

Munskänken

med VinJournalen

Trentino-Alto Adige

– högklassiga viner i vackert alplandskap

Tema argentinska viner

Montefalco – en italiensk pärla



Trentino-Alto Adige

– högklassiga viner i vackert alplandskap

Trentino-Alto Adige är Italiens nordligaste och mest alpina region. Här produceras enastående bra viner både av internationella och lokala druvor. Artikelförfattaren besökte under en veckas *road trip* ett antal förstklassiga vinproducenter, både små familjegendomar och stora kooperativ, för att få en så heltäckande bild som möjligt av vinerna.

Text och foto: Gunnar Swensson



Alto Adige

Egentligen består regionen av två delar, den tyskspråkiga delen i norr, Südtirol, eller Alto Adige på italienska, och Trentino, den italiensktalande delen i söder. I Alto Adige odlas vin på terrasser i floden Adiges, Etschs på tyska, mycket spektakulära och vackra dalgång.

Området tillhörde fram till 1919 Österrike och därför är huvudspråket tyska även om befolkningen också pratar italienska. Som en följd av detta har alla orter dubbla namn, ett på tyska och ett på italienska. Byggnaderna är i typisk österrikisk alpstil, klädmodet tyrolskt och det är inte underligt att känslan av att befinna sig i Italien saknas.

Huvudorten Bozen (Bolzano) är en viktig handels- och industristad, men turismen har fått en ökande betydelse då staden är porten till de italienska alperna, Dolomiterna. Kanske har också det arkeologiska museet med världens äldsta man, ismannen Ötzi, spelat en roll för turismens utveckling.

Alto Adige har också haft en stor betydelse för vinhistorien. Här

lärde sig romarna tunnbindarkonsten och att använda träfat för lagring av vin istället för amforor. Vinerna är av hög kvalitet och här produceras friska och livliga röda och vita DOC-viner på ett stort antal franska, tyska och lokala druvsorter.

Traminerdruvans hemort

Strax söder om Bozen, på den västra sidan av Adigeflodens dalgång, ligger den vackra orten Tramin (Termeno). Detta är hemorten, ursprunget, för druvan traminer. Här bor och verkar familjen Hofstätter, vinmakare sedan 1903. Anfadern drev både smedja och vingård, men med tiden blev vinförsäljningen allt viktigare och familjen investerade i alltmer vingårdar för att idag ha 533 hektar vinodlingar runt byn Tramin.

Vinmakaren Markus Heinel tar hand om mig och börjar med att berätta att jordarterna skiljer sig åt i Adigedalen beroende på viken sida man befinner sig på. På Hofstättersidan är det övervägande sandsten vilket självklart har betydelse för odlingarna och druvornas smak och aromer. Nu odlar de främst de gröna druvorna gewurztraminer, pinot bianco och chardonnay, de blå druvorna pinot nero, merlot, lagrein samt den mycket lokala druvsorten schiava.

Vinodlingar i floden Adiges dalgång.



SÜDTIROL/ALTO ADIGE

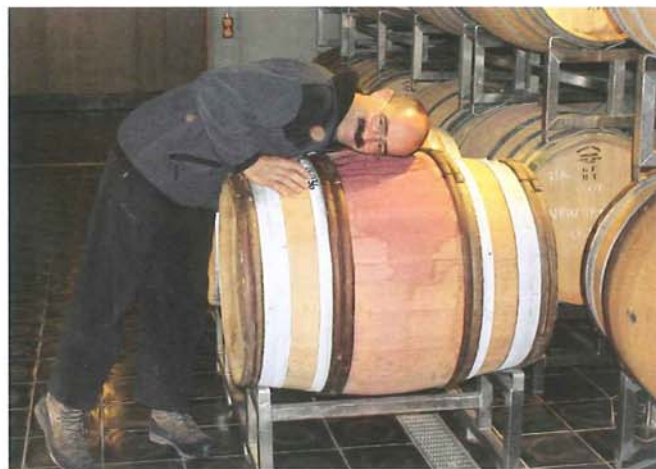


Företaget startade 1886 och nuvarande ägare Franz Haas är den 8:e generationen Haas som driver vineriet. Alla förstfödda söner har fått namnet Franz och därför behöver firmanamnet aldrig ändras.

Frans, praktiskt arbetsklädd, är fullt upptagen med allehanda sysslor och alla kallar på hans uppmärksamhet. När jag träffar honom är det ett fast handslag och ett direkt, vänligt och trevligt sätt som möter mig. Samtalet böljar fram och tillbaka om olika saker som har med vin och vintillverkning att göra. Han är också intresserad av att försöka förstå den nordiska marknaden bättre, en marknad han ännu inte har lyckats komma in på.

Det blir snabbt tydligt att han är mycket utvecklingsinriktad. Ett exempel är att han skickade en av sina vinmakare till Nya Zeeland för att lära sig mer om att göra framförallt sauvignon blancviner. De nya idéerna provades direkt och resultatet blev en ekad sauvignon blanc där de druvtypiska tonerna med krusbär och sparris är fint integrerade med ektonerna trots att han använt sig av 50 % nya fat. En sällsynt god sauvignon för 17 euro. Ett annat projekt de arbetar med är att börja producera mousserande viner och därför kommer Franz att skicka en av sina vinmakare till Champagne för att lära mera.

