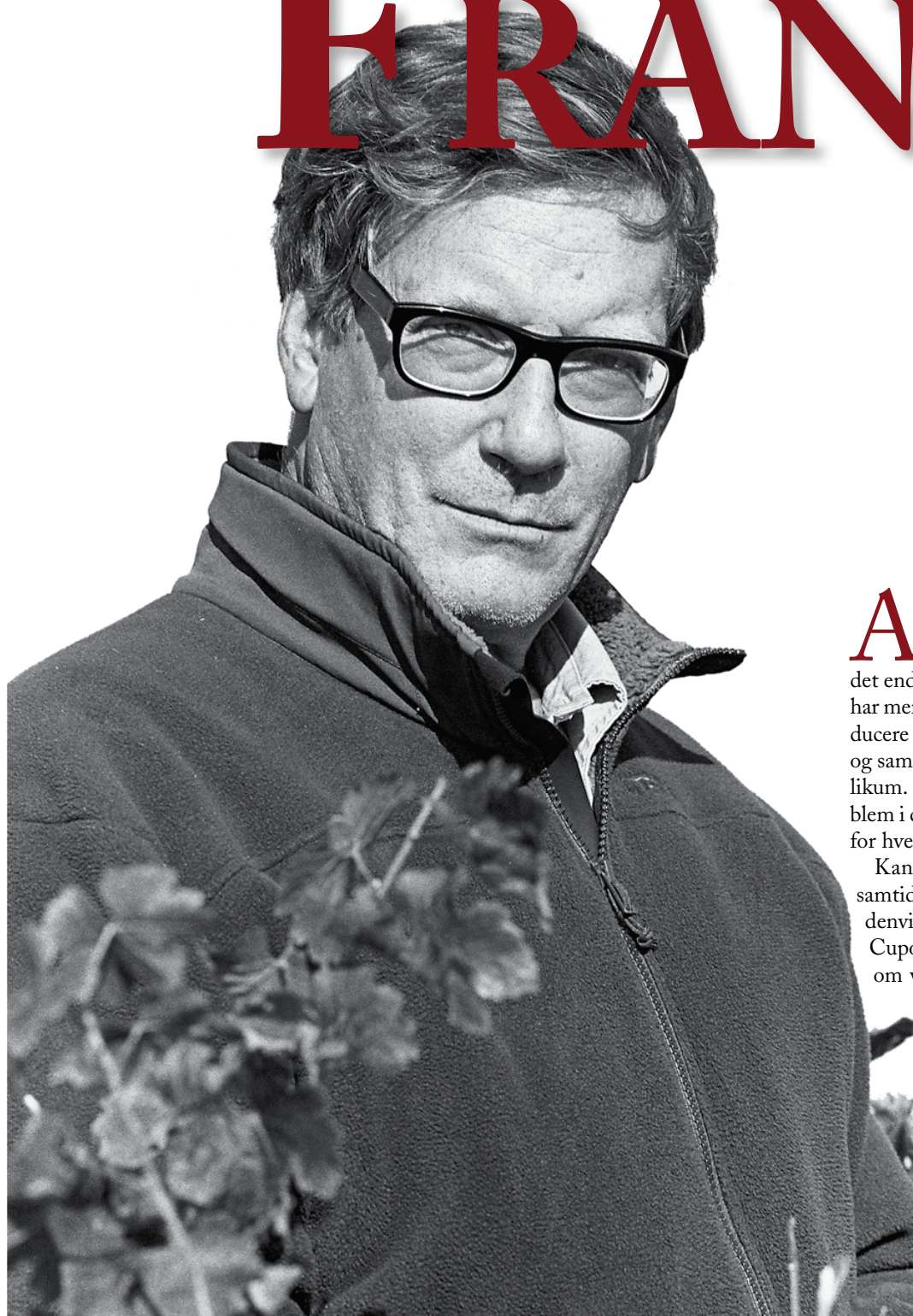


MANDEN, BJERGET OG VULKANEN

ANDREA FRANCHI



Andrea Franchetti har det som Susanne Bier: Han er mere berømt og værdsat i udlandet end i sit eget hjemland. Men de har mere tilfælles, de kan begge producere mesterværker, der er geniale og samtidig rammer det brede publikum. Det er samtidigt deres problem i de mere elitære miljøer inden for hver deres branche.

