



VINBONDEN

ORGAN FOR ÅS VINKLUBB
NR.3/2010 (107) - 16. ÅRGANG

SOMMER?

Sommermøtet er over, og jeg håper alle hadde en fin kveld!

Men sommer?

En "livskunstnerlig" tilnærming er å nyte den der den måtte vise seg. For meg starter sommeren når jeg for aller første gang "i sesongen" sitter på Bryggan i Fjällbacka med ett rundhåndet glass av husets rosévin. Dette er egenimport, og jeg spør av og til hva den heter, men jeg glemmer det før jeg rekker å tenke på en blyant. Den er helt riktig – akkurat da og akkurat der. Den er ikke syntetisk, og den er passe blek og tilbaketrukket å se på, men den fyller munnen. Det er tidlig i sesongen, det er få mennesker, og de samme båtene ligger der de pleier å ligge. Og se, der kommer postbåten! For en lykke å være her!

Første gang Jan og jeg hadde den store rosévinopplevelsen var søndag 13. oktober 2002 på Hôtel Le Logis du Gueuteur i Les Arcs. Lunsj på terrassen – ukjent antall retter ... Men til tross for mange ferier i Provence, hadde vi aldri tatt helt av på rosévinområdet. Etter iherdige forsøk på å bestille hvitt, ble vi nærmest påtvunget en flaske, og dermed var vi frelst! Men hva het den? Aner ikke. Men dette var sommer!

For noen år siden var det en større venninneblindtesting av de rosa, da var det Château Sainte Roseline som seiret. Den hadde akkurat denne nostalgiske kuløren – litt type falne roser, og den elsket å være sammen med god mat. Det ble rosévinen den sommeren! Nå finner jeg den ikke i Vinmonopolens lister, derimot finnes Château Sainte Roseline som produsent og med en adskillig rimeligere vin.

Sommeren i år startet på Mallorca. Riktignok var det delvis ekstremvær, men også et suverent turvær med utgangspunkt og base i Port de Soller. En fantastisk natur overrumplet meg fullstendig og fjernet alle fordommer jeg hadde følt litt på før avreise. Og så kom rosévinene i tur og orden til nesten alle måltider. Det var et utall å velge mellom, og det som gikk igjen var at de alle var fra Binissalem – vinområdet midt på øya. Dit kom jeg aldri. Men kanskje en annen sommer? For sommeren har drømmer i seg ...

Jeg ønsker alle noen deilige uker – med eller uten rosé i glasset. Og husk at sommer er et tøyelig begrep! Dessuten lurer jeg på om enkelte viner smaker best når en ikke noterer ...

Vi sees i september!



Wenche

NESTE MØTE:

BIOTEKNOLOGIBYGGET, Universitetet for miljø og biovitenskap
Torsdag 2. september klokken 19.30

En klassisk vinsmaking, fra et klassisk vinland med en moderne vinekspert

Jon Lindahl jobber til daglig som varefaglig rådgiver i Vinmonopolet. Han vil "skolere" og veilede oss både gjennom noen av Frankrikes vinområder, dets viner og ikke minst om grunnleggende smaksteknikker.

Påmeldingsfrist mandag 9. August 2010. Møteavgift kr 150,- pr. person. Ta med glass!

Det er ikke bare vinproduksjon som krever langtidsplanlegging, også drift og gjennomføring av møteprogrammene krever dette. For vi har knapt begynt på oppstarten av sommerens hvitvinsesong før vi sender ut invitasjon til høstens første møte. Og dette vil bli et spennende møte med Frankrike og dets eksportartikkel nummer en – røde viner.

Vi er nå blitt en av landets aller største vinklubber med vel 100 medlemmer! Dette betyr et stort mangfold av preferanser, erfaringer og ikke minst kunnskaper om vin og dens kropp og sjel. Vinen og dens gleder blir høyt verdsatt av de fleste jeg kjenner. Det som i tillegg kjennetegner medlemmer av vår vinklubb oppfatter jeg er gleden ved kunnskap om vin og utveksling av denne kunnskapen. Men selv dette med kunnskap om vin er langt fra noe endimensjonalt, noen vektlegger det ene og noen det andre. Noen lærer ved innsikt, noen lærer ved studering, men de fleste foretrekker vel ved prøving?

