

På Strada del vino i Norditalien



**- tilbage til
rødderne**



Tekst og foto:
Sven Petersen

Vores forsmag for italiensk vin startede såmænd, da man ca. midt i 90'erne fandt det upassende at drikke fransk vin pga. nogle atomprøvesprængninger ved Mururoa. Da var fransk vin kun noget, man drak bag nedrullede gardiner - og slet ikke noget, man serverede for gæster. Hvad skulle man så gribe til? Ud over de sydamerikanske og sydafrikanske var der jo også de italienske. Spansk vin brød vi os ikke om. En dag købte vi en Valpolicella med hjem - og siden har vi holdt meget af de italienske dråber. Som regel er det let tilgængelige, ukomplicerede vine. Nogenlunde samtidig begyndte vi så småt at trække campingvognen til Italien hver sommer. Og det er vi jo blevet meget glade for.

Når vi tager sydpå om sommeren, har vi som regel vores 5 liter vindunk med, som vi med jævne mellemrum kører hen og får tanket op som en anden reservedunk i den lokale cantina eller hos vinbonden tæt på campingpladsen.

Besøg hos favoritterne

Med det efterhånden store udbud af italienske vine på det danske marked - vi var jo ikke de eneste, som fik smag på dem - fik vi os snart nogle favoritter. I første omgang var det MASI vinene fra Venetodistriktet, som man finder i Dansk Supermarkeds butikker. Senere kom de dejlige vine fra Dessilani til. De sidste er vine, som stammer fra den lille landsby Fara Novarese i det nordlige Piemonte ca. 30 km sydvest for Lago Maggiore. Disse vine blev vi først opmærksomme på, da Anders Grøndahl - stor vin- og Italienskender i en vinanmeldelse for nogle år siden gav dem absolut topkarakter. Dengang som nu er det firmaet Gobivin, som står for importen af flaskerne, som bl.a. kan købes i SuperBestkædens butikker. Anders Grøndahls rejse-, vin-, og madartikler i bl.a. FDM's medlemsblad Motor har gennem årene været til stor inspiration forud for vores egne Italiensrejser. I flere år har vi haft snakket om, at det kunne være sjovt at se markerne og kældrene samt måske oven i købet hilse på producenterne af de liflige dråber, som vi sætter så højt. I år skulle det være! Vi ville på vores egen, private 'strada del vino', tilbage til vore yndlingsvines rødder. Men det krævede jo lidt forarbejde. Gennem vores lokale butikker fik vi i forsommerens løb kontakt til hhv. Dansk Supermarkeds Indkøb og Gobi Vin. Hos begge importører blev vi positivt modtaget; man mente bestemt, at man både

hos MASI og hos Dessilani gerne ville have turistbesøg. Lidt mailkontakt frem og tilbage, og aftalerne var i hus - såvel dato, klokkeslæt, navnet på engelsktalende kontaktperson på stedet osv. Professionelt hele vejen igennem!

Dessilani - stor vin fra små marker

Vores første besøg gjaldt huset Dessilani, som vi besøgte et par timer på en udflugt fra vores campingplads ved Lago Maggiore. Vinbruget er et familiebrug og ligger i en lille bitte flække, Fara Novarese i det nordvestlige Piemonte. Det blev til et meget hyggeligt møde i en meget afslappet, næsten familiær atmosfære.

Vi blev modtaget af den unge og meget venlige Elisa Maulini, som tydeligvis havde forberedt sig på vores besøg. Hun talte et fejlfrit engelsk. Hun kunne fortælle, at Danmark er firmaets største kunde. Uden at vide det helt præcist mente hun, at 40-50 % af firmaets produktion på omkring 350.000 flasker går til os vinkende danskere.

Vi blev vist rundt over det hele og fik lov at komme ind og se alle steder, hvor der produceres og lagres. For amatører som os var det mest imponerende at se vinkældrene med de mange større og mindre vintønder. På et spørgsmål om, hvordan man forholder sig til økologisk produceret vin, svarede Elisa, at man på Dessilani er meget opmærksomme på brugen af kemikalier og på den modstand, mange danskere har mod

brug af tilsætningsstoffer. Derfor går man fx i videst muligt omfang ind for mekanisk rensning af vinmarkerne og kun i meget begrænset omfang gør brug af sprøjtemidler mod skadedyr og plantesygdomme. Men egentlig økologisk vin producerer man ikke.

Elisa fortalte, at man de seneste år har været igennem et større moderniserings- og effektiviseringsprogram - såvel i markerne, som i selve vinproduktionen. Hun fortalte, at man med stor stolthed bemærkede sig den positive opmærksomhed, deres vine nyder hos den danske vinpresse. Man får jævnligt sendt kopier af tests og omtaler ned fra den danske importør - med en forklarende oversættelse naturligvis. Man er hos Dessilani klar over, at man med vinene rammer en smag, mange danskere holder af, men Elisa afviste, at man bevidst producerer efter det danske marked.



Siden 1892 har der været dyrket vin af familien Dessilani i Fara Novarese.

90% af druerne i Caramino-vinen er af sorten nebbiolo.





Et kig ind i Dessilanis vinkælder.



Dessilanis små vinmarker ligger spredt rundt om landsbyen Fara Novarese.



Det hyggelige indgangsparti på familie-vinbruget Dessilani.