Kan en vin være rigtig stor og samtidig velsmagende? Servér andenvinen til Tenuta di Trinoro, Le Cupole, til en person der intet ved om vin, og personen er brændemærket for livet og vil altid bære denne "førstegangsforselskelse" i sig.

Ligeså generøs og åben vinen er, ligeså lukket er personen bag vinen. Andrea Franchetti er ikke en "kon-

ETTI

EN HISTORIE OM EN SKABER, DER SÆTTER HELT NYE GRÆNSER

”Vin er tanke, kærlighed er tanke. Hvis du er tiltrukket af noget, hvis du gør noget med glæde, for eksempel at lave vin, så er du automatisk opfindsom uden at tænke videre over det.”

For Andrea Franchetti er det at lave vin en tankegang, en livsstil, en måde at trække vejret på. Det er skelettet, dagene, årstidernes pulsation, det konkrete, praktiske - parret med nye drømme og visioner.

AF PETER WINDING

versationens mand”, han er bedre til at lave vin end til at tale om den - endsige drikke den. Igennem flere år har han praktisk talt ikke drukket alkohol, han gør som den professionelle vinsmager: dufter, spytter og analyserer.

Det var derfor mere end et scoop, at en lille gruppe danske vinentusiaster i La Tour i Middelfart kunne møde en personlighed, der via sit knudrede sind som ingen andre kan fordybe sig i dét at fremstille en stor vin.

omdannede til et ikon i vinens verden. Han købte stedet i 1981, men først i 1991 startede han med at renovere det. ”For at kunne lave en vin med terroir bliver du nødt til at være på stedet året rundt. Terroir eksisterer ikke i sig selv, at producere en vin med terroir er samspillet mellem stedet, vinstokken og mandens fortolkning af stedet,” fortalte Andrea for flere år siden. De første år på Tenuta di Trinoro levede han på stedet uden internet, uden nogen udefrakommende ting, der kunne forstyrre den proces, som han havde sat i gang og som for alle forekom absurd. Sceneriet i denne sydlige del af Toscana omkring byen Sarteano er ikke det landskab, som danskeren forbinder med Toscana. Jorden er gold og meget hård, nærmest som cement. Først i 1960’erne, med mekaniserin-

gen, blev det muligt af forarbejde jorden. At køre mod Tenuta di Trinoro er en rejse i ingenmandsland, som ingen mand glemmer. Støvet fra grusvejen blander sig med den toscanske sol, der får lyset til at føles endnu stærkere. Vidderne ud over det øde landskab føles uendelige, i solnedgangen oppe fra tenuta’en fornemmes evigheden.

To år tog det, før Andrea Franchetti med de bare næver sammen med to italienske arbejdere havde forarbejdet det første stykke jord og tilplantet det med vinstokke, 10.000 per hektar, meget usædvanligt i Toscana.

Plantetætheden forenet med den fattige jord er en af hemmelighederne bag vinens kvalitet. Lav ydelse og meget sen høst, hvor der hver morgen tages stilling til hvilke dru-



Historien om Tenuta di Trinoro

Andrea Franchettis basis er stadig Tenuta di Trinoro – bjerget, som han

→



→ er, der skal i hus, er en anden. Vinstokkene, de ældste, er nu 20 år gamle, det samme er Andrea i vinøs betydning og det har gjort, at hans måde at lave vin på har ændret sig radikalt. I årgang 1997 brugte han stadig 200% nye fade, noget der dominerede i både duften og smagen, trods den koncentrerede frugt.

Gradvis er de nye fade forsvundet ligesom macerationen og fadlagringstiden er blevet kortere. På nogle marker er vinstokke revet op, samtidig med at der er plantet nye på de mere grusede steder på bjerget. Prestigevinen Tenuta di Trinoro kommer i dag fra de højst beliggende marker.

Kvalitet og pris hænger oftest sammen og kommer vi op blandt de allerstørste vine er prisen en del af vinens prestige og i overført betydning dermed også en del af kvaliteten. Opmærksomheden bliver uvilkårligt skærpet, når prisen på en vin nærmer sig de 2.000 kroner. Det var ikke her, Andrea Franchetti befandt sig med de første årgange. Her kunne vinen købes til en tyvendel af det den koster i dag. Thunevin, en kendt négociant fra Saint-Émilion, der også står bag den berømte vin Château Valandraud, hjalp ham med de første prissætninger.