Dette med prøving og feiling er noe av kveldens clou, for å bedømme en vin betyr vel å finne dens feil og gode egenskaper? Kombinasjonen av ulike referanser gjennom druetyper og geografi samt prøveteknikker kan lære oss å kjenne igjen kvalitet i rødvin. Dette har vi muligheten til når vi har en læremester som behersker disse emnene, og som i tillegg kan fortelle oss hva vi skal kjenne etter i en god rødvin.

Erik Ørbeck

VINBONDEN - ORGAN FOR ÅS VINKLUBB

Redaktør: Ivar Berge, ivarber@online.no
Midlertidig trykkeriansvarlig: Linda Hjeljord

ÅS VINKLUBB - Postboks 179, 1431 Ås, Postgiro 0530 50 45588

Styret:

Leder: Wenche Røste Martinsen, 64941939, wrmartin@online.no
Nestleder: Arne Tronsmo, 64942947, arne.tronsmo@umb.no
Kasserer: Linda Hjeljord, 64941646, linda.hjeljord@umb.no
Sekretær: Dag Guttormsen, 64941743, dag.guttormsen@umb.no
Styremedlem/materialforvalter: Rolf Arnt Olsen, 64941837, rolf.olsen@umb.no

www.aasvinklubb.net

Webmaster: Roger Borge, 64943533, webmaster@aasvinklubb.net

Om golf, en vulkan, en farmasøyt og en spesiell belgier.

av Morten Smith

Det finnes noen mennesker som synes at det beste fritiden kan brukes til er å slå en liten, hvit ball langt vekk; helst inn i et skogholt, for så å gå og lete etter den – lenge. Hvis de ikke finner den, tar de en ny ball ut av sin bag, og slår den inn i neste skogholt, for så å lete etter den. Til slutt når de frem til et hull, som ballen skall opp i. Dette heter GOLF. Når de går tur med sine baller, pleier de å gå innom 18 slike hull - noen ganger bare ni. Vi har vokst opp i nærheten av en golfbane og synes selv at det kan være et hyggelig sted å gå tur, men har aldri fattet interesse for å dra på en stor bag med køller på turen.

Det er det imidlertid mange som gjør; vi har selv noen venner som tilber denne fritidsaktiviteten og som liker å reise rundt på forskjellige baner for å gå på tur med sine baller. Da disse ringte og spurte om vi kunne tenke oss å være med på en golftur sammen med dem og 16 svensker, sa vi ja etter en kort betenkningstid. Betenkningstiden brukte vi til å sjekke kartet og resultatet var et ubetinget JA. Hvorfor? Stedet lå på nordsiden av vulkanen Etna på Sicilia, noen kilometer fra steder som Pietramarina, Rovitello og Solicchiata. Det vil si like ved noen av de beste vinmarkene til Benanti (Pietramarina og Rovitello) og like ved Frank Cornelissens tilholdssted. Dessuten var det i mai; våren er kjent for å være spesielt vakker rundt Etna på denne tiden. Så vi dro på golftur sammen med 18 golfere – på den betingelse at vi skulle slippe å spille golf.

