

11 VINOBLE-Vinhandlere på besøg i Veneto og Piemonte (2. del)

Ca' del Baio



Alle i gruppen forventer sig meget af dagen. Både Paola fra Ca' del Baio og Giorgio fra Cascina Ballarin har tidligere været på besøg i Danmark i forbindelse med VINOBLE Vinfestivaler, og flere vinhandlere husker deres engagement og begejstring. Efter et kort ophold i Tre Stelle, hvorfra man har en fantastisk udsigt over flere topmarker og dalene omkring Barbaresco, triller de to minibusser de ca. 1,5 km. ned til ejendommen Ca' del Baio. Vi kan spore høstaktivitet i vinmarkerne bag gården.

Jeg husker tydeligt, da jeg sammen med en kollega besøgte gården for første gang i begyndelsen af 1990'erne. Ved porten blev vi modtaget af en hel flok gøende hunde – store som små – og to søde, grinende småpiger (måske 2-3 år for den mindste og 7-8 år for den største), som forsøgte at få hundene til at tie stille. Pigerne viste os vej til kælderens, hvor deres far hilste velkommen. Det indtryk, vi dengang fik af et hyggeligt familieforetagende, skulle senere blive bekræftet. Hver gang jeg besøger ejendommen er hundene lige så gøende, men ganske uskadelige...

Jeg havde derfor advaret gruppen om hundene, men der var ganske stille, da vi steg ud af bilerne. Det var den mellemste datter, den nu 20 år gamle Valentina, som bød velkommen, og jeg spurgte hende med det samme om, hvor hundene dog var. "Ude at høste, sammen med de andre!", sagde Valentina, som i øvrigt lige har afsluttet sin ønolog-uddannelse i Alba og skal nu arbejde forskellige steder i verden for at få erfaring.

Den fem år ældre datter Paola er også uddannet ønolog i Alba, og efter praktik i Frankrig og et par steder i Italien, trådte hun ind i familiefirmaet for nogle år siden. Den mindste datter (18 år) er ved at uddanne sig som kok på Alba kokkeskole. Det er stadig faderen (og den i dag 87-årige bedstefar, der stadig er i fuld vigør), som står for vinen. Men Paola er ved at være godt inde i sagerne, især på det kommercielle plan og på eksporten, som faderen helst holder sig helt ude af. Som altid i Italien er det moderen, der laver mad og sørger for det meste i huset og i familien!



Vinhandlerne tager først på markvandring på skråningen bag huset, hvor hele familien (og hundene) er ved at høste Nebbiolo. Faderen viser stolt de flotte klaser frem, og Paola forklarer: "Druerne er i perfekt stand, fantastisk modne, vejret har været solrigt under hele høsten, og vejrudsigten er god." Sakse bliver delt rundt, hvis vi skulle få lyst til at prøve. Da vinstokkene er plantet på en stejl skråning hænger klaserne lige til at plukke uden, at man skal løfte armene. Det rene luksus i forhold til "pergola" i Veneto! Her er det ellers familie, venner og bekendte, som høster – de samme hvert år. Traktoren, der samler de plukkede druer op, er på larvefødde, hvilket er typisk i Piemonte.

Vi kigger også over på skråningen overfor, hvor Ca' del Baio har købt en ny parcel af naboen. Vi undrer os over en anden vinmark i nærheden, hvor vinstokkene visse steder på marken nærmest danner gullige pletter. Paola forklarer, at det er en mark som en nabo har omdannet fra hasselplantage til vinmark. Hasseltræer (Piemonte er kendt for at producere nogle af de bedste hasselnødder i Europa) efterlader surhed i jorden omkring deres rodnet, og selv om man fjerner alle rødder, tager det lang tid, før surheden i jorden forsvinder. Det påvirker vinstokkene, som får en gullig farve.

Derefter besøger vi bygningen, hvor vinificeringen foregår. Hos Ca' del Baio er man kendt for at lave Piemontevine i den klassiske stil, hvor man prioriterer brugen af store fade. Også her bruger man fadets Ferrari: Gamba. Små barriques bliver også brugt, f.eks. til husets hvide Chardonnay og i behersket grad til nogle af husets rødvine. Stedet har i årenes løb gennemgået en kraftig modernisering – især hvad



gæringsudstyr angår, hvor rustfrit stål tager mere plads end før. En god udvikling, som sikrer bedre kontrol over temperatur i alle processerne.

