

Vinkällaren Grappe

Matrikel 2005

Mannen och berget

ETT SLAGS ÅTERFÖDELSE, ETT LYCKORUS. ANDREA FRANCHETTI TVEKAR INTE
– DE FÖRSTA ÅREN PÅ BERGET ÄR KANSKE DE LYCKLIGASTE I HANS LIV

VI HAR SETT NYA SUPERVINER, som på rekordtid har återuppstått från glömda klassiska områden. Tänk bara på *Priorato*, *Ribera del Duero* eller *Saint-Émilion*. Vi har sett kända kaliforniska, italienska och spanska vinproducenter, som efter många års sökande har fått fram nya prestigeviner, men det är första gången vi möter en producent, som på ett helt okänt berg, och bara den tredje årgången med helt unga vinstockar, producerat ett vin, *Tenuta di Trinoro*, som i doft, smak och uppbyggnad är helt unikt.

Jag träffade honom första gången för flera år sedan på *Château Landiras* hos Peter Vinding-Diers och hans hustru Susan. Vi åt middag tillsammans, som alltid välsmakande, och drack vin i riklig mängd samtidigt som Peter, liknande en general vid bordsändan, berättade nya och gamla historier från den stora vinvärlden. Här vid bordet hos Peter Vinding-Diers är man dömd eller godkänd, den gyllene medelvägen har aldrig existerat, men det rådde inget tvivel – gästen, *Andrea Franchetti*, var godkänd.

"Du skall resa ner och besöka honom om några år", sade Peter, "här får du träffa en man, som gör ett av Italiens bästa viner". (Inte en druva hade plockats vid den tidpunkten.)

Jag såg på mannen, som satt mitt emot mig. Låter värslöst klädd, orakad, pojkkaktig med ett generat leende och med glasögon så tjocka, att en ögonkontakt var omöjlig. Inte någon typisk säljartyp, som med hög röst pratar om sina nya idéer. Inte heller en nyrik person, som skrytsamt berättar om sin framgång och förmögenhet. Snarare en vagabond, som skulle kunna vara allt eller ingenting, men som var det största av allt – var sig själv.

Historien och mötet tonade bort med tiden till dess jag på en av livets många slingrande omvägar såg mig själv på berget, i färd med att få årgång 2000 under tak. Här är de så – brottstycken om personen *Andrea Franchetti*, som lättare producerar och skapar än berättar.

DRACK GRÄDDEN OCH GLÖMDE KAFFET

Andrea Franchetti växte upp i en värld fylld av historia, konst och rikedom. Hans familj levde av kommunikation och handel, stod för alla



Andrea Franchetti
(Fotografier: I. Grottnes, januari 2004)

hästtransporter före järnvägens tillkomst och hade en flotta med bas i Turkiet, som härskade i hela Medelhavet. Under en tid hade de så mycket land, att de kunde resa, på egen mark, från Venedig till Florens. De var de italienska "Rothschildarna", en familjemedlem gifte till och med in sig i den österrikiska grenen av familjen, som var skick och bruk i de judiska familjerna. Hans farfar grundade skidorten *Cortina* och hans far var italiensk mästare i slalom flera gånger.

Familjen ägde det gamla slottet *Val Gardena* i italienska Sydtyrolen. Här tillbringade *Andrea* sina sommarlov som barn tillsammans med sin lillebror och amerikanska mor. Dagarna gick med bergsvandringar eller pojklekar i och runt slottet, som *Andrea* fortfarande äger. På vintern, under lovet, åkte man skidor och både *Andrea* och den yngre brodern tillhörde en tid den italienska eliten. Fadern dog då *Andrea* var 28 år gammal i en bilolycka i Irland, då han var på väg till den båt, som skulle ta honom ensam över Atlanten i en kappsegling. En ung man skulle plötsligt styra sitt eget liv, vilja och ännu svårare – vilja bort.

Man märker, att *Andrea Franchetti* har provat på allt, varit ända uppe och helt nere. Tillhört den inre kretsen av jetsettarna i Rom och New York, där bland andra *Andy Warhol* var med, och var här ofta ännu ensammare än på sina vandringar i bergen. Ett liv där ekonomin inte satte några gränser och där han under långa perioder av sitt liv till slut drack grädden och glömde kaffet. En dag 1990 vände han helt om i sitt liv. Han ringde hem till sin hustru och sina två pojkar i Rom och berättade, att han hade funnit sig själv igen. På ett berg fyllt med sten i det storslagna, toscanska landskapet. Här ville han leva, här ville han bo.