Vulkanen Etna er 3323 m høy og har hele tiden små utbrudd. Jevnlige store utbrudd har preget regionen, utbrudd som har fjernet hele byer og endret store deler av landskapet. Det siste store utbruddet skjedde i 1992, mens det har vært store utbrudd både i 2000, 2001 og 2002. Det er ganske spesielt å



kjøre tur rundt Etna; på grunn av tidligere utbrudd og rikelig med nedbør, er dette et utrolig frodig landskap. Plutselig kjører man over en 100 m bred lavastripe fra 1992; fortsatt svart og med svært lite grønt på. Det gir deg et godt inntrykk av hvilke forferdelige krefter som utløses ved slike utbrudd og hvor ubønnhørlig lavaen vil brøyte seg frem gjennom landskapet, med svidde trær som ligger hulter til bulter langs sidene av strømmen. Dog, alle vi snakket med så på Etna som en god venn; litt vill og gal innimellom riktignok, men – og det var viktig – det er Etna som har levert jordsmonnet og som har skylden for det gunstige klimaet, med tørre sommere og fuktig vinter og vår. (Det er for øvrig flere skitrekke på toppen av Etna). Jordsmonnet av lava er rikt på mineraler, er vel drenert og etter hvert er grus- og sandlaget så tykt at vinstokkene må strekke seg veldig langt for å nå vannet. DOC Etna ligger som en hesteko rundt Etna; i nord, øst og syd. I disse områdene har det vært dyrket vin, oliven og mat siden tidenes morgen (eller en stund etter det første vulkanutbruddet). Rundt 1880 var Etna et viktig vinområde, som produserte opptil 1 million hektoliter, det meste eksportert ut fra havnebyen Riposto. For å lette transporten ble det bygget en jernbane som gikk rundt hele Etna og som fikk navnet Circumetna. Denne går den dag i dag (men transporterer nå kun den vinen man har med til eget dagsforbruk). Vindruer dyrkes opp til rundt 1000 moh og nyter godt av mildt middelhavsklima kombinert med kjølige netter i høyden; mye sol og lite nedbør i sommermånedene. Innhøstingen skjer ofte sent, Frank Cornelissen høster gjerne mellom 5. og 15. november fra de høyeste vinmarkene, ofte med sne på bakken. Druene som brukes mest er nerello mascales og nerello cappuccio (mantellato) (blå), carricante, cataratto og minella (grønne).

Her holder mange gode vinprodusenter til, i D.O.C. Etna; produsenter som Benanti, Cottanera, Cornelissen, Passopisciaro, Tenuta delle Terre Nere, Vini Biondi og Zenner. Vi besøkte Benanti og Cornelissen, to produsenter som er representert i Norge; begge kvalitetsbevisste, men meget forskjellige.

Først noen få ord om Sicilia. Sicilia har opp gjennom tidene vært underlagt de fleste større militærmakter som har herjet i Middelhavsområdet som fönikere, bysantinere, grekere, romere, maurere, normannere, schwabere, aragonere, spanjoler, burgundere og til slutt piemontesere, før samlingen av Italia, og det har sannsynligvis vært dyrket vin på øya siden fönikerne styrte der. Det meste av vinen i siste halvdel av det 20. århundre har gått til hetvin (marsala), bulkvin som ble blandet inn i nord-italiensk og andre europeiske lands viner, samt til vermutindustrien. Kooperativene har vært hovedprodusentene, men fra begynnelsen på 1990-tallet begynte en del små og store kvalitetsprodusenter å dukke opp, og sakte har Sicilia etablert seg som en region som også kan produsere kvalitetsvin. Rundt år 2000 var det Italias største region hva produksjon angår, med ca. 7 mill hektoliter, hvorav ca 70% var hvitvin. Ca. 2% var DOC(G)! Det er noen av disse to prosentene vi skal konsentrere oss om.

