

Cavallotto - En god tradisjon



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

For vinelskere betyr italiensk vin ofte den den vakre vinregionen Piemonte. Få områder er preget av en så kontrastfylt natur, som spenner seg fra fjellene i Valle d'Osta og Appenninene i Liguria til den store Po-sletten. Kommunikasjonsmessig ligger Piemonte en tanke utenfor allfarvei, godt skjermet av fjellene på tre sider. Området er lett tilgjengelig over Po-sletten i øst dersom du kommer fra Frankrike, via Provence, eller gjennom Brenner-passet på vei sørover. Piemonte betyr "Landet ved foten av fjellet", i dette tilfellet de naturskjønne Alpene i nord og vest. Piemonte er en meget naturskjønn og vakker region. Alpene ligger som tidligere nevnt godt innenfor synsranden mot nord, og på en klar dag kan vi nyte synet av et panorama med snøkledd alpetopper så lang øyet rekker.



Castiglione Falletto i Piemonte

Kvalitetsmessig vurdert regnes Piemonte – sammen med Toscana og Veneto – som en av de tre viktigste vinregioner i Italia. Isolert sett har Piemonte lenge vært betegnet som et av de aller rikeste områder i Italia. Det handler om tradisjoner.

Ordet tradisjon støter du ofte på i vinverden. Slik laget vin vinen når oldefar levde og det vil vi forsette med til våre barn overtar. Et klassisk utsagn på våre besøk i vinverden. Hva er tradisjoner i vinverden? En tradisjon skapes når du har gjort det 3 ganger sies det. En vinmaker har gjennom sitt yrkesliv kun 30-40 årganger å lage den beste vinen. Derfor er det viktig å stole på hva generasjoner før har opplevd.

Det handler om å ta vare på kunnskap om vinmarkene og vinifikasjonen. Skape en tradisjon til å lage en bedre vin. Fra år til år. Mellom generasjon til generasjon. Som i alle bransjer er det trender som komme og går. De beste skaper ikke trender, de vedlikeholder tradisjonene.

En av Barolos virkelige klassiske og tradisjonelt orienterte vinhus heter Cavallotto. Cavallotto-familien har dyrket druer i Piemonte siden 1928 og solgt vin under eget navn siden 1948. Cavallotto holder hus i den lille idylliske byen Castiglione Falletto. Midt i Barolosonen. Cavallotto juvel ligger like under. Vinmarken Bricco Boschis. Bricco Boschis het opprinnelig Monte della Guardia men er i dag oppkalt etter Giuseppe Boschis. Giuseppe Boschis arvet vinmarken og solgte den til Cavallotto-familien i 1928. Familien eier 25 hektar i vinmarken, noe som nesten utgjør hele vinmarken. Sørvestvendte Bricco Boschis er som et digert amfi. Cavallotto kan lage barolo i alle sine vinmarker, men velger kun å bruke de beste plottene til nebbiolo. I de mindre gode deler planter de druene freisa, grignolino barbera og dolcetto,.

Cavallotto dyrkes vinmarkene i et økologisk perspektiv. Det brukes ingen ugressmidler eller kunstgjødning, man lar gress og urter vokse mellom radene, og alt arbeidet foregår manuelt. Det fokuseres på størst mulig biologisk balanse i vinmarken, og sunne planter og sunt jordsmonn. Brødrene Giuseppe og Alfio Cavallotto representerer fjerde generasjon vinmakere og de lager rundt 100.000 flasker i året. Etter vår mening er Cavallotto en av de beste produsentene i Piemonte. Fordi de ivaretar tradisjoner og viderfører viner i toppklasse. År etter år. Kvalitet koster i Piemonte, men ser man 10 år frem i tid er vinene et røverkjøp i dag.

6943601

Cavallotto Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2010

Middels rød farge. Kirsebær, rød frukt og lær på duft. Konsentrert komplekst aromabilde. Balansert syrlighet og lang ettersmak. Fantastisk vin. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 916,- (bestilling)

93 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

6943701

Cavallotto Barolo Riserva Vignolo 2010

Middels rød farge. Konsentrert kirsebær, lær og moden frukt på duft. Markerte tanniner og rik syrlighet.

Dekanteres før servering. Vin i toppklasse Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 874,- (bestilling)

92 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

768401

Cavallotto Barolo Bricco Boschis 2012

Middels rød farge. Kirsebær, nøtter og krydder på duft. Balansert syrlighet og tanniner. Fruktrevet elegant vin.

Flott syrlighet i avslutningen. Passer til: Lam og sau, storfe.

kr 436,- (basis) 90 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selections AS

1657501

Cavallotto Langhe Nebbiolo 2014

Middels blålilla farge. Aroma av trefrukt/kirsebær og mørke bær, anis og eik, frisk og tiltalende Langhe. Hverdagsvinen om du liker Cavallotto Passer til: Lam og sau, storfe, småvilt og fugl.

kr 255,10 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Moestue Grape Selection AS

Kilde: Publisert i Finansavisen 12.august 2017