TVÅ ÅR OCH 2 000 M³ STEN

Ett slags återfödelse, ett lyckorus. *Andrea Franchetti* tvekar inte – de första åren på berget är kanske de lyckligaste i hans liv. Dagarna, veckorna, månaderna – två år gick åt med att flytta sten. Fjorton timmars hårt fysiskt arbete om dagen tillsammans med två äldre, lokala män, som lärde *Andrea* att arbeta. Hade det

inte varit för dem, så hade han aldrig börjat, berättar han. Värenda dag, oavsett hur bitande iskallt eller kväljande varmt det var, samlade de sten. Värenda dag samma trygga rutin, gräva upp sten ur jorden med en spade, stenar som vägde allt från 100 kg till 1 kg, rulla bort dem och lägga dem i högar. Gå upp med solen, gå och lägga sig med solen efter att ha ätit samma enkla måltid av pasta med egen odlad paprika, bröd, litet vin och massor av vatten. 2 000 kubikmeter sten blev det – otroligt, som en landsväg. Andrea återfick sin fysik och sin mentala styrka. De gamla männen däremot berättar, att det är något av det värsta de någonsin varit med om. Stenarna rullades senare ner i ett stort dike, som var 400 meter långt och 3–4 meter brett. Resultatet blev, att hela sluttningen blev mindre brant och efter två år var sluttningen redo att ta emot de första vinstockarna.

ETT HELT NYTT OCH ANNORLUNDA VIN

Arrendatorerna, som tidigare levde här, hade en mångkultur, då de också tillverkade vin för egen förbrukning och betalade hälften till ägaren, som bodde i staden. Det var ett starkvin på 16 procent, ett rosévin, gjort på rödla och främst vita druvor. Vinstockarna försvann, men de gamla kunde fortfarande berätta för Andrea, hur de hade odlat vin och var de bästa jordlotterna hade funnits. Han följde deras råd, använde deras ackumulerade erfarenheter blandade med mer vetenskapliga metoder.

Andrea Franchetti hade under en följd av år arbetat som vinimportör i New York och hade där smakat på det *Bordeaux*, som han fortfarande anser vara världens bästa vindistrikt. Han trodde fullt och fast på, att de druvor man genom tusen års urval har kommit fram till i *Bordeaux* passade för det han ville göra. Det arbete de hade gjort, de erfarenheter de hade skördat i *Bordeaux* kunde han använda. Ett vin imponerade mer än alla de andra, *Château Cheval-Blanc*, som produceras övervägande på druvan *Cabernet Franc*. Valet föll därför helt naturligt på denna, i Italien okända, druvsort. Efter flera vistelser i *Bordeaux* planterades de första två hektaren vinstockar 1992 på 600 meters höjd, på sluttningen som hade modellerats med bara händer, liksom i *Bordeaux* med 8 000 stockar per hektar.

Det var en rik och stolt vinbonde, som inviterade två experter från *Bordeaux* ner till *Tenuta di Trinoro*. De reste huvudstupa hem igen, chockerade och helt säkra på, att vinstockarna inte skulle överleva en enda sommardag i den steniga, magra jorden. De överlevde tack vare att Andrea och de båda gamla männen dag efter dag med vattenkanna gav dem det tillskott, som gjorde att de inte vissnade bort. I dag är det detta område, som producerar de bästa druvorna.

