

ALLT OM mat & VIN

Läckert

Effekt av kvalitetslagen:

Italiens bästa viner säljs som "bordsviner"

Under 1980-talet har en ny trend vuxit fram bland italienska vinnmakare – de satsar på kvalitet, klassiska franska druvor och höga priser. Men för att kunna göra kvalitetsviner måste de kringgå den italienska vinkvalitetslagen!

Cá del Bosco betyder "det lilla huset i skogen", men det är en väl blygsam beskrivning av den vingård och anläggning som byggts upp i den lombardiska skogen. Tankarna far snarare åt uttryck som "den stora herrgården".

Runt mangårdsbyggnad och vinifieringsanläggningen har Maurizio Zanella och hans amerikanske vinnmakare Brian Larky planterat drygt 50 hektar med druvstockar.

Mest är det vita chardonnay och den närbesläktade pinot blanc, men här odlas också cabernet sauvignon, pinot noir, merlot, cabernet franc samt de italienska druvsorterna nebbiolo och barbera.

Den italienska vinlagen DOC, föreskriver vilka viner som får göras inom vilka områden, och på vilka druvor de skall göras.

Tanken är att lagen på detta sätt ska se till att hålla den allmänna kvaliteten på italienska viner uppe. Men för de odlare som satsar på de franska druvsorter och hög kvalitet har lagen blivit ett hinder. Och följaktligen är det ett faktum att Italiens allra främsta viner i dag säljs som "Vino da Tavola", som bordsviner, eftersom de inte rymms inom vinlagens ramar.

Husets DOC-vin

Cá del Bosco ligger inom DOC-området Franciacorta. Här görs ett ganska märkligt

rödvin på två italienska och två franska druvsorter. Vinet Franciacorta ska enligt lagen bestå av 40-50 procent cabernet franc, 20-30 procent barbera, 15-25 procent nebbiolo och 10-15 procent merlot.

Cá del Boscos Franciacorta Rosso smälter samman de olika druvsorterna till ett lustigt vin med inslag av gräs och röda bär från de franska druvorna och kryddigt från de italienska. Det är ett mycket välgjort vin, fullmatat med fruktighet och en hög, spänstig syra.

Enligt vinlagen får vinodlarna i Franciacorta, förutom Rosso också göra vitt vin på druvorna pinot blanc och chardonnay samt mousserande "spumanti" på pinot blanc, chardonnay och den röda pinot noir.

Cá del Boscos Franciacorta Rosso räknas bland de allra bästa, kanske som den bästa, men det är inte detta vin som Maurizio Zanella blivit berömd för. Det är i stället hans sätt att göra klassiska franska viner som skördat de stora lagrarna.

Det är en grannlaga uppgift han gett sig in på, nämligen att göra egna varianter på röd bourgogne, vit bourgogne, röd bordeaux samt champagne.

Resultatet av hans ansträngningar har dock inte låtit vänta på sig. Vinskrifter över hela världen för fram hans viner som de allra bästa som står att finna i Italien och lovorden haglar över honom. Den enda stora invändningen är att vinerna är för dyra.

Ett faktum som inte oroar Maurizio Zanella över hövan. Hans priser är höga, men folk köper vinerna ändå – ett vanligt fenomen i vinvärlden, där det dyks vara så att den bästa kan komma undan med vilka priser som helst.

Genombrottet kom med de mousserande vinerna, gjorda precis som i Champagne. Zanellas förre vinnmakare André Dubois hade ett förflutet som kallarmästare hos Moët & Chandon. Omsorgen om vinerna är skrupulös. Maurizio Zanella har t o m specialimporterat en alldeles egen press för att

slippa hårda garvsyror i sitt mousserande vin.

Fyra varianter

Hans mousserande vin finns i fyra varianter. En vanlig torr brut, en dosage zero utan sockertillsats, en crémant som bubblar lite mindre samt en rosé.

När några svenska vinskribenter provade vinerna slogs vi av den härliga champagnedoften av bröd och jäst och den fina syran. Bäst tyckte vi om Cá del Boscos Crémant och minst om rosén, men från kvalitetssyns, men från kvalitetsyns punkt var dessa viner bland de bästa "champagnekopior" vi provat.