Azienda Vinicola Benanti holder til i Viagrande, nær Catania, på sydøst-siden av Etna. Her har Benanti-familien holdt til siden slutten på 1700-tallet, da en gren av familien reiste fra Aosta og slo seg ned på land de ble skjendet av kongen av Sardinia (som også styrte Aosta og Piemonte). På slutten av 1800 tallet begynte de å dyrke druer på Etnas skråning og produsere vin av disse. En av vinmarkene var den som senere fikk navnet "Serra della Contessa" (navnet ble første gang påtruffet i et notariusdokument skrevet på latin i 1474). I 1988 overtok Dr. Giuseppe Benanti, som da drev et vellykket farmasøytisk firma (Il dottore er farmasøyt), familieeiendommen og bestemte seg for å lage kvalitetsvin. Han startet opp med gjennom tre år å studere de forskjellige kloner av stedeigne druer, de forskjellige jordsmonn og mikroklimaer som de rådde over, og hvilke produksjonsmetoder som ville egne seg for å bringe frem de gamle kvalitetene som Etna-vin hadde vært kjent for. I samarbeid med vinmaker Salvo Foti er det vår beskjedne mening at han har klart det (uten å ville påstå at vi vet hvordan Etna-vin engang i fortiden duftet og smakte). Benanti-familiens eiendommer var opprinnelig på 16.5 ha, men er nå bare seks hektar, takket være salg av jord opp gjennom det 20. århundre. Det er litt sørgelig å beskue Serra della Contessa. Denne vinmarken dekker ca. 25% av en skråning som engang var i Benantis eie. 75% ble overtatt av Sicilia og er nå en del av en et villmarksområde. Benanti har forsøk å kjøpe eller leie området, men det har vist seg å være umulig. Villmark skal det være; skjønt det ser mest ut som en vanlig eng. Der kunne det dyrkes mye god vin, men foreløpig er det umulig. De kjøper derfor druer fra andres eiendommer, men som blir kontrollert av Benanti gjennom hele sesongen. Benanti dyrker også druer i Pachino og på Pantellaria, men vi skal konsentrere oss om Etna; kun

legge til at alle fat til rødvin brukt i Etna er brukte og kommer fra Nero d'Avola produksjonen i Pachino. Alle nyplantinger gjøres med dobbel Cordon oppbinding, mens de gamle vinmarkene bruker albarello. Mange av de eldre vinstokkene på Serra della Contessa er på egne rotstokker; de nyeplantede blir podet på amerikanske rotstokker. De liker ikke å ta for store sjanser. Dyrkingen foregår etter økologiske prinsipper, selv om de ikke er sertifisert eller annonserer at de gjør det. De bruker sin egen dyrkede gjær, som de har varemerket. Vinifikasjonsmetodene er dagens moderne metoder, med bruk av kjølte ståltanker, etc., og all produksjon, også av druer fra Pachino, forgår i Viagrande.



Familien Benanti

Vi ble mottatt av deres eksportsjef Lisa Sapienza, en ekte sicilianer fra New York, gift med en ekte sicilianer fra Sicilia. En farverik og ekspressiv dame, som har arbeidet sammen med Giuseppe Benanti siden han startet med seriøs produksjon. Etter en relativt rask innføring i Benantis historie, samt en tur opp til Serra della Contessa, hvor vi også med sorg fikk besku villmarken som lå brakk, havnet vi ved bordet med glass og flasker. Etna har et klima med mye regn og store temperaturendringer dag/natt gjennom hele sesongen og jordsmonnet er vulkansk sand. Benantis utbytte lå på mellom 7 og 5.5 tonn druer pr. hektar, med mellom 8 og 9 tusen planter pr. hektar. Av viner fra Etna smakte vi på:

Pietramarina 2005, DOC Etna Bianco Superiore. Pietramarina betyr "havsten" (pietra = sten; marina = hav), det er fordi det også er rester av gammel havbunn i denne vinmarken. Druene blir dyrket på østsiden av Etna, nær Milo, i 950 moh. Høstes inn sent i oktober og gjærer og lagres i ståltanker. Lagres i flasker i 10-12 måneder før salg. Den kan godt ligge på ryggen i fem til ti år. En nydelig vin med en intens duft av eple og sitrusblomster. Fruktig med mineralsk preg, nydelig syre og i tillegg mandler i en lang frisk slutt. En herlig vin som vi har satt pris på siden den kom til Norge første gang.

