenetelmällä. Takaetiketeissä talo on alkanut ilmoittaa viinien täsmälliset rikkidioksidimäärät yleisen *sisältää sulfitteja* -tekstin rinnalla.

Joka saralla tekniikka on valjastettu laadun tavoitteluun. Muun muassa viinien pumppaamista vältetään ”lentävien”, hissin tavoin liikkuvien tankkien avulla.

Pohjattoman innovatiivisen Zanellan uusin keksintö on korvata sokerilisäyksiä tavallisesti käytetty ruoko- tai juurikasokeri Sisiliassa tuotetulla rypälepohjaisella sokerilla.

”Vaikka sisilialainen rypälesokeri maksaa tuplasti enemmän kuin tavallinen, panostus kannattaa paitsi harmonisemman lopputuloksen myös maksimaalisen autenttisuuden vuoksi.”

Harvassa viinitalossa maailmalla törmää tämän tason perfektiönismiin. Ca' del Bosco todistaa, ettei huippulaadun tuottamisessa ole mitään sattumanvaraista. →

MAISTAINAKIN NÄMÄ



1 CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE 45 EDIZIONE FRANCIACORTA EXTRA BRUT

FRANCIACORTA, ITALIA, ALKO 501587, 33,89 €

Edizione 45 pohjautuu vuosiker-taan 2020 ja täydentyy satovuosien 2019 ja 2018 reserviviineillä. Chardonnay-vetoinen, sitruksinen viini on upean saumaton, silkkisen pehmeä, pirteä ja kevyen paahteisuuden siivittäjä.

RUOKA: Blinit



2 CA' DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION SATÈN FRANCIACORTA BRUT 2018

FRANCIACORTA, ITALIA, ALKO 929427, 59,99 €

Satèn on tehty vain valkokuorisista rypälelajikkeista, Chardonnaysta ja Pinot Biancosta. Pehmeän kuohunsa ja tavallista alhaisemman paineensa takia siinä on erityistä lempeyttä. Viinillisen runsas ja hunajaisen hedelmäinen franciacorta, jossa hyvä happorakenne.

RUOKA: Risotto primavera



3 CA' DEL BOSCO CUVÉE ANNA-MARIA CLEMENTI FRANCIACORTA RISERVA BRUT 2013

FRANCIACORTA, ITALIA, ALKO 923947, 99,98 €

Maurizio Zanellan Annamaria-äidin mukaan nimetty luksussekointu franciacorta eleganteimmillaan. Tammitynnyrikykyisyys on tuonut viiniin lisäyansseja. Upean vivahteikas, napakka ja hienostunut kuohuva, jolla on kosolti ikääntymispotentialia.

RUOKA: Salviapasta



Maurizio Zanella on mies Ca' del Boscon takana.