Själv skulle Maurizio Zanella ha slagit ifrån sig om han hört ordet "champagnekopior", för även om han hämtar all sin teknik och omsorg från Champagne, hävdar han:

– Cá del Bosco har sin egen personlighet. Det är inte champagne, men det är jåkligt bra.

Montrachet är den mest berömda vingården för vitt vin i Bourgogne. Alltså har Maurizio Zanella ställt in siktet på kvalitet à la Montrachet för sitt eget chardonnayvin. Även om hans 85-åriga slogs en Montrachet i en blindprovning nyligen är det kanske inte dags att flytta upp i den kategorin än, men det är ofrånkomligen så att han gör den bästa chardonnay i Italien i konkurrens med Angelo Gaja.

Som vanligt är det svårast



Maurizio Zanella, en målmedveten man som tänker slå vinvärlden med håpnad

AV JANNE HOLMSTRÖM

Cá del Bosco – en hypermodern vingård i Lombardiets skogar. Här görs det viner som ger eko i stora vinvärlden.

att konkurrera med röd bourgogne. Otaliga är de vinmakare som runt om i världen försökt sig på och mer eller mindre misslyckats med att göra en bourgognelikhande pinot noir. Maurizio Zanella har inte det finns gott om utrymme för förbättringar om han siktar på de allra bästa bourgognerna.

Det är i stället med sin bourdeauxblandning på cabernet sauvignon, cabernet franc och merlot som han kommer att vinna ännu större framgångar.

Signerad etikett

Vinet heter Maurizio Zanella, kort och gott, och den trendiga etiketten bär hans namnteckning.

Produktionen av det här boutiquevinet är blygsamma 17 000 flaskor. Druvorna skördas vid optimal mognad

i slutet av oktober. De får jäsa i stora tankar av rostfritt stål i 14–20 dagar och genomgår sedan den malolaktiska jäsningsen inom ett par veckor.

Vinet dras sedan över till de sedvanliga franska ekfatet om 225 liter, varav 85 procent är nya och 15 procent är använda en gång. Där får det vila i 12–18 månader

beroende på hur kraftig årgången är.

Medan övriga italienska viner av hög kvalitet ofta lagrats för länge på fat och oftast kombinerar vresiga garvsyror, tanniner, med hög syra är Maurizio Zanellas bourdeauxblandning varm, generös, yppig, fruktig och komplex med härligt fruktiga garvsyror.

Tre kvalitetsitalienare i Sverige

Intresserade som vill prova kvalitetsviner av det slag som vi berättat om i artikeln har tre att satsa på. De finns alla i Systemets specialsortiment. Omdömena är från Allt om Mat:s provargrupp vid en provning för några månader sedan:

● 2324 1981 I Coltri (Melini) 75 kr: "Intressant, ungt, något bränt vin med potenta syror och

strävheter."
● 2368 1982 Tignanello (Antinori) 162 kr: "Ungt, intensivt, spännande vin med tätthet, finess och karaktär."

● 2294 1981 San Giorgio (Lungarotti) 195 kr: "Ungt, välgjort Toscanavin med utmärkt komplex doft och lång sträv smak. Vinet har bra karaktär och balans mellan Sangiove- och Cabernetdruvorna."

Det är sådana här viner världen skriker efter. Det är för att de gör viner på chardonnay och de ädla bourdeauxdruvorna som vinerna från Kalifornien, Chile och Australien är så framgångsrika, anser Maurizio Zanella.

Trots sin prissättning, priserna på de mousserande vinerna ligger kring 140 kronor flaskan, chardonnayviner över 200 kronor flaskan och bourdeauxblandningen på cirka 250 kronor flaskan, lyckas han sälja sina viner.

Samtidigt, varför ska inte en bra vinmakare ta ut det marknaden är beredd att betala?

Allt vi gör har kvaliteten som adelsmärke. Vi spänner bagen högt och min förhoppning är att vinkännare en dag ska prova mina viner och säga att det här påminner om Cá del Bosco – inte att det påminner om bourgogne, bourdeaux eller champagne.