

Frisk pust fra Piemonte



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no

Legg ordet Alto foran Piemonte og du får et glimt inn i historien til en av verdens "glemte" vinregioner. Fra sin storhetstid på 1800-tallet var vinene fra Alto Piemonte rangert som de beste i regionen. Nå er det på tide å ta en liten smak igjen. I bakgrunnen av vinmarkene troner Europas nest høyeste fjell, nemlig alpefjellet Monterosa med sine 4.634 meter. Ved hjelp av pergamentruller vet man at vinmarken Valferana i Gattinara kan dateres tilbake til 1231. Skriften kan fortelle at Rufinus Musso solgte vin i Valferana for å kunne betale medgift for hans søster Delia.



Molsino Photo Svein Lindin

Du skal nordover med bil en halvannen times kjøretur fra velkjente Barolo og Barbaresco før du ankommer byen Gattinara ved foten av alpene. En liten by med 8.000 innbyggere som bærer preg av lokal handel, litt turisme og italiensk hverdagsliv. **En idyll å besøke.** I dag er gjerne Gattinara utgangspunktet for å utforske vinområdet. Alto Piemonte består av vinområdene Gattinara, Boca, Sizzano, Faro, Ghemme, Lessona og Bramattera. På hver sin side av elven Sesia var det på 1800-tallet nærmere 40.000 hektar med vinmarker. Nå er det meste forsvunnet. Mer enn 98% av vinmarksarealet er ikke lenger dyrket.

Hvordan er dette mulig? Det er flere forhold som må taes hensyn til. På 1900-tallet fristet klesindustrien i Torino og Milano med fast lønn og gjorde sitt til at det å være vinbonde ble lite attraktivt. Infrastrukturen med veier og tog var godt utviklet. Og ikke minst var ikke vinverden like utviklet som i dag. Vin ble solgt som en del av det daglige brød og ikke så merkevareorientert som i dag. Etter en haglstorm som ødela store deler av avlingene i 1904 startet nedtrappingen av vinproduksjonen. Innen 1950 var det meste av vinproduksjonen forsvunnet i Nord-Italia og skogen tok over åssidene. Noen produsenter ble værende og tok vare på tradisjonene, men

vinene kom fullstendig i skyggen av Barolo og Barberesco i sør. Dårlige priser førte til en nedadgående spiral. Lenge handlet det om å overleve.

Det store skiftet skulle komme av en annen krise. Finanskrisen i 2008 gjorde at tekstilbransjen falt sammen og plutselig var det nye muligheter som dukket opp. Her i Norge er det først og fremst oppkjøpet og utviklingen av Nervi de siste årene som har fått mye oppmerksomhet – mye takket være sine norske eiere med stor innsatsvilje.

Nå har også produksjefene i Vinmonopolet tatt turen til Alto Adige og fått frem tilbud som har blitt lansert denne uken av ulike vinimportører. En av de største fordelene med polsystemet er at når det tar for seg et vinområde som fronter god vinkvalitet kan disse tilbys til en langt mer moderat pris.

Hovedkvaliteten ligger i de store geologiske forskjellene i området. Gattinara var den første til å oppnå DOC status i 1967, senere oppgradert til DOCG. Vinmarkene i Gattinara og Bramaterra ligger på vulkansk jordsmonn med jernholdig jord, noe som gir mer struktur og lagringsevne til vinene. Lessona er en sandholdig jordsmonn som gir de sylrigste, mest delikate og slankeste vinene. Jordsmonnet øst for Sesia-elven består av morenerygg bestående av elveavleiringer og mer fruktbart jordsmonn som gir noe rikere viner. Boca er en miks mellom øst- og vestsidjordsmonn. Med andre ord en bukett av gode stedegne viner fra nord i Piemonte!

7262701

Travaglini Coste della Sesia Nebbiolo 2015

Middels rød farge. Kirsebær, trefrukt og vegetale toner på duft. Saftig og godt anslag. Noe fatpreget og lang ettersmak. Godt kjøp! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 176,20 (basis)

88 poeng (terningkast 6)

Gaia W&S

7351601

Colombera & Garella Lessona Pizzaguerra 2013

Middels rød farge. Kirsebær, røde bær og urter på duft. Fatpreget anslag. Urter, anis og vegetale toner i ettersmaken. Bør lagres 3-4 før bruk Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 290,20 (parti)

89 poeng (terningkast 5)

Vinarius AS

7315201

Sella Lessona 2012

Middels rød farge. al frukt, røde bær og urter på duft. Balansert fruktighet og fasthet. Lang ettersmak. Kjellerkandidat Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 259,20 (basis)

87 poeng (terningkast 5)

LaMarc Wines AS

3520001

Torraccia Piantavigna Tre Confini Neb 2013

Middels rød farge med brunlig kant. Urter, røde bær og fatpreget på duft. Prisgunstig, men opptrer litt forenklet og lite stedege Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 129,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 4)

Winepartners Nordic AS

7262501**Rovellotti Ghemme Riserva Costa del Salmino 2008**

iddels rød farge. Kirsebær, trefrukt og anis på duft. Fruktdrevet og elegant. Balansert syrlighet og fatpreg.

Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 375,70 (parti)**89 poeng (terningkast 5)**

Servco

5596201**Gattinara Molsino 2011**

Middels rød farge. Svale kirsebærtoner, røde bær og mineraler på duft. Balansert syrlighet og lengde.

Konsentrert og rik. En skatt av en vin. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 376,20 (basis)**90 poeng (terningkast 6)**

Symposium Wines AS

7263401**Antoniolo Gattinara San Francesco 2012**

Middels rød farge. Røde bær, kirsebær med svale toner. Utviklet. Tørket frukt, lær og vegetale toner i smaken.

Flott syrlighet Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 401,30 (parti)**88 poeng (terningkast 5)**

Evento AS

7315301**Anzivino Gattinara Riserva 2011**

Middels rød farge. Tørket frukt, kirsebær og røde bær på duft. Fatpreget med balanserte tanniner og syrlighet.

Utviklet aromabilde med lær, sopp og fat. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 311,30 (parti)**88 poeng (terningkast 6)**

LaMarc Wines AS

7315401**Anzivino Bramaterra 2013**

Middels rød farge. Kirsebær, tørket frukt og røde bær på duft. Jordlige toner, fatpreget rustikk stil. Ypperlig

syrlighet og lengde. God matvin Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 213,20 (parti)**87 poeng (terningkast 6)**

LaMarc Wine

Kilde: Publisert i Finansavisen 4.februar 2017