

[Vin]



PERFEKSJON I DET SMÅ. På en liten åtte hektars eiendom lager vinbonden Renato Cigliuti noen av verdens beste viner. FOTO: HELGE HANSEN

Enkelt liv på Barbaresco-toppen

Verdens beste viner kommer ikke lenger fra «glamorøse» vinstlott, men lages av enkle vinbønder som familien Cigliuti italienske Piemonte.

Familien Cigliuti's «vinstlott» er en liten ås i Neive i Barbaresco med et enkelt hus på toppen. Her skaper den hardtarbeidende Renato Cigliuti og hans to døtre Claudia og Silvia orsmå kvanta håndlagde viner i verdenstoppen.

Du glemmer aldri et besøk hos Cigliuti. Vinmarkene ligger tett inntil huset, og du dumper rett inn i selve produksjonen når du går inn nærmeste dør. Her er hverken informasjonsarbeidere, glossy brosjyrer, «press kits» eller prefabrikkerte, medievennlige fortellinger. Gamle Renato Cigliuti møter deg lett svett i arbeidsantrekk og hilser på deg med furede arbeidsnevver. Han er kortvokst og en kraftig eldre herre som spretter energisk rundt mens han gestikulerer og forklarer.

Arbeidet kaller. Vin høsten er akkurat over og Renato Cigliuti er egentlig mest interessert i å komme seg tilbake til arbeidet i vinkjelleren, samtidig som han ønsker å vise frem sine to det-

re som stadig blir mer sentrale i produksjonen. Hos Cigliuti gjør alle i utgangspunktet alt, men Silvia studerer nå ønologi og vil antagelig bli den fremtidige vinmakeren i familiefabrikken. Claudia er den som oftest presenterer vinene på messer og arrangementer.

Familien Cigliuti dyrker også hasselnøtter på den lille åtte hektars eiendommen. Å dyrke hasselnøtter er for øvrig ingen bagatell i Piemonte. Hasselnøttene herfra regnes som noen av verdens absolutt beste og er sterkt etterspurt av konfektindustrien.

Modernist. Det er mange grunner til at Cigliuti's viner er så gode. Han driver tilnærmet økologisk, samtidig som produksjonen er liten. I tillegg beskjerer han vinstokkene hardt og gjør «grønn innhøstning» (jernet begynner å drøkeser om sommeren for å øke konsentrasjonen i dem som er igjen). Vinmarkene hans er også rett utenfor stuedøren. Til sammen gir alt dette full kontroll og en eksepsjonell druekvalitet.

Når du kommer ned i kjelleren, blir du slått av hvor moderne gamle Cigliuti egentlig tenker. På tross av at han har laget vin under eget navn

siden 1964, finner du siste skrik i moderne teknologi, som roterende, liggende ståltanker som gjør unna ekstraksjonen (uttrekk av farge og smak fra drueskinn og druesteiner) av druene på fem til syv dager. Han bruker også en del nye, franske eikefat.

Det viktigste er imidlertid vinmarken hans. Den beste delen er svært varm og har en perfekt soleksponering. Dette gir viner med en varm, rik fruktighet kombinert med den stramme strukturen som kjenner seg ut i vinene fra Bricco di Neive-området. Cigliuti disponerer helt klart en av de beste vinmarkene i Piemonte.

45582 Barbera d'Alba Serraboella 2001

Cigliuti, Piemonte, Italia
220 kroner
2001 var en superårgang for barberadruen i Piemonte. Her får du en rik plommeligende duft med fine aromaer av kaffe, sjokolade, vanilje og lær. Smaken er saftig, fyldig og silkemyk, men med god syre og flott lengde. Dette er en av de absolutt beste barberavinene som er til salgs i Norge for tiden. Proven den til pastarett. Den er perfekt til torsk med økse- eller kalvesky. Vinen er lagret i 17 måneder på to år gamle franske eikefat. Det gir en perfekt, diskret eikesmak og delikate tanniner fra fatene. Det finnes bare 1000 flasker av denne vinen i Norge, så her er det førstemann til mølla.

46158 Barbaresco Serraboella 2000

Cigliuti, Piemonte, Italia
449 kroner
Dette er det helt store. I denne litt varme, typisk amerikanske årgangen var vi redde for at denne varme vinmarken skulle gi litt plumpe viner. Men Cigliuti-familien har greid det igjen. Vinen har naturligvis mørk frukt av kirsebær og moreller med stor fruktsødme, men her får du også fine komplekse aromaer av treverk, anis, sjokolade og hint av rose. Smaken er forbløffende syrefrisk og stram med enorm lengde. 60 prosent av vinen er lagret på de tradisjonelle, store eikefatene som gir lite eikesmak, og 40 prosent er lagret på små franske eikefat hvorav cirka 40 prosent er nye. Til tross for de franske eikefatene, er vinen likevel lite preget av eikesmaken. Dette er stor vinmaking. Kan lagres i opptil 10-15 år. Denne årgangen er akkurat sluppet, så her har du en god sjanse til å få tak i noen flasker hvis du bestiller raskt.

45583 Barbaresco Serraboella 1998

Cigliuti, Piemonte, Italia
439 kroner
Denne vinen finnes det bare noen ganske få flasker av. Den er strammere og mer tanninrik og krevede enn den mer sensuelle 2000-årgangen, men den vil bli minst like god hvis du lagrer den i fem-seks år.
TOM MARTHINSEN
GEIR K. GJERDRUM
tom.marthinsen@dn.no
geir.gjerdum@dn.no



TIL 449 KRONER. Barbaresco Serraboella 2000.

Les mer
om vin på

dn.no