

MOUSSERANDE

Det är mousserande vin som dominerar produktionen. Endast högsta internationella standard är god nog och gäller hela produktionen. Druvorna plockas för hand och förs direkt till vinhuset i små plastkorgar. Efter sortering pressas druvernorna och musten testas i laboratoriet före nedkylning. De rostfria jästankarna är utrustade med temperaturkontroll.

Nästa steg blir att tillsätta jästsocker blandningen till det färdiga basvinet för att därefter buteljera vinet och påbörja andrajäsningen. Ett annorlunda inslag är att man andrajäser vinet även i halvbuteljer. Vinet får sedan lagras på flaska med sedimentet i tre år före degorgering – då man tar bort sedimenten och omkorkar flaskorna.

DOSAGE ZERO

En blandning, cuvée, av 40% chardonnay, 40% pinot bianco och 20% pinot nero med 1 grams sockertillsats kallas Brut Metodo Champenois och ger ett friskt, syrligt, litet kärvt vin med viss tyngd. Det andra vinet, Dosage Zero är gjort på samma druvblandning men har

som inte ens varit i skuggan av en ek. Det är gjort av lika mått pinot bianco och chardonnay. Ljusgult med fin arom och god fruktsmak. Litet lätt men charmig.

Chardonnay Vino da Tavola är en helt annan femma med sin ekfatsjäsning och sju månaders fatlagring. Detta briljanta vin är gult med guldkant. Det har mycket sammansatt doft av hasselnöt, vanilj, frukt och ek. Smaken är smörig och samtidigt frisk, fyllig och har inslag av strävhets. Den långa smaken avslutas med en knorr av crème caramel. Mycket bra.

ROSSI

Först ut bland de röda har vi en Pinot

Noir från 1985, vilket var första året det gjordes. Fin och klar tegelröd färg med ren och tydlig harmonisk frukt i glaset. Fatkaraktären tittar fram (faten kommer från bröderna Francois i Bourgogne). Det är ett ungt vin med stil om än något kort. Blir inte bättre.

Franciatorta Rosso 1985 är bättre och intressantare. Det görs av 40% cabernet franc, 25% merlot, 25% barbera och 10% nebbiolo. Vinet lagras först en tid i årgamla franska fat för att därpå vila i traditionella botti. Det är ett mörkrött gnistrande vin med intensiv doft av främst bordeauxdruvorna. Elegant frukt, torrt, intensivt och stramt. Barbera supplerar med toner av lakrits och livlig syra. Ett mycket välgjort vin avsett för konsumtion inom ett par år.

TILL GÖTEBORG

Juvelen i kronan är en bordeaux-cuvée på cabernet sauvignon 45%, merlot 30% och resten cabernet franc. Nästan allt vinet (90%) får mogna på nya ekfat från... Bordeaux, resten lagras på använda fat. Efter 14 månader tappas vinet på flaska, förses med Maurizio Zanellas signatur och – som de flesta kvalitetsviner i Italien – Vino da Tavola klassifikation. 1985 är intensivt och djupt i färgen. Doften präglas av cabernet med lagom inslag av ek. Smaken är torr och fin med bra syror och fin rondör.

Som så ofta förut kan man bara sända en önskan till högre makter, dvs 4:e våningen i V&S kontorshus. Snälla goe inköparen, kan ni inte köpa in några lådor av Cà del Boscos viner. Det räcker om vi får det hit till Göteborg!



mycket riktigt ingen som helst tillsats av "liqueur d'expédition". (Något som man skulle vilja göra i Champagne. Moët & Chandon tillsätter tex 12 gram till sin Brut. Förre källarmästaren här, Monsieur André Dubois var för övrigt källarmästare hos Moët tidigare. Han har nu efterträtt av Brian Larky från Kalifornien.) Dosage Zero är det klart bättre vinet. Moussen är lika lång och ihållande hos de två men Dosage Zero är friskare, intensivare och har naturligtvis torrare smak. Och man känner inslag av de franska små faten.

Husets rosé är ett elegant aperitifvin med torr, fin fruktsmak med lätt inslag av ek-vanilj-karamell.

BÄSTA VIN

Husets bästa mousserande vin är ett årgångsvin gjort av lika delar chardonnay, pinot nero och bianco. Druvorna pressas i en äkta fransk vinpress från Champagne. Efter jäsning och mognad i franska ekfat under ett års tid, buteljeras vinet för andra jäsningen och flaskmognad i fem år. Här använder man naturkork under hela tiden och flaskorna degorgeras naturligt, dvs vinet får spruta fritt när man tar bort fällningen och korkar om vinet.

Maurizio Zanella anser att de mousserande vinerna bör drickas inom ett eller högst två år från degorgeringen, som därför görs kontinuerligt. Han låter hela tiden en hel del flaskor vila på sin egen fällning för framtiden, i väntan på degorgering.

Köper man hela lådor av årgångsvinet från Cà del Bosco får man alltid en notering om när degorgering gjorts. Ett föredöme som champagnetillverkarna definitivt borde ta efter.

TVÅ VITA

Bland de vita vinerna finner vi två verkliga kontraster. Först ett lätt och friskt vin



En traditionell odlingsteknik i Italien, den så kallade Pergola drivningen. Vinstockarna här är Chardonnay. Denna odlingsteknik försvinner successivt till förmån för lågt drivna stockar som beskärs enligt metoden enkel Guyot.

Château

Nummer 5
39:- inkl. moms
(Norge 49:00, Finland Fmk 39:00)



Det fullständiga namnet är Azienda Agricola Cà del Bosco, vilket betyder vingården "huset i skogen". "Huset" grundades i slutet av 60-talet och ligger i DOC-klassade Franciacorta, strax norr om Brescia i Norditalien.

