

Glad i VIN

Gancia – sprudlende spumante fra Italia

Vinhøsten 2004 ble for mitt vedkommende avsluttet med en reise til Piemonte, denne vakre og egenartede vinregionen som ligger noen mil syd for olympiabyen Torino. Piemonte betyr ved foten av fjellene. Men her finnes ingen trange fjelldaler, bare et bølgende åslandskap der fjellene i det fjerne danner en virkningsfull ramme. Selv om dagene kan være klare og varme under vinhøsten, er det nesten alltid morgentåke som solen først må bryte gjennom.

Nebbia heter tåken på italiensk. Derfor er det interessant at Piemontes mest fornemme rødvinsdrue fra gammelt av heter Nebbiolo – druen fra tåkelandet.

Piemonte har flere vinøse opplevelser å by på enn rød prestisjevin (Barolo og Barbaresco). Herfra kommer også verdens to største produsenter av vermut: Martini og Cinzano. Men under fjorårets høstreise stoppe jeg heller ikke hos disse hetvinsgigantene. Jeg fortsatt til byen Asti – og videre til landsbyen Canelli. Her anla pioneren Carlo Gancia på midten av 1800-tallet Italias første store anlegg for musserende vin (spumante). Kunsten hadde han lært i Champagne. Fordi jernbanen var kommet, kunne han opparbeide storproduksjon i den lille byen midt i vinmarkene, og med rimelig arbeidskraft. Gancia-suksessen er nå gått inn i femte generasjon.

Selv om det fremdeles lages noen få flasker sprudlende toppviner helt håndverksmessig med annengjæring på flaske etter den tradisjonelle metoden fra Champagne, foregår i dag storproduksjonen i trykktanker. Metoden ble oppfunnet i 1910 av den franske ingeniør Bugene Charmat –

og den er oppkalt etter ham. Tyve millioner flasker blir årlig laget på denne måten, og solgt verden over.

Sprudlende olympiavin

Gancia har lange tradisjoner i å sponse idrettsbegivenheter. En plakate i hallen for mottakelser, viser en vinterlig skihopper i knekk-stil a la Kongsberg. Det er Gancia som sponset det italienske skimesterskapet i nordiske grener anno 1934. Derfor kommer de musserende flaskene fra Gancia til å sprudle i tusentall som olympiavin ved gallaforestillinger og celebre mottakelser om noen måneder.

Vi behøver ikke å reise til Piemonte (selv om det er fristende) for å prøve Gancias produkter. Under overskrift Italia (for musserende viner) i polets basisliste, finner vi tre utgaver. Den søtlige Gancia Asti med lavt alkoholinnhold, kr. 85,90. Den

mest solgte er Il Castello Gancia Chardonnay Brut

kr. 99,-. At denne forfriskende (sitrus – grønne epler) festlige vinen kommer under hundrelappen, er utvilsomt et gunstig salgsargument. En musserende, preget mer av krydder, urter og jordbær, er Gancia Rosé kr. 113,80. Den er tørr.

Gancia har i dag eierdommer flere steder i Italia og i Sør-Afrika. 40% av produksjonen eksporteres. Når de nå blir olympialeverandør, kommer sikkert dette tallet til å stige. Også i Norge tror jeg salget vil øke. Det fortjener vinene.

Av Idar Aarheim