Minella 2007, Sicilia Bianco IGT. Dyrkes nær Viagrande, på østsiden av Etna, 500 moh, på vulkansk sandjord. 100% minella (som betyr små kvinnebryst). Minella er en stedegen grønn drue som kun dyrkes på Etna. Opprinnelsen er ukjent. Den modnes vanligvis to uker før carricante. Gjærer og lagres i ståltanker. Lagres i flasker i 2 - 3 måneder før salg. En deilig, frisk vin, meget lys i fargen. Lett duft av pære, med snev av tropiske frukter. Fyldig og med intens fruktig smak som følger nesen. Frisk og mineralsk. Nesen lover dog mer enn smaken gir. Denne kan også godt ligge i fem år pluss.

Rovitello 2004, Etna Rosso DOC. Dyrkes i Rovitello, Castiglione di Sicilia, på nordsiden av Etna, 750 moh. 80-90% nerello mascalese og resten nerello cappuccio. Nerello mascalese er en stedegen drue som trives best rundt Etna. Små og søte med tykt skinn og mye tanniner. Plantene her er gjennomsnittlig 80 år. Høstes i siste halvdel av oktober. Etter malolactisk gjæring ligger den i 2-3 år gamle gamle barriques i mer enn ett år, deretter hviler den i flaske i 8-10 måneder før salg. Intens duft med snev av kirsebær, vanilje, kastanjer og med et floralt preg. Fyldig, balansert vin med smak som nesen, lang slutt med flott syre og behaglige tanniner som varte og rakk. Absolutt en god vin; høres kanskje rart ut, men det slo meg at den var en mer ærlig vin enn Serra della Contessa..

Nerello Cappuccio 2004, Sicilia Rosso IGT. Dyrkes i Verzella, Castiglione di Sicilia, på nordsiden av Etna, 700 moh. 100% nerello cappuccio, en stedegen drue, som kun trives på Etna. Vanligvis brukes den sammen med nerello mascalese i Etna Rosso (20%), kun nerello cappuccio blir bare tillatt som IGT. Druen var på vei til å bli utryddet, men har nå blitt tatt inn i varmen igjen av flere produsenter. Plantene er 12 år. Høstes i siste halvdel av oktober. Etter malolactisk gjæring ligger den i gamle barriques i 8 – 10 måneder, deretter hviler den i flaske i noen måneder før salg. Masse rød frukt på

nesen, med snev av vanilje. Smak som av nesen, fin syre, letter tanniner og en tørrende slutt av bra lengde. En OK vin, som vel er mer interessant enn stor.

Serra della Contessa 2004, Etna Rosso DOC. Fra Viagrande på østsiden av Etna, 500 moh, på sur vulkansk sandjord. 80-90% nerello mascalese og resten nerello cappuccio, som vokser som busker (albarello). Plantene er gjennomsnittlig 80 år. Høstes i siste halvdel av september. Etter gjæring og malolactisk gjæring, som foregår i 52 hektoliters eiketanker, ligger den i 2-3 år gamle barriques i mer enn ett år, deretter hviler den i flaske i minst 12 måneder før salg. Intens duft av mørke skogsbær og tre; fyldig, behaglig, med bær fra nesen, behaglige tanniner og lang, frisk slutt. Nydelig vin, men, som sagt: Rovitello var mer "ærlig".

Til slutt: Grappa av Rovitello og Serra della Contessa. Noen av de beste grappaer vi har smakt, med tydelig, ren frukt. Herlig avslutning på en hyggelig og interessant ettermiddag hos Benanti.

Frank Cornelissen kan vanskelig sammenlignes med noen andre. Han kan kalles gal, men er det ikke. Ei heller er han eksentrisk; han er faktisk ganske alminnelig, bare det at han har andre meninger om ting og tang enn vinprodusenter flest. Kort fortalt startet han som vinagent i sitt hjemland Belgia, og en dag han besøkte Sicilia fikk han smake en vin fra Etna som han likte meget godt. Han dro til produsenten og hadde ganske snart leiet noen vinmarker rundt Etna og laget vin i noen gamle skur. I 2001 kjøpte han en gammel vinmark med upodede vinstokker og produserte straks etter sin første årgang med Magma. I dag eier og disponerer han 9.5 hektar, som han håper å øke til ca. 10.5 hektar. Da har han nok, mer klarer han ikke å rå over.