På kullarna runt Iseo-sjön fann man idealiska förutsättningar för vinodling. Marken är mager och rik på småsten. Och Lago Iseo ger bästa förutsättningar för vinodling med flyktigt morgondis och svala nätter som början respektive slut till de varma sommarkdagarna.

Man odlar flera traditionellt franska druvor; cabernet sauvignon och franc, merlot, pinot noir och chardonnay, parallellt växer italienska klassiker som nebbiolo och barbera. Det är dock chardonnaybesläktade pinot bianco som dominerar de 35 uppodlade hektaren.

Odlingsformen är utpräglat italiensk med högt drivna vinrankor. De slingrar sig två meter höga och bildar ett solskyddande lövtäcke. Man har dock på sistone nyplanterat chardonnay med helt ny drivningsteknik. Genom att plantera stockarna tätt, 10.000 stockar per hektar, kan man få samma solskydd med endast en meter höga plantor.

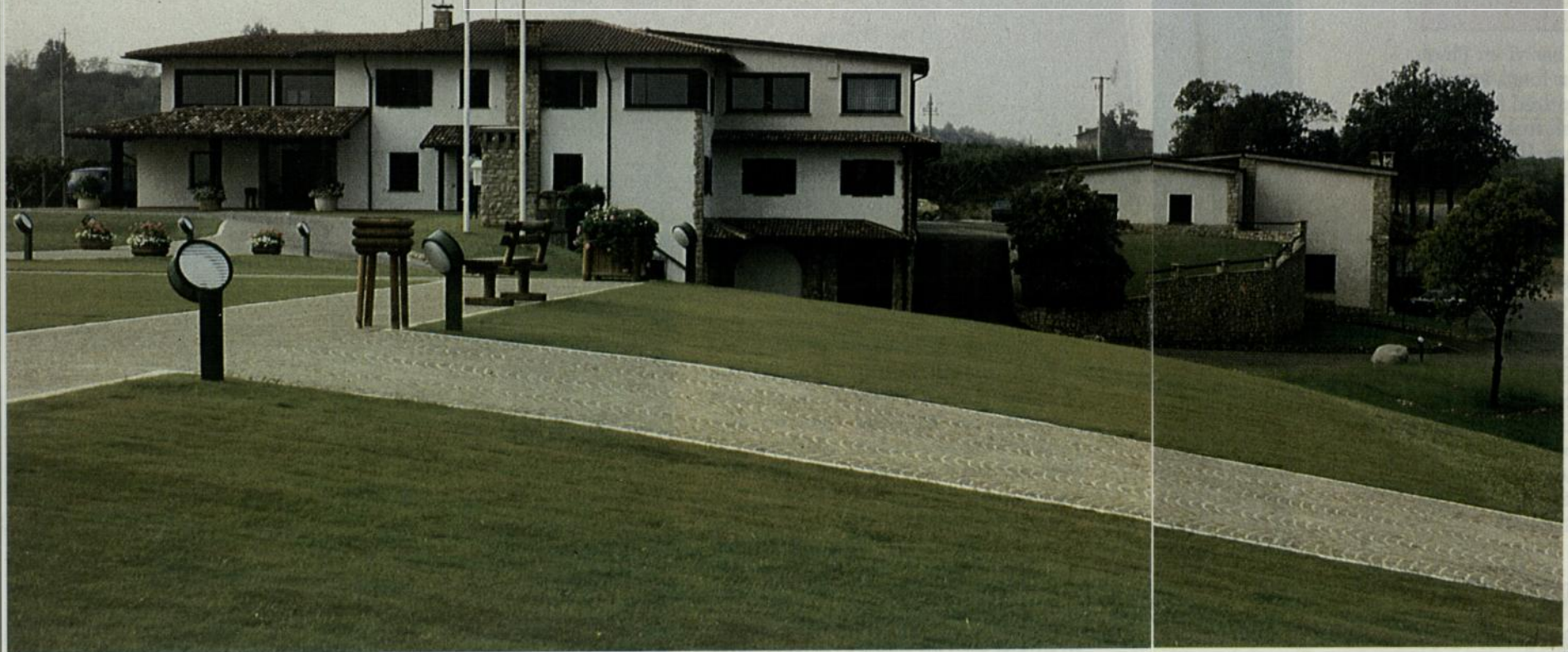
MAURIZIO ZANELLA

Det är Maurizio Zanella som är ägare och eldsjäl bakom Cà del Bosco. Han är en ödmjuk, rundlagd och gladlynt man i sina bästa år. Det är hans pappa och dennes transportföretag som skjutit till den förmögenhet som krävs för att anlägga en vingård. Fadern har märkligt nog inget intresse av – eller förståelse för vinproduktionen. Han verkar endast ha öppnat plånboken. Fast det borde räcka gott och väl, tycker man.

Det första som möter besökaren är den vackra trädgården; redan den moti-

ETT LITET HUS I SKOGEN

Det finns flera seriösa stjärnskott på vinhimlen i Italien som kompromisslöst satsar på kvalitet i en kombination av kapital och kreativitet, tradition och teknik, medvetenhet och ödmjukhet. Nästan alla ligger i Piemonte, Toscana eller Veneto. Men sedan finns det uppstickare utanför de kända områdena. Mastroberardino är en. Cà del Bosco en annan. Var ligger det, vad gör dem och hur? Mats M. Hoff tar dig med på ett udda besök.



verar besöket. Själva produktionsdelen är rationell och modern som det anstår en ny anläggning. Huset är som sig bör uppfört helt av sten från de omgivande markerna med djupt liggande källare med plats för 720.000 flaskor, vilket motsvarar fyra års produktion. Temperaturen är naturligtvis konstanta 12 grader.