

BRUNELLO:
Hun droppede
filosofien og
blev vinbonde

Grebet af vinverdenen

Rosalba Vitanza er ung, smuk, og gift med ingeniør Guido Andretta og mor til treårige Emma Sofia. Hun ville egentlig have været professor i filosofi og fik også sin eksamen, men så besøgte hun en dag Montalcino og blev forelsket.

Siden har hun været vinbonde.

Det var i begyndelsen af halvfemserne, hun tabte sit hjerte til den smukke del af Toscana, hvor Brunello kommer til verden.

Brunello er italiensk vins kejser, aldrig billig og ofte formidabel. Så det var ikke det værste sted at slå sig ned.

– Vi købte en halv hektar jord med vinstokke og agtede kun at dyrke vin til os

selv, siger Rosalba under et besøg i Odense.

Hun og Guido har fundet en aftager af deres vin i det lille odenseanske P & J Vinimport, og besøget er anledningen til en toscansk aften på Restaurant Klitgaard.

Blev grebet

– Så skete der simpelt hen det, at jeg blev grebet af vinverdenen, siger Rosalba. Den halve hektar blev suppleret med yderligere 40 hektarer, hvoraf de 12 nu er tilplantet med vinstokke. Planen er at nå op på 16 i alt plus den oprindelige halve hektar.

Når der nu skal høstes druer fra mange flere vinstokke, skal

lo-producenter ikke vild med vinlovens ekstreme krav om tre års fadlagring. Men når det ikke kan være anderledes, giver hun sin Brunello et år i to år gamle barriques og derefter to år i store fade af slavonsk eg.

Dermed opnår hun dels de små tra-

nello-drue er Sangiovese Grosso, og Rosalba har gjort meget ud af at plante de rigtige kloner på sine nye marker. Halvdelen af dem ligger mod nord i området, den anden halvdel mod syd, så der er tale om to forskellige jordbundstyper.

Også Merlot

– Der er også forskel på mikroklimaet, så det er vigtigt at finde ud af, hvilken type Sangiovese, der giver bedst kvalitet, siger hun.

Selv om Sangiovese naturligt dominerer på markerne, plantes der også Merlot. Det er en druesort, som har vundet frem i Montalcino-området, og Rosalba bruger den som tilsætning til Sangiovese i sin meget drikkelige Quadrimento.

– En meget god vin, også til fisk, som Rosalba udtrykker det. Den har en klar duft af opholdet i nye barriques, god frugt og et lille bid. Jacob Klitgaard har sat den sammen

med stegt kalvefilet med salvie og rosmarin, bagte hvidløg, bønnenagout og tomat, og det bliver både vin og mad vel.

Forud er kommet et glas mousserende Prosecco til de lækreste vandbakkelse med agurkeskum, courgette-flan med dybvandsrejer og derpå en perfekt bagt torsk med aubergine og sommertrofler til to udgaver af den skammelig oversete toscanske hvidvin Vernaccia di San Gimignano.

Hvidvinene er ikke fra Rosalbas hartkorn, så det er først, da den møreste skovdug med foie gras, svampe, majs og ribs kommer på bordet, at Tenuta Vitanza gør sig gældende.

Vi andre nyder den perfekt tempererede, ungdommelige og friske vin til fuglen, men Rosalba lader maden stå. Hun spiser aldrig noget, der har haft fjer på.

Glad for ost

Til gengæld er hun glad for

den afsluttende tallerken med oste, som akkompagneres af hendes Brunello i årgangene 1996 og 1997.

Årgang 1997 er en topårgang, og vinen er umiddelbart charmerende. Det kniber mere med 1996, som er ret utilnærmelig og ikke regnes for noget særligt.

Til osten blomstrer den dog op og bliver både sødme-fuld og indtagende, så jeg turde godt satse på den. Om fire-fem år kan den vise sig at være et endda vældig interessant bekendtskab. Sådan går det undertiden med outsiders-vine.

PRISER

■ P & J Vinimport, tlf. 20663500/40186201 oplyser følgende vejledende butikspriser for Vitanzas vine:

- 2000 Rosso, 146 kr.
- 1999 Rosso, 169 kr.
- 2000 Quadrimento, 146 kr.
- 1997 Brunello, 335 kr.
- 1996 Brunello, 298 kr.

ET GODT GLAS



JØRGEN ALDRICH

Årgang 1998 var en topårgang på slottet, der ligger i et storslået tørt bjerg-landskab. Smagen er dejlig krydret med afrundet, blød fyld. Vinterens bedste vin...

49,75
6 flasker
200,00



des gode indflydelse på kvaliteten, dels at fadpræget ikke

DE NYE VINE

■ Stjernerne angiver forholdet mellem vinens pris og dens kvalitet.

★ Ikke pengene værd
★★ God, men for dyr
★★★ Dyr, men god
★★★★ Pengene passer
★★★★★ Godt køb
★★★★★ Kup

Navn/importør/distributør	Farve	Oprindelse	Cirkapris	Pris/kval.	Sådan er den
2001 Pinot Grigio Garganega. Borgata. Skjold Burne.	Hvid	Italien Veneto	3 fl. for 129 kr. i februar	★★★★★	Vellykket drueblending. Frisk og aromatisk. Fin aperitif og skaldyrsvin.
2000 Montepulciano d'Abruzzo. Borgata. Skjold Burne.	Rød	Italien Abruzzi	3 fl. for 129 kr. i februar	★★★★★	Livlig, frisk og saftig. Druespønde. Perfekt dagligvin.
2001 La Bastide St. Vincent. Guy Daniel. Vinmonopolet, 87200888.	Rød	Frankrig Rhône Gigondas	129 kr.	★★★★	Fed og lækker frugtbombe. Smidig, saftig. Fløjtsblød. Lever længe.
2001 Pinot Noir		Chile		★★★★	Masser af Pinot-smag.

