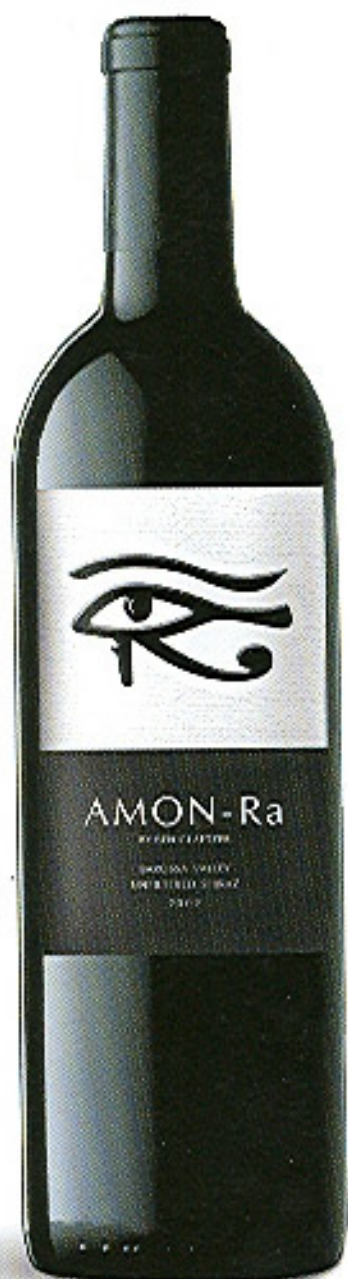


Nyheder & fakta om vin, øl og spiritus



# Vinbladet

APRIL - MAJ 2004 • NR. 2 • ÅRGANG 13 • PRIS 59,00 DKK • ABONNEMENT: 298,00 DKK



*EN NY EPOKE FOR AUSTRALSK VIN  
TOPVINE SMAGT BLINDT - HVEM VANDT  
AMARONE 2000 - RHÔNE - BAROLO/BARBARESCO*

# ÅRETS VINBONDE 2003

ANDREA FRANCHETTI



*En vin født i smerte  
og stemningsrus  
båret*

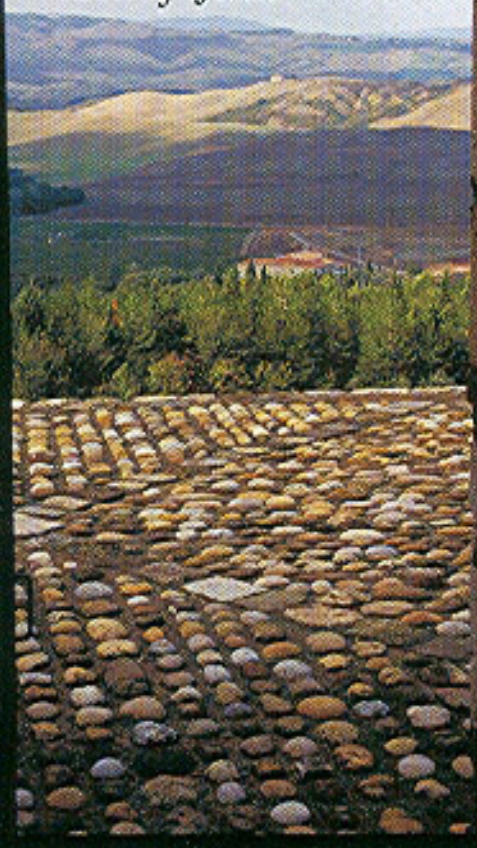
*af områdets  
ufattelige skønhed  
og tonsvis af sten  
underkastet  
en opbobet vildskab  
og frustration  
i søgen efter glæde  
i livet.*

*En primitiv  
intellektuel handling  
et instinkt og fornemmelse  
for luksus og kunst  
nedarvet gennem århundreder  
og nu frembragt  
af barkedede næver  
og vinstokke  
badet i sved  
og tanke.*

*En mand  
et sted  
et bjerg  
en kærlighed  
en historie  
en Tenuta di Trinoro.*

# TERROIR ER EN VIN

- lavet af ejeren



*For første gang vi ser en supervin lavet på unge vinstokke fra et helt ukendt distrikt. Området hedder Val d'Orcia, det har nu fået sin helt egen appellation på grund af manden bag vinene, Andrea Franchetti. Han er for Vinbladets læsere bedst kendt som »manden og bjerget«. Jeg fulgte ham i en lille uge, først i Danmark, senere i Sverige, og alle steder for et begejstret publikum.*

**H**istorien startede med en familie, der udvandrede fra 1300-tallets turbulente Spanien, og som via Frankrig tog deres nye identitet og navn Franchetti med til Italien for der, via deres succes med handel, til vands og over land, at blive adlet som den eneste jødiske familie. En familie, hvor rigdom til slut ikke længere kunne tilfredsstille, kunne mætte, og hvor ekstravagance, musik, kunst og opdagelsestrejser tog overhånd.

