

En pinne ved bordet



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Har du et kallenavn på vinen din? Fordi du synes det er lettere å huske? Utallige viner i Norge har utilsiktet fått et kallenavn. Pinnevinen er en av de mest kjente. Det hele begynte med en drøm. Marcello Zaccagnini fra Abruzzo ville drive sitt eget vinhus og gjorde noe med drømmen. Pinnene kom på flasken senere.



Zaccagnini mange pinnevinflasker

Marcello Zaccagnini er ikke blant de vinmakerne som har arvet en lang tradisjon og historie. Han startet for seg selv i en alder av 22 og gjorde alt alene i begynnelsen. I dag har han flere hundre ansatte. I 1978 skaffet Marcello Zaccagnini seg vinmarker, plantet montepulcianodruer og bygde et provisorisk skur i vinmarken. Han var ikke den første i området til å ville noe med vin, ikke blant de ti første heller, men han

tenkte annerledes. Marcello var ikke så opptatt av at alle skulle like vinen hans, drømmen var at i alle fall noen skulle elske den. Håndlaget vin i pakt med omgivelsene. Planen var en vin for de som var villige til å betale bare litt ekstra for en god flaske. Og slik ble det. Det var derimot bruken av en pinne som skulle gjøre Zaccagnini kjent.

I tillegg til å bygge opp en hjørnesteinsbedrift er Marcello Zaccagnini både kreativ og kunstnerisk. I sin iver etter å formidle en visuell forbindelse mellom voksestedet og innholdet i flasken, kom Marcello Zaccagnini opp med den kunstneriske idéen om å knytte en liten bit av de trimmede vinstokkene rundt halsen på hver flaske. Lite visste han da at dette skulle bli vinhusets kjennemerke og at det skulle skape arbeid for en rekke av landsbyens bestemødre. Naturlig nok har det også gitt vinen sitt kallenavn: Il vino dal Tralcetto i Italia, twiggy i Skottland, pinnvinet i Sverige og pinnevinen i Norge. Faktisk så god var ideen at den blir forsøkt kopiert!

I forbindelse med at pinnevinen ble utsatt for plagiat i 2015, ble det gjort en spørreundersøkelse blant norske vindrikkere. Det viste seg at nesten halvparten av norske vindrikkere kjenner til pinnevinen. Selv om det kanskje var utseendet og kallenavnet som utløste kopiering mener importøren Autentico at det nesten er hyggelig at det hentes inspirasjon fra en vin som smaker av druer og ikke bare fra viner med mye tørket frukt og -passio i navnet! Pinnevinen og bag in boksen Cantina Rossa er den rødvinen som har vært lengst blant bestselgerne på det norske markedet. Fra topp 10 listen av rødvin på polet 15 år tilbake i tid er det kun Zaccagnini som fortsatt er med – både for vin i flaske og for boksvin.



*M. Zaccagnini.
Foto Helge Hansen*

En stor andel av rødvinsdruene som dyrkes hos Zaccagnini er montepulciano. Den spesielle klonen av montepulcianodruen som Zaccagnini-familien råder over, trives godt i de bratte vinmarkene. Druene har et litt tynnere skall og gir mer fruktige og florale aromaer enn hva som er vanlig for montepulcianodruen. Vinene lagres med en andel store, brukte fat slik at smakene fra druen får dominere. Fruktdrevne viner er målet til Zaccagnini og vi mener at de lykkes godt med å lage gode hverdagsviner i det volumet som selges. En annen positiv vinkling i det riesling fokuserte Norge er at Zaccagnini også dyrker trebbiano- og pecorinodruer. Det blir til svært habile hvitviner uten bruk av sødme, men med flott fruktighet og smak. Gode matviner med andre ord.

Det hersker ingen tvil i det norske vinmarkedet om at konkurransen er stor blant volumselgerne.

Enkelt fortalt er det full krig for å få tak i de største merkene. Marcello Zaccagnini så utviklingen tidlig og har valgt å investere i et eget norsk importselskap for å sikre hurtige markedstilpasninger og stabilitet for merkevaren. Merkevaren som er blitt mer kjent som pinnevinen enn hans eget navn.

4897306**Cantina Rossa 2015**

Middels blållilla farge. Røde bær, plomme og kirsebærtoner på duft. Fin syrlighet og fruktig ettersmak. Enkel hverdagsvin Passer til: Pizza / pasta.

kr 419,90 (basis)**85 poeng (terningkast 5)**

Autentico AS

6379902**Ciccio Zaccagnini Clematis Passito Rosso 2010**

Tett rød farge. Konsentrert duft og smak av blåbær, mørke bær og sjokolade. Fyldig rik og samtidig elegant som fordrer sin dessert. Server til blåskimmelost! 170 g/l restsødme Passer til: Dessert, kake, frukt.

kr 399,90 (bestilling)**89 poeng (terningkast 6)**

Autentico AS

3434801**San Clemente Montepulciano 2012**

Dyp rød farge. Skogsbær, mørke bær og kakao på duft. Konsentrert flott vin med ettersmak og sødmefull fruktdrevet utgang. Moderate tanniner. Server litt avkjølt i store glass!

kr 329,90 (bestilling)**88 poeng (terningkast 6)**

Autentico AS

117601**Zaccagnini Montepulciano d´Abruzzo Riserva 2012**

Dyp rød farge Konsentrert mørke bær, plomme og anis på duft. Saftig fruktighet på smak. Modent tanninstruktur. Mye vin for pengene Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 189,90 (bestilling) 88 poeng (terningkast 5)

Autentico AS

4513001**Zaccagnini Montepulciano d´Abruzzo 2015**

Tett rød farge. Røde bær, plomme, krydder toner på duft. Saftig anslag og god fylde. Moderate tanniner. Mye bedre enn 2014 årgangen! God grillvin! Fåes også i magnum! Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 149,90 (basis) 87 poeng (terningkast 6)

Autentico AS

1594001**Zaccagnini Abruzzo Pecorino 2016**

Lys grønn gul farge. Sitrus, grapefrukt og mineraler på duft. Saftig fruktighet og lang lengde. Flott matvin!

kr 139,90 (basis)**86 poeng (terningkast 6)**

Autentico AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 6.mai 2017