Positiv presseomtale og anerkendelse, fik Andrea Franchetti til at tage det helt store spring i pris til det niveau, som vinen ligger på i dag. En artikel bragt i Vinbladet, hvor Tenuta di Trinoro som ”3. generationskultvin” blev sammenlignet med verdens

største vine, blev oversat til engelsk og blev en øjenåbner for det amerikanske marked. Bortset fra førstecruerne i Bordeaux og enkelte andre vine bliver de dyreste vine altid produceret i en lille mængde.

At være sjælden er også en del af prisen, og med en produktion på maksimalt 10.000 flasker per år, er Andrea Franchetti fuldstændig medvidende om det. Er den så pengene værd?

Ja vil jeg påstå, Tenuta di Trinoro er blandt verdens allerbedste vine og lagrer meget bedre end forventet. Den er så imponerende, at den altid bør serveres til sidst. Med sin koncentration og rigdom kvæler den alle andre vine. I unge årgange ligger andenvinen Le Cupole i kvalitet meget tæt på førstevinen, og her kan man i forhold til pris virkelig tale om et superkøb.

SMAGNING OG ÅRGANGE

Årgang 2008

De der tog risikoen og ventede meget længe inden druerne blev plukket, fik et meget fint resultat. Andrea Franchetti ventede som altid meget længe og blev belønnet med meget fint vejr under plukningen. Druerne var helt modne med en meget fin balance. Vinene er meget åbne og kan nydes i dag.

Årgang 2007

En årgang hvor der var ekstremt tørt i Italien, det regnede ikke om vinteren. Druerne blev plukket meget sent, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot kom først i hus i slutningen af oktober. Druerne var næsten uden nogen saft, det er en årgang der er lavet ”på drueskind”. Vinen har et meget stort gemmepotentiale og er endnu lukket.

Årgang 2006

En kølig årgang hvor man måtte

vente og vente, inden druerne blev modne. Plukningen forløb over 2 måneder, hvor Andrea Franchetti hver morgen måtte ud og smage på druerne. Vinene har den karakteristiske italienske syre, der er et resultat af årgangen. Sangiovese og andre italienske druer indgår også i blandingen, noget der ikke er nævnt på hjemmesiden.

Smagning:

Le Cupole: 20 hektar plantet med 10.000 vinstokke per hektar i 400-600 meters højde.

Le Cupole 2008, 45 % Cabernet Franc - 25% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot - 5% Petit Verdot

Utrolig flot duft, åben med viol, kirsebær og kirsebærsten. Elegant smag mættet med moden frugt, meget rig, fyldig med moden tannin og lang, rig eftersmag med stor, ren frugt. 93

Le Cupole 2007, 40% Cabernet franc, 22% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Petit Verdot.

Meget moden duft, på grænsen til rosin, stadig med kirsebær og viol. Stor, fyldig smag med meget moden tannin, rig og let sødmefuld, god lang, lang eftersmag. En meget lækker vin. 93

Le Cupole 2006, 47% Cabernet franc, 30% Cabernet Sauvignon, 13,5% Merlot, 9,5% Petit Verdot.

Meget frisk duft, virker på mange måder yngre end 2007 og 2008. Kirsebær, kirsebærsten, viol og let grapefrugt i duften. Meget rank struktur, god fylde, cremet med frisk frugt med markeret syre, der renser munden. Frisk frugt i eftersmag. 91

Tenuta di Trinoro 2007, 40% Cabernet franc, 20% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot.

Stor duft, moden frugt, kompleks, ulmende med mange lag, lige nu med modne kirsebær og viol. Meget stor fylde, stor, koncentreret frugt der dækker over den modne tannin, meget rig med lang, lang

eftersmag. Meget tæt, elegant, rig vin med et meget stort gemmepotentiale. 98

Tenuta di Trinoro 2008, 35% Cabernet Franc, 35% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot

Meget stor duft med modne, let sødmefulde bær, viol og lakrids. Cremet smag med stor frugt der dækker over den velouragtige tannin, meget lang, rig eftersmag. Mere åben og cremet i stilen end 2007.