Efter kælder-besøget smagte gruppen de fleste af Ca' del Baios vine, bl.a. Dolcetto Lodoli 2008, Barbera Giardin 2007, Barbaresco Pianrosa, Valgrande og Asili 2006, Riserva Porra 2005, og som afslutning husets fantastiske Moscato d'Asti 2008. Til rødvinene blev der serveret pålægsspecialiteter fra området med bl.a. fru Grassos dejlige olivenolie med rød og gul peber... Sammen med Moscatoen kom en ganske bestemt udgave af Piemontes specielle nøddetærte "Torta di Nocciole al Moscato 101". Tærten er lavet i samarbejde med Albas kokkeskole (hvor husets yngste datter studerer) og bærer navnet 101, fordi der i dejlendingen indgår Ca' del Baio enestående Moscato produceret med druer fra et parcel på matriklen nr. 101... Overskuddet fra salget af tærten går til skolens aktiviteter for eleverne...



Læs hvordan Paola Grasso, ønolog på Ca' del Baio (og datter af huset) foreløbigt vurderer årgang 2009 (uddrag fra et interview medio oktober under et besøg i Danmark):

www.vinoble.dk/Images/Upload/others/2009_cadelbaio.pdf



Om Ca' del Baio i dag forklarer hun:

"I dag arbejder vi meget anderledes i kælderen end tidligere. I gamle dage var idéen at have en meget lang gæring for vinene. Den kunne vare fra oktober til december. Med det udstyr, vi bruger i kælderen i dag, kan vi ekstrahere meget fra druerne de første 5-6 dage. Ekstrakt betyder både farve, tannin, polyfenoler m.m. Vi ønsker ikke at ekstrahere for meget det "grønne" til sidst. Efter 14 dage presser vi masken fra, og hermed er hele processen med maceration og gæringen ovre. Det er noget, som virkelig har ændret sig! Vi laver også flere "pumping over" end før, hvor vi overfører mosten fra bunden til toppen af gæringskarret, og vi omrører druemassen mere. For Dolcetto er gæringen meget kortere – max. 1 uge – for det er en vin, som skal være nem at drikke."

Efter frokosten forlader vi familien Grasso og kører til byen La Morra, hvor gruppen nyder udsigten og går en kort tur i byen. Efter det korte ophold kører vi ned mod landsbyen Annunziata og videre til vingården Cascina Ballarin.

Cascina Ballarin



På Cascina Ballarin var man også i fuld gang med at høste, og også her er det familie og venner af huset, som udgør plukkerholdet. Vi bliver modtaget af Giorgio, en af de to Viberti-brødre, der i dag styrer gården. Han undskylder sit arbejdstøj og skynder sig at parkere traktoren og en vogn fuld af kasser med dejlige Nebbiolo ved druemodtagelsen. Druerne bliver afstillet og ført til gærtanken med det samme.

Vi kan se, at der er fuld høstaktivitet i topmarken Bricco Rocca, som nærmest ligger i baghaven for ejendommen. Giorgio inviterer os til en tur i marken, for han skal tilbage med vognen og de tomme kasser til plukkerne. Vi bevæger os mod Bricco Rocca, forbi en mark med æbletræer og hassel i det flade område. Vinmarkerne starter samtidig med skråningen, først lidt Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Dolcetto og Barbera og i højden Nebbiolo. Det er Nebbiolo, man er i gang med på toppen af Bricco Rocca, de andre druesorter er allerede høstet. Et par steder lægger der fyldte kasser med Nebbiolo, klare til at blive fragtet til kælderen. Nu tager Giovanni, den anden bror, over og bakker traktoren med ledvogn op af bakken på den smalle sti... Det har han vist prøvet før!

Giorgio tager fat i et par klaser i en af de fyldte kasser og inviterer os til at smage. Han er stolt af resultatet, det kan man mærke. "Bedre kan druer ikke blive", siger han. Også her kan han fortælle om et usædvanligt godt resultat.