EN KAMP PÅ LOKAL NIVÅ

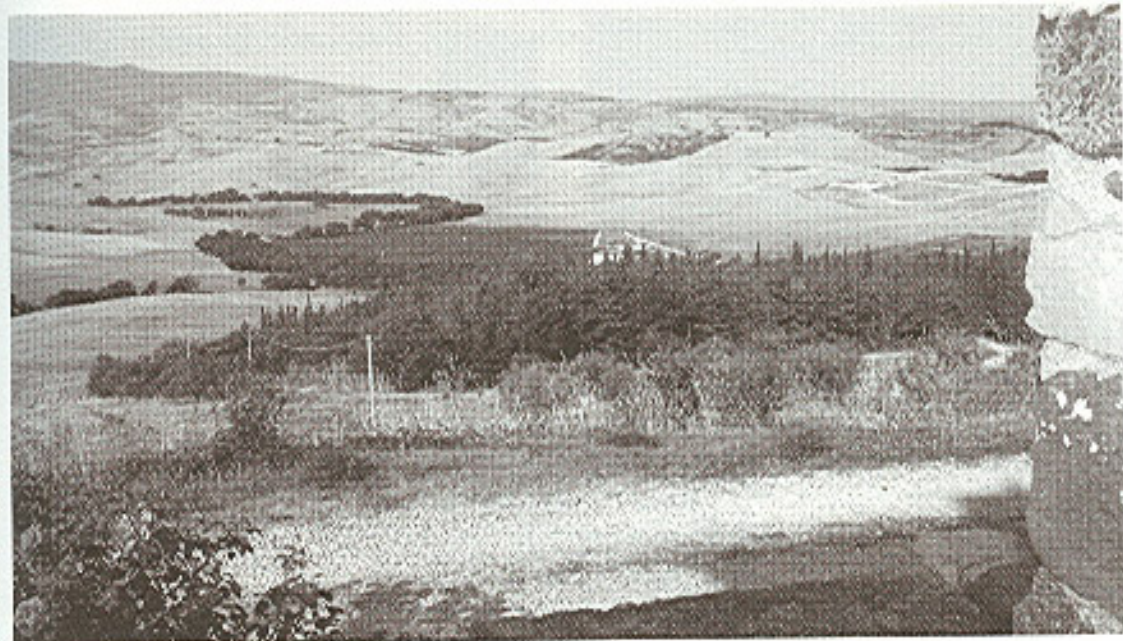
De första åren var inte en kamp bara mot sol, torka och det steniga landskapet. Det var också en kamp på lokal nivå. Först grannen som förbjöd honom att använda vägen så att Andrea kunde komma över berget till sin egendom. Han vann dock rättstvisten till slut. Sedan mot alla de lokala jägarna, som var mycket missnöjda med att han inhägnade sina vinmarker och därmed förstörde det område, som deras förfäder genom generationer hade jagat på. En elektrisk inhägnad som är absolut nödvändig för att inte vildsvin, grävlingar och piggsvin, som gör hålsystem under vinstockarna, skall förstöra rötterna på vinstockarna.

Cabernet Franc är fortfarande basdruvan på *Tenuta di Trinoro*, men Andrea har också planterat *Cabernet Sauvignon* runt jäsningskällaren på den mycket grusiga och steniga jorden i dalen och *Petit Verdot*. Han tror, att en lavin för flera tusen år sedan sköljde ner jord och sten mot dalen uppifrån berget. Ett tungformat område är här helt annorlunda än den leriga tunga jord, som är normal för området i dalen. Det djupa lagret med sten och grus är bra för rötterna. Värenda liten sten fungerar som en öppning – ett "rum" som rötterna kan röra sig kring. Området är dessutom kallare därför att den kyliga luften från bergen kommer ner och lägger sig runt vinstockarna.

HEMLIGHETEN ÄR LÅGT UTBYTE

Här står han så, orakad med håret spretande är alla håll, med nerbitna naglar och med händerna fulla av sår, blodröda av årgång 2000:s födelse. Fåfänga intresserar honom inte längre, han har slutat spegla sig i omgivningen. Livet betyder däremot mer och mer på det estetiska planet. Det uttrycker han genom sitt vin och sin pasta tillagad med vitlök, kryddor, röda små paprikor och tomater från den egna köksträdgården och lustigt nog med *Château Landiras* som husets vin. När det är fest får en av de svarta grisarna, en höna eller en get släppa livet till. "Folk talar om 'terroir', men det är ett resultat av att någon har fattat ett beslut och har planterat en bestämd frukt framför någon annan", berättar Andrea Franchetti. "Jag har inte den uppfattningen, att ett vin reflekterar en plats – vin reflekterar däremot de erfarenheter, som har gjorts på en plats, själva platsen existerar inte i sig själv.