Ved en snak om gode og dårlige årgange fortalte Elisa Maulini, at 2002 havde været et katastrofeår for de fleste vinproducenter i Norditalien. Voldsomt uvejr med bl.a. kæmpe store hagl havde ødelagt planterne i en grad, at også 2003 var påvirket. Men nu var der optimisme over hele feltet. 2005 så ud til at blive et rigtig godt vinår.

Rundvisningen skulle have sluttet med, at vi skulle have hilst på indehaveren Enzo Lucca, men han var desværre ikke hjemme den dag, vi var der.

I stedet sluttede besøget med, at Matteo Portigliotti, som er ansvarlig for vinmarkerne, tog os med på en tur i firmaets Land Rover ud til nogle af vinmarkerne på bakkerne rundt om den lille by.

Da vi fortalte Matteo, at Caramino er en af vore yndlingsvine fra Dessilani, syntes han vi skulle se markerne med nebbiolodruer, som udgør 90% af grundlaget for den dejlige vin, samt vespolina, som er de sidste 10%.

Det var interessant at opleve, hvor små de enkelte lodder egentlig er, når vi ved, hvor fremragende vin, der fremstilles her. Hjemmefra havde vi forestillet os store, rektangulære marker, egnede til maskinplukning osv., sådan som vi har set i fx Toscana og Veneto.

Nu i oktober måned er høsten forhåbentlig i fuld gang derude i Fara Novarese. Man regner med, at de ca. 25 drueplukkere i løbet af en ti dages tid har høstet de 22 ha, firmaet råder over. Inden vi forlod Dessilani, forsikrede Elisa os om, at alle danskere skal være hjerteligt velkomne som gæster. Man skal

blot lige sende hende en mail eller på anden måde kontakte dem dernede. Så er man sikker på, at hun er klar til at tage imod én. Vi kan kun anbefale et besøg.

Masi

En uge senere var vi nået til Veneto på vores 'strada del vino'. Vi boede på campingpladsen Romeo e Giulietta lige uden for Verona. Herfra var der kun ca. 10 minutters kørsel til Masi's hovedkontor, som ligger lige i hjertet af Valpocelladistriktet. Det var en noget anderledes, mere professionel og businesspræget modtagelse, vi fik her i deres public relation afdeling - set i forhold til for en uge siden i Fara Novarese. Det var tydeligt, at vi nu var på besøg på en stor koncern med over 360 ha producerende vinmarker, hvor Dessilani som nævnt rådede over 22 ha. Sammen med 4-5 gæster med tilknytning til Føtex blev vi i 2,5 time vist rundt, var til vinsmagning, for til sidst at få lov at hilse på koncernens øverste chef, Sandro Boscaini.

Desværre var der sneget sig en alvorlig misforståelse ind i kommunikationen i forbindelse med aftalerne omkring vores besøg på Masi. Vores ærinde var at undersøge, hvilke muligheder, en almindelig dansk campist har for at lære sin vins oprindelse at kende. Mod slutningen af vores besøg på Masi fik vi at vide, at man ikke åbner dørene for almindelige turister. Kun forretningsforbindelser og pressen lukkes ind.

Vores besøg i Masi's regi sluttede med et timelangt besøg med rundvisning på det smukke vinslot Serego Alighieri, som ligger nabo til Masi's hovedsæde, og som har samproduktion med Masi. Hertil er der almindelig, offentlig adgang, ligesom man her kan købe alle Masi's forskellige vine - ud over slottets egen vin, honning, kirsebærmarmelade, balsamicoeddike og noget så uventet som ris. Med slet skjult stolthed fortalte vores kvindelige rundviser om slottets og grevens spændende historie, som kan føres 20 generationer direkte tilbage til

Italiens berømte digter Dante Alighieri, hvis søn Pietro var slottets første ejer. I utroligt smukke rammer kan man overnatte på Serego Alighieri, idet man har 8 værelser med i alt 22 senge til 'bed & breakfast'. Herudover kan man komme på kokkeskole på slottet.

Det vil aldrig blive det samme at trække proppen af en flaske Caramino en lørdag aften herhjemme. Vi vil straks have billedet af Matteo, der stolt fremviser sine Nebbiolodruer, på net-

hinden sammen med synet af de mange vintønder i kælderen. Duften fra tankene og tappemaskinen vil sidde i næsen. Vi fik på vores private vinrute fulgt vores favoritvine tilbage til rødderne, og det var spændende at opleve, hvor forskellige forhold de kommer fra. Det havde vi slet ikke ventet hjemmefra. Det bliver interessant at følge ideen op - vi er nemlig også ret vilde med siciliansk vin og vine fra Puglia, støvlelandets hæl.



Elisa Maulini



Matteo Portigliotti



Nyttige adresser og links:

Dessilani Luigi e Figlio
Via Cesare Battista, 21
I-28073 Fara Novarese
Tlf. +39 0321 829252
Fax +39 0321 829805
www.dessilani.it
e-mail: dessilani@onw.net

Dansk kontakt:
Gobi Vin
v/ Kenny Pellegrino
Tlf. 3613 0077
kenny@gobivin.dk

Serego Alighieri (rundvisning og salg af egne og Masi's produkter)
I-37020 Gargagnago di Valpolicella
Tlf. +39 045 7703622
Fax +39 045 7703523
www.seregoalighieri.it
e-mail: serego@seregoalighieri.it



www.camperleje.dk