Andrea Franchetti har prøvet det hele, er en mand med seks liv, som han selv udtrykker det. Hans sjette liv startede i 1981 med købet af en ruin og 50 hektar jord på et lille bjerg. Bjergene blev næsten glemt, men en dag kom der tag på ruinen, der atter blev til et hus. Andrea Franchetti sov der en nat og opdagede pludseligt, at der var gået tre måneder. Han besluttede sig for at blive på bjerget, men det kunne ikke gå i længden, han måtte have noget at lave, hvis han skulle blive. Her blev Tenuta di Trinoro født, af skønhed, af tanke, i nationalparken Val d'Orcia, i det nederste hjørne af Toscana tæt ved

Umbrien. De 50 hektar er blevet til 200, og de første par hektar med vinmarker, planter i 1992, er nu blevet til 27. Men klimaet er stadig det samme med virkelige årstider. En meget varm, til tider næsten kvalende sommer, koldt efterår og vinter, hvor der ofte er sne, afløst af et forår, der nærmest eksploderer. Recepten er også den samme, meget lav ydelse, 300 gram frugt eller 5 klaser per vinstok, 14 forskellige gæringstanke og 35 til 45 forskellige plukninger og gæringer. Høsten strækker sig ofte over to måneder. Dag efter dag prøvesmager Andrea druerne. Nogle gange bliver druerne høstet på det helt optimale tidspunkt, og de druer ender måske i førsteviden Tenuta di Trinoro, der kun bliver produceret i et antal på sølle 7.200 flasker. Resten, nu omkring 50.000 flasker, ender som andenvinen »Le Cupole«. En vin, der med sin kvalitet, må bære betegnelsen en af verdens bedste andenvine.

Årgang 2002 er lige landet i Danmark, en meget vanskelig årgang, hvor regn og kulde fik Val d'Orcia til at ligne et område i Skandinavien. Andrea Franchetti

fygtede til det sidste, ville der i det hele taget blive produceret nogen vin i 2002? Det lykkedes, resultatet er meget harmonisk, men uden den koncentration, der berettiger til en førstevin. 2002 blev derfor året, hvor kun Le Cupole blev produceret.

Hvorfor skiller 100 vine sig ud blandt 1.000 kvalitetsvine. Magi, mener mange, sort magi. Tenuta di Trinoro har magien i stedet, i munden, i familiens historie. Vinene fra Andrea Franchetti importeres af H.J. Hansen og Victoria Vine (Le Cupole), og årgang 2000 blev udsolgt med det samme.

## Smagning:

### LE CUPOLE

2000 Smuk duft af viol og mørke kirsebær, kompleks med fine nuancer fra fad. Meget rig, elegant smag, med lag på lag af moden frugt, markeret tannin og lang, elegant eftersmag. 96

2001 Elegant, mere sødmefuld duft med hvalpefedt, modne kirsebær og vanilje. Fyldig, rig, sødmefuld duft med lang, elegant eftersmag mættet med moden frugt. 92

2002 Elegant, let grøn kirsebærduft. Saftig, elegant smag, luftig, fyldt med friske, modne bær og saftig eftersmag. Meget umiddelbar, glad vin. 87

### TENUTA DI TRINORO

1998 Meget stor, mørk, kompleks duft med brombær, blåbær og mørk chokolade. Elegant, kompakt smag pakket med modne bær og lang, lang eftersmag af mørk chokolade og modne, mørke bær. Meget maskulin vin. 97

1999 Fin, karamellagtig duft med modne bær, viol og fine nuancer fra fad. Elegant, luftig, let sødmefuld smag, cremet med blid tannin og lang, luftig eftersmag. 93