Familjens 50 ha vingårdar ligger mellan 250 och 800 meter över havet och han har synpunkter på DOC-reglerna som förbjuder odlingar över 500 m ö h i AltoAdige. Det skulle behöva ändras då →



Franz Haas lyssnar på vinet. Vill det bli buteljerat tro?

Det är inte enbart jordarna som skiljer sig åt i Adigedalgången, även solens instrålning på förmiddag respektive eftermiddag har betydelse för druvmognaden. På Hofstättersidan är det förmiddagssol vilket är bra för druvorna gewurztraminer och lagrein.

Tidigare använde man sig av pergolasystemet men nu har man helt övergått till binda upp med enkel Guyot. Det ger bättre druvor med fräsch syra och mycket aromer. Hofstätter håller också på att övergå till biodynamisk odling.

I vinkällaren arbetar de med naturlig gravitation och pumpar in runt vinet mellan tankarna. Ju mindre man stör vinet desto bättre för aromerna. Det är detaljerna som avgör om ett vin blir bra eller inte, förklarar Marcus.

Vi gör ett besök på vingården Kolbenhof som är den främsta av familjens fem vingendomar. Här ligger några av de bästa gewurztraminerodlingarna i Italien. Vinerna har en fräschare syra och mer mångfacetterad smak än sina kusiner i Alsace.



Kolbenhof, Italiens bästa gewurztraminerodlingar.

Vi börjar med Kolbenhof Gewurztraminer 2008. Färgen är guld-gul. Doften är druvtypisk med litchi, lite honung och mineral och en fräsch frisk frukt. Doften visar sig vara tyngre än smaken och gör att man förväntar sig ett sött vin. Smaken är medelfyllig och torr med fräsch syra och lång eftersmak med viss alkoholvärme.

Den lokala druvan lagrein är mycket populär eftersom den är så matvänlig. Vi provar Hofstätters toppvariant Steinraffler Lagrein 2004. Färgen är mörkt röd med en doft av mörka bär, örter och lite kryddor. Smaken har rostade fattoner, fräsch frukt med relativt kraftiga tanniner och hög syra men ändå bra balans. I slutet ligger tanninerna kvar men de är behagliga.

Pinot Nero Barthenau 2006 kommer från 50-60 år gamla stockar. Färgen är mörkt röd och doften fruktig med lakrits, kaffetoner, mocka och kryddor. Frukt och fattoner är fint integrerade i smaken där rostningen och syrorna är väl i harmoni. I eftersmaken ligger lakritsstoner-na kvar.



Pinot Nero Barthenau, Hofstätters främsta röda vin.

Franz Haas – den energiske utvecklaren

På motsatta sidan av Adigefloden från Tramin och Hofstätter ligger familjefirman Franz Haas. Vineriet, som också inhyser familjens bostad, är vackert beläget i en backsluttning i kommunen Montagna omgiven av vingårdar och med utsikt över floden dalgång. I fonden ser man det smala, spektakulära bergspasset där den gamla romerska färdvägen leder vidare söderut i Italien.

klimatet har förändrats och druvorna behöver odlas på högre höjd för att få längre mognadstid, högre syra och mer aromer. Odling på bergssluttningar har sina problem med för få soltimmar på grund av skuggan som bergen ger. För att inte smaken ska bli grön och vegetativ måste druvorna få lång hängtid men då bildar de också mer socker och därmed mera alkohol.

Franz Haas tycker om finstämda viner som framhäver Alto Adiges speciella terroir. Många av hans viner har också vunnit flerfaldiga utmärkelser i internationella vintävlingar.

Ett mycket speciellt vin är **Manna 2007** gjort på druvorna riesling, traminer aromatico, chardonnay och sauvignon bianco. Det har fått 3 glas, högsta utmärkelsen, i italienska vinguiden Gambero Rosso samt 92 poäng av Parker. Vinet har en aromatisk, mineralig och komplex doft. Smaken har stor kropp, mogna äpplen och lite mineral. Ett flerdimensionellt, bra strukturerat och gott vin som passar till kraftiga rätter.

Lika högklassigt är det röda vinet **Pinot Nero Schweizer 2004** som enbart görs av druvor från de bästa lägena när kvaliteten är som allra bäst. Även detta vin fick högsta utmärkelsen i Gambero Rosso. Färgen är mörkt rubinröd och doften av fräsch frukt, lakrits, rostade kaffetoner, röda bär och kryddor är stor och intensiv. Syran och fruktigheten är bra balanserade med tydliga rostade toner och fint integrerade tanniner. En kraftig men elegant pinot noir.

Det spännande, söta rödvinet **Moscato Rosa 2006** görs på en lokal variant av muscat. Vinet har en frisk härlig syra, fin frukt och sötma vilket ger det en komplex och fräsch smak. Det passar bra till asiatiska rätter, starka ostar eller enbart att meditera till.