Vi hadde en lunsjvtale med Frank. Vi skulle en rask tur i felten, så spise lunsj (som vi bestilte på forhånd og betalte for), deretter smake litt på noen av hans viner. Det ble en lang dag. Frank startet med å fortelle oss at han mislikte intenst vinjournalister; de stiller så mange idiotiske spørsmål og har egentlig ikke greie på hva en vinbonde egentlig driver med. Han kaster ut de fleste. Et unntak var Arne Ronold som han elsket å diskutere riesling med (uten at han utdypet nærmere hva det gikk ut på).

Vi dro først til hans primære Magma-vinmark. Den ligger på ca. 1000 m, alt er albarello og upodede stokker, 50 til 80 år gamle. Når noen dør ut, får han dyrket frem stiklinger hos en planteskole på Sardinia, som kan garantere at de har steril jord, og som derfor ikke har vinlus. De første årene gjorde han dette selv, men har sluttet med det. Det er noe de profesjonelle klarer bedre mener han. Det har gått bra, så langt. Og om vinlusa kommer inn, så ødelegger de kun noen planter, en slags "survival of the fittest"-utvelgelse. Denne metoden brukes på alle hans nyplantinger. Frank ynder å si at han kun hjelper druene på veien til å bli vin. Han forstyrrer dem minst mulig, sprøyter ikke med noe; til og med bordeaux-blanding og biodynamiske blandinger er bannlyst hos ham. Dessuten dyrker han oliventrær og frukttrær inne i mellom, for å få luft og diversitet; han mener at han bedre unngår sykdom på den måten. Det strider også mot hans filosofi å kutte gresset mellom buskene, men pga av hyppige skogbranner rundt vinmarkene tør han ikke å la være. Hans Magma-vinmark er på to hektar og ut av den får han ca. 1000 flasker Magma. Druene høstes normalt i første halvdel av november og de utsorterte druene som ikke går til Magma, blir brukt i andre av hans viner. Etter druene har blitt fraktet fra vinmarken til produksjonslokalet, får de ligge rolig i kassene i et par dager før de blir presset, slik at de kan komme til hektene først! Denne vinmarken ligger dessuten inne i Etna Nasjonalpark, noe som gjør alt vanskelig. Han må egentlig søke om lov til alt; fjerne døde vinstokker, plante nye, endre på terrasser, osv. Stikk i strid med alt vi har lært, så er denne vinmarken nordvendt. Det er best, forteller Frank, for så langt syd, hvor solen står så høyt på himmelen midt på dagen, har disse druene sol fra morgen til kveld. En sydvendt vinmark vil miste både morgensol og kveldssol. Druene han dyrker er primært nerello mascalese, men også små mengder av andre. Hvilke var han lite interessert i å fortelle. Hans beste vinmarker ligger for øvrig for høyt til å kunne klassifiseres som Etna DOC, derfor er de IGT!

De produksjonslokalene han disponerer nå (i leide lokaler), er enkle og ganske kummerlige. Han planlegger derfor å bygge et nytt produksjonsanlegg ved siden av en av hans sist ervervede vinmarker. Der er det en naturlig skråning hvor han skal bygge et tre etasjers anlegg, hvor all intern transport skal være basert på tyngdekraft. I nederste etasje vil de beste vinene gjære og bli lagret i

nedgravde amforaer. Amforaene gir ham den mikrooksidasjonen han er ute etter, uten å bli påvirket av eik. Hans enklere viner, gjærer han og lagrer i store plast-”bøtter” på ca 700 - 1000 liter. Han er ingen motstander av moderne materialer og synes at plast er fantastisk i så måte. Bøttene har store lokk og gjærer utendørs.