Miraklet på Etna

I 2000 besluttede Andrea Franchetti at skabe en ny vingård på skråningerne af Etna. Han kendte Sicilien godt, hans kone var født og opvokset i Palermo. Han fandt ikke umiddelbart Sicilien interessant som et område for vindyrkning, men kulden, der mødte ham en aften på skråningerne af Etna, overbeviste ham om, at her kunne man lave noget stort. Efter lange forhandlinger, hvor der på typisk italiensk vis blev pruttet om prisen, blev stedet,

nogle faldefærdige bygninger nær byen Castiglione di Sicilia på nordsiden af Etna, købt. Han gav stedet navnet Passopisciaro – fiskeren. Passopisciaro er i dag på 18 hektar.

Mount Etna – Siciliens svar på Bourgognes Grands Crus

Vulkanen Etna er 3.323 meter høj, og det er herfra kulden trækker ned over skråningerne sidst på eftermiddagen. Den er stadig aktiv, hver dag ulmer det oppe på toppen af bjerget, fascinerende og somme tider også skræmmende, som i 1992, 2000, 2001 og 2002, hvor den viste kræfter. Danskeren Peter Vinding-Diers, der i starten var med i Franchettis nye projekt mærkede det helt bogstaveligt. Under et udbrud rystede kæmpen Etna så kraftigt, at han blev kastet ud af sengen. Ingen, der har besøgt Etna, er i tvivl om, at der stadig er liv i vulkanen. Lavastrømme, afsvedne træer, der ligger hulter til bulter, blander sig med et landskab, der både er frodigt og goldt. Vinområdet DOC Etna ligger som en hestesko rundt om Etna i nord, øst og syd. Jordbunden er meget rig på mineraler, i regnvejr er det som at gå på vådt kul. Dræningen er optimal, vinstokkenes rødder går dybt, dybt ned for at finde vand i den knastørre sommer. Store ”villager” vidner om, at Etna i 1800-tallet var et betydningsfuldt vinområde. I 1880 var

eksporten på 1 million hektoliter der via havnebyen Riposto, nåede til blandt andet havnebyen Marseille, hvor den blev brugt til at forstærke den svagere franske vin. De fleste vinmarker er forsvundet, men der er stadig ældgamle parceller, nogle med præphyloxerastokke og det er netop fra disse parceller, at vi lige nu oplever nogle meget spændende vine, der i fremtiden vil kunne sammenlignes med Bourgognes røde Grands Crus.

Nerello Mascalese

– Siciliens svar på Nebbiolo

Druesorten, der vokser som en busk på nordsiden af Etna, hedder Nerello Mascalese. Det er en drue, der giver meget lyse friske vine, der kan få en til at tænke på en stor Bourgogne eller Barolo. Det tog flere år, før Andrea Franchetti lærte at forstå druen. Den bitterhed med kirsebærsten, der i eftersmagen virker forfriskende og elegant, kan meget let komme til at dominere. Franchetti laver i dag en rødvin, hvor der næsten ikke er nogen skindkontakt. Det er en vin der er lavet mere på druesaft end på drueskind, der i øvrigt er meget tyndt på Nerello Mascalese-druen. Renhed og klarhed er målet, vinen fjernes derfor fra bundfaldet med det samme inden den kommer på meget store fade og cementtanke. Vinen gæres med udvalgt gær, den naturlige →



→ er så kraftig, at den er meget svær at styre.

To helt forskellige vine

Kontrasten mellem Tenuta di Trinoro og Passopisciaro er meget stor. Alene farven afslører at der er tale om to helt forskellige vine. Den første er en vin som alle elsker fra første øjeblik, voluminøs, fyldig, generøs, åben. Den sidste er meget mere afvisende, kølig, på en gang både fragil og sej, en intellektuel vin, som det tager tid at lære at forstå. Den første bliver lavet på relativ unge vinstokke, den sidste på meget gamle. Begge vine udspringer fra et terroir, som Andrea Franchetti har formået at lytte til og forstå. Det er dét, der gør Andrea Franchetti så stor som vinmager, som fortolker.

Årgang 2008

Vinstokkene gik ustressede ind i det nye år. Gentagne snefald i vinteren gav næring og vand til vinstokkene. Juli, august og september var meget varme, men vinstokkene var klædt godt på til at modstå tørken. Lidt regn i oktober gav det sidste skub til modningen. Høsten startede den 23. oktober og varede måneden ud.