På Cascina Ballarin (ca. 10 ha. vinmarker) er man kendt for aldrig at bruge den samme opskrift til at lave vin år efter år. Hver årgang bliver aflæst, analyseret for sin karakter, sin stil og derefter giver man den behandling,





den skal have. Giorgio mener, at for årgang 2009 skal man et langt stykke af vejen lade naturen klare det meste. Han nævner, at der er masser af vildgær på druerne (druernes naturlige gær på skindet), ingen botrytis, masser af sukker og et godt syreindhold. Hvad kan man ønske sig mere?

Også på Cascina Ballarin er udbyttet lavere end gennemsnittet, men det bliver rigeligt kompenseret af kvaliteten. På de rækker, som allerede er høstet, kan vi se, at der stadig hænger nogle små klaser, som er lidt lysere end de andre. Det bliver nok de klaser, der plukkes i november og som indgår i en af husets vinspecialiteter: "Ultimi Grappoli" (de sidste klaser), Langhe Rosso.

Efter at have nydt udsigten fra Bricco Rocca og i øvrigt de ca. 28 grader omkring os, går vi ned til vingården, hvor vi tager en tur i den nye bygning, man tog i brug for nogle år siden og hvor man idag har modningslokalerne, både med store klassiske træfade og med barriques af 225 l.

A propos denne bygning, husker jeg tydeligt, at jeg for nogle år siden besøgte Cascina Ballarin nogle dage efter, man havde haft entreprenøren til at grave hullet i jorden, hvor bygningen skulle stå. Dengang var meningen at lave en dyb kælder for at udnytte den kølige temperatur under jorden. Men det var et par bekymrede brødre, jeg mødte. Hele hullet var nemlig i løbet af et par dage fyldt med vand, som sikkert kom fra de mange kilder på naboskråningen. I spøg sagde brødrene, at det måske var en swimming-pool de skulle anlægge i stedet! Af økonomiske årsager opgav man senere hen kælderen under jorden og etablerede i stedet et køleanlæg i det aktuelle lokale over jorden.



Vi holdt os væk fra bygningen, hvor gæringen var i gang. Gassen, som frigives under gæring, ødelægger fuldstændigt lugte- og smagssanserne, som vi viste, vi efterfølgende skulle bruge.

Bordet, hvor vi skulle smage vin ved, var dækket op ude på græsplanen i en temperatur, som for os nærmest var sommeragtig. Her fik vi en ret komplet smagning af husets vinudbud, fra Dolcetto, Barbera til husets Barolo'er i de årgange, som er handel nu og i kommende årgange. Derfor fik vi et ret godt indblik i årgange som 2004, 2005, 2006 og 2007.

Cascina Ballarins stil er mere mod det nuancerede og det delikate end mod det tunge. Deres Dolcetto og Barbera-vine er derfor meget charmerende og samtidig komplekse. Barolovinene (Nebbiolo) har en ganske spændende balance mellem strukturen og frugten. Vingården Cascina Ballarin fik oprindeligt sit særprægede navn fordi de to brødres farfar var god til at danse ved de lokale fester og fik således øgenavnet Ballarin. Lige som ham selv var hans vin let på tå og dansende, sagde man dengang...

Efter smagningen var klokken tæt på syv. De sidste par læs Nebbiolo-druer blev bragt i hus, og plukkerne kom hjem fra marken. Nogle skulle hjem til en velfortjent middag. De, som skulle bo på gården, gik direkte til køkkenregionen...

Vi fik også aftensmad med Giorgio i den hyggelige stue, som også bruges af de gæster, der benytter sig af stedets Agri-turismo, den italienske bondegårdsferie ordning, som familien Viberti er med i. Vi havde bedt om en let middag, men som altid ved et bord i Piemonte, var der mere end rigeligt. Vi afsluttede besøget med en magnum Barolo Bricco Rocca Riserva Tistot 2001...



De fleste gik straks til ro, da vi var tilbage på hotellet i Alba, fulde af indtryk og gode oplevelser. Næste morgen skulle vi meget tidligt op for at være i Milanos lufthavn ved 8-tiden...

Tilbage i Danmark var temperaturen på næsten 18 grader... I grunden ikke så slemt!

Læs første del her: www.vinoble.dk/Images/Upload/others/11_vinobler_til_italien_1del_grafik.pdf

(Tekst og fotos: Renaud Bronner - 2009)

VINOBLE