Tilbake hos Frank hadde hans japanske kone Aki laget til lunsj (Frank må ha en forkjærlighet for japanske kvinner. Hans forrige kone (vet ikke om det var flere før henne) var også japansk). Aki er utdannet macrobiotisk/vegetar-kokk og underviser i disse kunster i et lokale ved siden av leiligheten deres. På et knøttlite kjøkken hadde hun produsert vår lunsj. Vi satte oss ut på terrassen i maisolen, mens Aki brakte den ene retten etter den andre, mens Frank kom med den ene vinen etter den andre og vi skulle spise, drikke, lytte og notere. Det var ikke lett, for Frank er ingen fåmelt mann; han snakker mye og fort, likedan skjenker han mye og fort. Vi klarte å få med oss følgende:

Som vel de fleste vet er alle hans viner helt rene, ingen tilsetning av SO₂, ingen klaringsmidler, ingen filtrering. De er ikke beregnet å bli lagret lenge (men tåler en del år under kjølige forhold); de er drikkeklare når de forlater ham.



Frank Cornelissen

Den første han serverte var en Susucaru 2008, en lett oransjefarget rosévin på 14.6%, laget av 70% malvasia og 30% nerello mascalese. Den er produsert som en rødvin. Dette er en prøvevin, ennå ikke for salg. Frisk duft av blomster og røde bær. Lett, frisk, litt syltetøy, deilig syre, litt behaglige tanniner. Enkel og grei, under rådene forhold var det en deilig aperitiff.

Rosso Contadino. Et av de første årene som produsent, - 2003, som var et dårlig år, satt han igjen med en haug druer som var sortert ut etter at druene til Magma var utvalgt. Egentlig skulle de kastes, men så tenkte han at det kunne være morsomt å se hva det kunne bli av det. Sammen med litt annet rusk og rask han hadde, slang han det opp i noen store plastdunker han hadde tilgjengelig. Resultatet ble til hans store overraskelse ganske bra. En japansk importør kjøpte alt og bestilte samtidig neste års produksjon. Rosso Contadino var født. Den er i dag laget av 70 til 80% nerello mascalese, 5% grønne og ymse andre kjente og ukjente blå druer, druer som er igjen etter at druer til Magma og Munjebel er sortert fra.

2007 hadde duft av røde bær og kirsebær, urter, hvit pepper; hadde frisk, fruktig smak som nesen, deilig syre, behaglige tanniner og en lang, fin slutt.

2005: Friske, røde bær. Frisk, fruktig smak, deilig syre og igjen dette litt salte preget på mineralene.

2004: Kunne minne om tyrolsk pinot nero på duft, snev av eddik. Fin frukt i munnen, litt salte mineraler, ellers som 2007.

Munjebel (lokal dialekt for Montebello) 2006/2007. Blanding av to årganger. Røde bær og mineraler i duften. Fyldig, utrolig frisk, elegant og kompleks med behaglige tanniner i slutten. Håndterte sine 15% med glans.

Så var det Magma. Først 2M fra 2002. Fra vinmarken Marquesa. Dette var et år med utbrudd fra Etna i retning Franks vinmarker. Dette gjenspeiles i vinen, mente han. En fortsatt frisk duft av røde bær, rips, plommer. Kraftig smak, fortsatt fruktig og frisk med et distinkt mineralsk preg. Behaglige tanniner og lang, frisk slutt. Etter 10 min. i glasset var den lyse vinen blitt møkebrun og endret karakter over mot en mer moden pinot nero-vin. 13.7% og fortsatt like deilig som da vi smakte den for to år siden.