Passopisciaro 2008 er lavet af druer fra 8 forskellige parceller i 600 meters højde. Vinen har en elegant mineralsk duft med kirsebær og viol. Vinen har en rank struktur, slank med moden frugt med meget fin syre og en lang mineralsk eftersmag med kirsebær og kirsebærsten. 90

Enkeltmarksvine:

Første årgang med enkeltmarksvin var 2007. De foregående år havde Andrea Franchetti lært de forskellige vinmarker (Contrada) at kende og kunne nu fuldføre det projekt, som han havde drømt om i flere år. Gamle optegnelser fra 1800-tallet viser, at man allerede dengang havde udpeget de bedste parceller. "Det største problem på Sicilien har ikke været mafiaen, men politikerne," fortæller Andrea og fortsætter: "Jeg har nu fået forbud mod at skrive marknavn på etiketten. Om fem år bliver det helt sikkert tilladt, og her er det så politikerne, der vil tage æren for den strålende ide".

Contrada Rampante 2008

Med 1.000 meter er Rampante den højest beliggende vinmark. Vinstokkene vokser på meget stejle terrasser

over byen Solicchiata. Druerne bliver plukket som de sidste på Etna. Vinen har en meget elegant duft med stikkelsbær, kirsebær, kirsebærsten og blomster. Strukturen er rank, frisk med luftig fylde, markeret syre og lang, mineralsk eftersmag, pikant let bitter med kirsebærsten. Utrolig luftig, elegant vin. 93

Contrada Chiappemacine 2008

Parcellen på ½ hektar ligger i 600 meters højde, der hvor lavaen ender. Jorden er præget af sten og sand. Det er et område med meget vind, der virker afkølede på vinstokken. Produktionen fra de 80 år gamle stokke er på omkring 2.000 flasker.

Vinen er lige nu lukket i duften, let sødme fuld med kirsebær. Den har en god fylde midt i munden, er let cremet, med middel til lang eftersmag. 91

Contrada Sciaranuova (betyder "ny lava") 2008

Sciaranuova er sammen med Porcaria de bedst kendte grands crus på Etna. Parcellen ligger tæt på vineriet, vinstokkene vokser på en tunge af sten og lava.

Vinen har en meget elegant, mineralsk duft med kirsebær, kirsebærsten og hø. Smagen er fyldig, cremet med moden tannin og lang eftersmag, frisk, mineralsk, med meget fin syre. 93

Contrada Porcaria 2008

En 1 hektar stor parcel, der ligger i 750-800 meters højde. Jorden er helt sort og går i stykker som vådt kul, når man træder på den. Vinstokkene er 80 år gamle Nerello Mascalese. Porcaria har gennem årene været den parcel, der gav den bedste vin i blandingen til Passopisciaro.

Vinen har en dyb, ulmende duft, rig med modne kirsebær, kirsebærsten, lakrids og viol. Smagen er meget rig, cremet, fyldig, præcis med nerve og lang, lang, rig, elegant, cremet eftersmag. En stor vin. 95

FRANCHETTI

Da Andrea Franchetti købte ejendommen "La Guardiola" på Sicilien fulgte der 130 terrasser med. Vindyrkningen var opgivet på mange af dem og tilvokset med vilde blomster. Andrea Franchetti's første arbejde på Etna var at rense terrasserne og plante nye vinstokke. Han valgte Cesanese d' Affile, en vinstok der kommer sydøst for Rom og Petit Verdot fra Médochalvøen for at skabe sin egen Etnavin som contrast til den alle steds nærværende Nerello Mascalese. Årgang 2009 er en stor årgang på Etna, Franchetti-vinen er lavet på 20% Petit Verdot and 80% Cesanese.

TENUTA DI TRINORO 2009

Merlots blev plukket i oktober i stedet for September og Cabernets i slutningen af oktober i stedet for i midten. Resultatet blev enestående, den største Tenuta di Trinoro nogensinde, 700 kasser lavet på 42% Merlot, 42% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon and 4% Petit Verdot fra 4.80 hektar, 600 and 450 meter over havet. Se vinene anmeldt under "Set og Smagt".

100 point til Tenuta di Trinoro - se smagsnotat på side 48.

ANDREA FRANCHETTIS VINE FORHANDLES
I DANMARK AF
H.J. HANSEN OG VICTORIA VINE.