2000 Sødmefuld, kompleks duft med mørke bær og en del vanilje fra fad. Elegant, let sødmefuld smag, fyldt med mørke bær, markeret tan-

nin og lang, stadig noget udtørrende eftersmag med meget fadpræg. 96

2001 Let sødmefuld, kompleks duft af mørke kirsebær, brombær og vanilje fra fad. Elegant, luftig og koncentreret bærsmag, let sødmefuld med markeret tannin og lang, rig eftersmag. 96

### 2003 Fadprøve

Rig, røget, elegant, fæsket duft med bacon, kaffe og vanilje. Sødmefuld, luftig og meget rig smag med lang, elegant eftersmag. 95-96

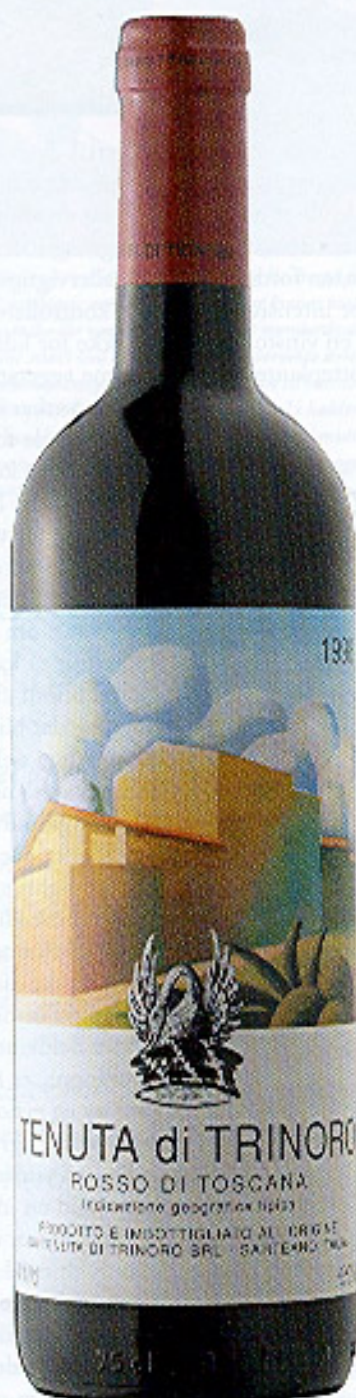


Foto: Ettore Froscher-Nico

## EN VIN

## MED

## TERROIR?

Kan vine, produceret fra vinplanter, der bliver kunstvandet, udtrykke et terroir? Mineraler, undergrundens sammensætning, har man aldrig kunnet finde i vinen, alligevel er de fleste ikke i tvivl om, at undergrunden efterlader et fingeraftryk, en karakter i vinen, der ikke kan måles, men fornemmes i vinen mineralitet. Men begrebet terroir udtrykker mere end jordbundsforhold. Hældningen af vinmarken, orienteringen og højden er også vigtig, det samme gælder klimaet – makro for et større område og meso for et mindre, fra 10 til 100 meter. Klimaet kan udtrykkes ved temperatur og vandmængde, ikke blot hvor høj eller hvor meget, men også på hvilket tidspunkt. Jordbundens evne til at holde på vandet, eller slippe af med det, er mindst lige så vigtig. Bordeaux og Médoc er netop her, med de store grusplateauer, et godt eksempel. Gruset virker som et stort filter, vinstokkene sopper ikke i

Fortælling

## L'ESPRIT DU VIN

### Smagninger & Middage

164 BIODYNAMISKE VINE (1991)

174 PINGUS (1992/1993)

194 PINGUS (1994)

244 BIOVINE (1995/1996/1997)

304 BRUNELLO & BAROLO

75 PINGUS (1998/1999, 2000)

145 CHAMPAGNE

215 BOURGOGNE

285 DOMAINE LEROY

46 SOMMERSVINE

66 SOME LIKE IT OTT

Program kan ses på [www.esprit-du-vin.com](http://www.esprit-du-vin.com)  
 For mere information pr. email: [esprit@esprit-du-vin.com](mailto:esprit@esprit-du-vin.com)

Se også [www.santidomino.com/vin](http://www.santidomino.com/vin)

Åbningstider: Søndergade: Mandag-fredag 10-18

Frihavnen: Efter etliche.



### L'ESPRIT DU VIN

Søndergade 6 - 1205 SM. K.