Min filosofi är att tillverka det bästa tänkbara vinet och inte följa det förhärskande mode, som många gör i dag med mjuka, fylliga och insmickrande viner. Jag vill också gärna göra hårda viner. I mitt undermedvetna växte det fram en vision om det vin, som jag gärna ville göra – det skulle vara ett mycket djupt, mycket intensivt och mycket koncentrerat med stor längd och framför allt koncentration. Varje årgång har sitt eget 'liv', men hemligheten är lågt utbyte. Med ett lågt utbyte kan du göra



Det var här Andrea Franchetti fann sig själv igen, på ett berg fyllt med sten i det storslagna toscanska landskapet. Det var här Tenuta di Trinoro mot alla odds anlades under hårt slit.

ett stort vin – oavsett hur du tycker att ett stort vin skall vara. När jag håller utbytet nere och bara har fem druvklasor på varje stock vet jag, att det som kommer in till jäsningskällaren är fenomenalt, även om druvorna inte har samma karaktär, som de druvor jag skördade året före.

När man en gång har planterat riktigt, vilket vill säga: många stockar, tätt och lågt, blir det bättre år efter år. Själva det att tillverka ett vin är i dag i hög grad en fråga om att passa på, så att det inte sker något fel och att frambäva de bra sakerna. Koncentration uppstår inte i jäsningskällaren, utan i jorden. Extraheringen sker i vineriet, men om du har koncentrationen behöver du inte arbeta med extraheringen – 85 procent av vinets kvalitet ligger i jorden.”

VIN ÄR OMTANKE – KÄRLEK ÄR OMTANKE

På de flesta andra platserna är skörden redan under tak, men på Trinoro väntar man fortfarande. Varje morgon provsmakas druvorna, en tur runt vingården ger inte bara ett intryck av druvskalet och mognaden hos kärnorna, utan också alla de olika smaknyanser som växlar, meter för meter, och som sedan kommer till uttryck i vinets stora komplexitet. Äntligen är skörden igång och i kontrollerat tempo plockas druvorna i små korgar, som kommer till jäsningskällaren. Här tar Andrea emot, provsmakar, gör de basala analyserna, innan druvklasorna avstjälkas. Lågt utbyte och sen skörd ger inte bara druvor med mycket tjockt skal fyllt med antocyaner, det ger också en mycket hög alkoholprocent på upp till 16 procent. Här som på många andra platser i Italien är det en kamp mot sockret. Årgång 2000 är mycket speciell, därför att de mycket höga temperaturerna del-

vis blockerade utvecklingen under sommaren. Sockret är därför förhållandevis lågt, samtidigt som druvornas tannin och antocyaner (färgämne) är mycket höga.

Hela jäsningskällaren är uppbyggd efter principen att respektera de enskilda, små jordlotterna. Jiskaren är därför mycket små. Allt sker manuellt – genom att själv behöva kontrollera tvingas man också att reflektera. Vinet lagras på 100 procent nya fat och det har riklig fruktighet för att kunna stå emot. Resultatet på flaska är en explosion i dofter av sommarens alla röda bär inhöljda i blomster och komplexa toner från fatlagringen. Den sena plockningen ger vinet en tannin, som är otroligt mjuk men ändå fast. Det är ett vin uppbyggt, lager på lager, med de överraskningar, de nyanser, det djup, som känns igen också från bildkonstens stora verk.

”För mig är vin inte ren natur som folk av ekologisk observation gärna framhårdar med. Vin är omtanke – kärlek är omtanke. Om du är attraherad av något, om du gör något med glädje, till exempel att göra vin, så är du automatiskt uppfinningsrik utan att egentligen tänka på det. Att göra vin är en form av tankegång, det handlar om att kunna tänka och vara uppfinningsrik”, avslutar Andrea Franchetti.

PETER WINDING

Oversättning:

Auktoriserad translator Karin Dierks-Eckardt

Vinkällaren Grappes Vinimport representerar vinerna från Tenuta di Trinoro på den svenska marknaden med exklusivitet sedan 2002. Le Capole 2003 kommer att säljas genom privatimport i två omgångar 2005 (april och september) för priset 339 kronor/flaska. Anmäl Ditt intresse till vin@grappe.se.