

Nye takter fra Frescobaldi



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

I Italia finnes det familier som betraktes som prominente og noble. Gjerne med flere hundre års familiehistorie å vise til. Faktisk har de egne kirker, gater og offentlige plasser oppkalt etter seg. Det er noe eget når du ankommer Toscana og inntar byen Florance en sen kveld og oppdager at restauranten drives av samme familie som eier hotellet du bor på, som igjen ligger i et kvartal familien også eier. Stort og tradisjonelt er gjerne oppfatningen selv lokale italienerne har om familien Frescobaldi, som har 700 års historie å vise til med handel i Italia. Nå har det skjedd endringer på toppen som sakte viser seg frem.



Sortering av druer hos Nipozzano

Kongelig tilknytning. Siden overtakelsen av vingården Castiglioni i 1331 og andre vingårder sørvest for Firenze har Frescobaldi vært offisiell hoffleverandør for det engelske monarkiet og i kjølvannet av det blitt utvalgt vinleverandør til flere adelige familier i Europa. Frescobaldi var en av de første store bankfamilier i Italia og drev stort med eiendom, handel og bankvirksomhet i sin tid. Forholdet til kongelige var viktig. Og selv om Edward III av England misligholdt sine massive krigslån fra Frescobaldi, opprettholdt familien et samarbeid med den engelske kongefamilien. Dagens ironi er nok at lånet faktisk ble brukt til å bekjempe franskmennene for kontroll over Bordeaux. Noe som engelskmennene ikke lyktes med. Enden på lånehistorien ble at Frescobaldi tapte alle sine penger til Edward III på grunn av Englands krigslyst.

Over årene skiftet Frescobaldi fokus fra bank til vin. Familiearkivene til familien inneholder vinbestillinger fra kong Henry VIII, renessanseartisten Donatello og arkitekten Michelozzo Michelozzi fra 1500-tallet. Siden har det gått slag i slag. Familien Frescobaldis rykte ble for alvor etablert av vinene fra Castello di Nipozzano og Castello di Pomino, to eiendommer som har tilhørt Frescobaldi i over 150 år. Frescobaldi er forpakter og innehaver av Castello di Pomino, hvor Vittorio degli Albizi opparbeidet seg stor kunnskap om fransk vinproduksjon fra 1800-tallet. Med bakgrunn i dette besluttet Vittorio på 1850-tallet at de høyere delene av Pomino-eiendommen på grunn av sitt kjøligere klima var mer egnet for internasjonale varianter som Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Cabernet Sauvignon og Merlot. Beslutningen om å plante vinstokker av fransk opprinnelse i stedet for den lokale sangiovesedruen dannet grunnlaget det moderne toscanske vinmiljø, som etter hvert utviklet seg og fikk sin renessanse på 1980-tallet.

Se bildene fra studieturen her

Frescobaldi har med nesten 30 generasjoner med erfaring med vinproduksjon alltid vært en familiebedrift, og medlemmer av flere generasjoner har vært involvert på alle nivåer. Den nylig avgåtte presidenten, Vittorio Frescobaldi, har ledet selskapet sammen med sine to brødre Leonardo og Ferdinando siden 1980. Neste generasjon kom på plass for få år siden med Lamberto Frescobaldi. Han har satt i gang en storstilt nødvendig omstilling til "åpne" firmaet mer. Med sterk satsing på vinturisme og oppussingsprosjekter begynner det å spre seg en ny glød i de ærverdige bygningene som har stått i århundrer. En stor del av Lambertos rolle er å sikre at familietradisjonen ikke skal være til hinder for innovasjon og forandring. Vinmarker og produksjonsanlegg vedlikeholdes og fornyes slik at sluttproduktet viser seg fra en bedre side.

Som viktig aktør i den moderne italienske vinhandelen har Frescobaldi-familien opprettholdt sin innflytelsesrike tilstedeværelse, spesielt i Toscana. Det har bare tatt litt tid å snu gamle tradisjoner og flytte fokus mot fremtiden.

5779901

Castelgiocondo Brunello di Montalcino 2011

Middels rød farge. Kirsbær, trefrukt og dopp på duft, Klassisk stil med balanser tanniner, moderate tanniner frisk syrlighet og god lengde. God matvin. Bør dekanteres Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 479,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Palmer Fine Wine AS

1512901

Frescobaldi Rèmole 2015

Middels blålilla farge. Kirsbær og rødebær på duft. Krydder, anis og røde bær i anslaget. Enkel, matvennlig hverdagsvin Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 149,90 (bestilling)

86 poeng (terningkast 5)

Palmer Fine Wine AS

2763201

Frescobaldi Pomino Bianco 2015

Lys gulgrønn farge. Eple, sitrus og moden gul frukt på duft. Konsentrert, fruktdrevet matvin med flott syrlighet og lengde. Svært godt hvitvinskjøp» Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr. **kr 169,90 (bestilling)**

87 poeng (terningkast 6)

Palmer Fine Wine AS

4330501

Montesodi Chianti Rufina 2010

Dyp rød farge. Kirsebær, Anis lær og mørke bær på duft. Konsentrert og fyldig med balansert tanniner og flott syrlighet. Svært godt kjøp. Bør dekanteres. Nevnte jeg ordet lammekoteletter? Passer også til storfe, bbq/grillmat.

kr 389,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Palmer Fine Wine AS

3498301

Nipozzano Chianti Rufina Riserva 2013

Lys blålilla farge. Kirsbær, røde bær og krydder på duft. Fruktdrevet, saftig stil med moderat syrlighet og lang ettersmak. God hverdagslykke fra Toscana Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 169,90 (test)

87 poeng (terningkast 6)

Palmer Fine Wine AS

850001**Frescobaldi Castiglioni Chianti 2015**

Middels blålilla farge. Kirsebær, røde bær og krydder på duft. Enkel fruktdrevet stil med balansert syrlighet og middels lengde. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 164,90 (bestilling)**87 poeng (terningkast 6)**

Palmer Fine Wine AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 10.juni 2017