Tlf. +45 73 20 000

Fax +45 73 20 000

[www.esprit-du-vin.com](http://www.esprit-du-vin.com)

vand, men samtidig betyder deres lange rødder, at de heller aldrig for alvor tørster. Det giver optimale vækstbetingelser, den rette vegetative kraft, der igen medfører den rigtige balance mellem løvdække og druer, noget der senere bliver udtrykt i vinen. For de mere lerholdige jorder ved man i dag, at indholdet af organiske stoffer i jorden er afgørende for de porer, der dræner vandet. Dræning er derfor afgørende i områder med megen regn.

Terroir er med andre ord et komplekst begreb, der omfatter alle vinmarkens fysiske (naturlige) elementer såsom jordbund, eksponering, dræning og mikroklima. Terroir inkluderer ikke vinstokken/druesorten, der mere er et middel til at udtrykke terroiret, og det har absolut intet at gøre med producentens fremstillingsmetoder, men mere med hans valg. Eksempelvis er Pauillac et godt terroir til Cabernet, men ikke til Grenache, og netop valget af druesort, rodstock, beplantningstæthed, opbinding etc. er blot nogle af de valg, som mennesket må foretage i sin jagt på at udtrykke terroiret bedst muligt – hvis han altså ønsker det og ikke blot vil lave en »international« vin.

Der er i dag flere og flere vinproducenter, der mener, at dræningen er helt afgørende for en vins kvalitet og terroirpræg. Men hvad så med alle de vine fra den nye verden, der er afhængig af kunstvanding, enten fordi det ikke regner nok, eller fordi regnen falder for intensivt i en periode og på et forkert tidspunkt. Kan en vinstok, der bliver kunstvandet og som en anden porteplante har



et vertikalt rodnet, der højest når 1 meter ned, udtrykke et specielt terroir? Det mener Eduardo Chadwick, og det var en af grundene til, at han arrangerede den store smagning i Berlin (se side 17). For ham er dræningen det allervigtigste. Samtidig kan man med kunstvandingen kontrollere vandmængden, ikke for meget, men heller ikke for lidt. Kan man med andre ord genskabe de samme vegetative betingelser, som kendetegner de bedste vinmarker i Bordeaux? Tror man på det, så udelader man også de forskellige bjergarters betydning og til dels jordbundens kemiske egenskaber. Men Chadwick går endnu videre. Han mener at »terroir-følelsen« er at være et sted og for vinbonden at høre hjemme der.

Måske var det lettere blot at definere begrebet terroir som en vin, der kommer fra et specielt område. Man kunne tale om makro- og mesoterroir. Taler vi om makroterroir så kan de fleste være med. Alle vinelskere har prøvet blindt at udpege en vin fra Bordeaux eller Bourgogne – det bliver straks meget sværere, når man skal udpege den enkelte appellation. Men en vins duft og smag er også udtrykt i en tradition, i en måde at lave vin på. Her går udviklingen så stærkt, at traditionen i mange områder er gået af højten.

For forbrugeren virker det forvirrende – er det området, druerne eller teknikken, der dominerer i glasset? Netop derfor er det specielt i de mere rene vine, fra de bedste tyske distrikter, fra Alsace, Loire og Bourgogne, at man formentlig er en egnstypicitet. Mange af de allerstørste hvidvine, på nær nogle af de bedste vine fra Bourgogne, er fremstillet uden at have været i berøring med ny eg – noget, der er helt utænkeligt for de bedste røde vine. Lagring på nye fade og mere tekniske finurligheder i vinkælderen, slører her ikke vinen identitet. Vine med en identitet, med en nerve, en mineralitet, kan få vinamatører op i den syvende himmel. Vinene kan være fyldt med fejl, med kanter, men de vækker med deres genkendelighed en følelse, en fornemmelse, af tidligere at have været et sted og i nuet en fornemmelse af at være på stedet.

# Vin søges

Vine, der ønskes solgt på auktion i Vejle eller København, kan indleveres nu!

Ring eller skriv til

Lars Bjørslev tlf 3343 6948

vinsagkyndig hos Bruun Rasmussen  
l.bjorslev@bruun-rasmussen.dk

Vine der indleveres vil være dækket af vores forsikring.



**BRUUN RASMUSSEN**

VINAUKTIONER

Bredgade 33 1250 Nbh. Tel 3343 6911  
Pedersholms Allé 42 7100 Vejle Tel 7943 6911  
www.bruun-rasmussen.dk