Vi var fire personer pluss Frank og hadde nå smakt på syv flasker. Problemet var at vi ikke hadde spyttbeholder og at nydelig vegetarisk fingermat fra Akis kjøkken strømmet på. Vi var kanskje ikke så konsentrerte og objektive som vi burde være lenger. Solen skinte, maten og vinen var deilig, utsikten mot Etna var vakker og livet var herlig. Magma 5R fra 2006 (15%) kom i glasset. Med denne årgangen hadde Frank begynt å tappe vinen på flasker et år tidligere enn de første årgangene, derfor endret den ikke farge så radikalt som de første gjorde. R kommer fra Rampante, som ligger på 1010 moh. Intens duft av røde bær, sjokolade, lakris, urter og mye mer. Utrolig kompleks. Fyldig i munnen, fabelaktig konsentrasjon, en anelse karamellisert(?), nydelig syre og tanniner og en lang slutt som jeg fortsatt kjenner når jeg skriver dette.

Ingen årgang av Franks viner har blitt laget, lagret og tappet på samme måte. "Vinene mine forandrer seg ettersom jeg forandrer meg, skjønt de er egentlig ikke mine viner; det er viner fra Etna hjulpet frem av Cornelissen." Han tipper at om ti år vil han ha bare to viner, og ingen Magma eller Contandino.

Da vi trodde lunsjen var over, loset Frank og Aki oss inn i deres minimale stue, hvor det akkurat er plass til et langbord for seks personer, for nå skulle vi spise lunsj! Hvilket vi gjorde samtidig som vi "smakte" på nesten alle vinene om igjen. Vinsesjonen ble avsluttet med en hvit Munjabel 2007, av caricante, catarotto, greciano dorato. Som appelsinquash (noen som husker hva det var?) i fargen, duft av tangeriner, med samme smak, pluss litt nøtter og fenomenal syre og faktisk mye tanniner. Ganske søt og en utrolig lengde. Deilig

Etter en sesjon med japansk grønn te, servert i henhold til japansk te-sermoni, ble det avsluttet med – grappa? Nei, Frank liker ikke grappa, den er for uttynnet. Hans lager distillato. Han har en fra Magma og en fra Contandino. Begge destilleres sakte over en vedfyrt kjele for så å bli re-distillert etter ett år. Ingen filtrering, intet vann. Magma blir så tappet på flaske og holder 72 – 80%. På Contandino-flaskene puttes det litt enebær og nepitella fra høyt oppe på Etna. Holder også 72 – 80%. Skal sippes sakte i henhold til leverandøren. Det nytter ikke å gjøre annet!

Mens vi sippet til hans distillato hadde vi en lengre diskusjon om forskjellige innspillinger av Shostakovitsj-symfonier, avspilt rett inn i øret fra stuens anlegg, før vi måtte avslutte lunsjen kl. 1930, da vi hadde en middagsavtale kl. 2000. Vi klarte å unngå å snuble i grønlandshunden Lupo på veien ut porten.

Etter en uke rundt Etna, forlot vi området mett av inntrykk. Våre golfspillende venner hadde, i tillegg til golf fått besøke både Benanti og Cornelissen, mens de 16 svenske golferne hadde besøkt sine 18 hull opptil flere ganger hver dag – og var fornøyd med det. Og vi takket ham som må ha noe å gjøre med dette, for at vi alle er forskjellige

(Fra Vinforum Nr.1 2010)

En liten rettelse til møteoversikten fra forrige nummer. Når det gjelder møtet 7. oktober skal vi fortsatt til Øst-Europa, men turen går til Balkan og det er Signe Skare som skal være vår reiseleder:

«Det gjærer på Balkan» - ikke lenger av konflikter og krig, men i tønner og fat hos gamle og nye vinprodusenter. Det satses på vin etter mange år med lav produksjon og krigsherjede vinmarker og markeder. Turister reiser igjen til tidligere Jugoslavia for å nyte sol og varme og - et stort og variert vinsortiment.

7. oktober skal jeg gi dere noen smaker, og formidle noe vinkunnskap fra Kroatia, Bosnia, Montenegro og Slovenia, land jeg kjenner etter å ha bodd og jobbet der i mange år.»

Signe Skare