

Skördetid i Italien

Hösten är en härlig tid i vår del av Italien. Klara, vackra dagar avlöser varandra. De böljande kullarna börjar växla från grönt till gult, orange och klart rött. Havet gnistrar i den låga solen.

Det är som om solen under sommarmånaderna har stekt av sig sina allra hetaste strålar och som om vinden har blåst ut sin sista suck. Nu är det bara stilla. Fridfullt. Förväntansfullt.

Den italienska hösten är nämligen full av saker som skall göras och saker som skall njutas. Vindruvorna skall skördas, druvorna skall jäsas och det nya vinet skall testas, alltid med en rejäl fest. Oliverna skall plockas, sedan pressas till olja och även denna skall hyllas med ett rejält partaj. När vinet och oljan till slut kommit på fat och i flaska skall hundarna skickas ut i ekskogen för att hitta tryffel och sedan, mina vänner, skall den mumsas, på båda längden och tvären i flera veckor. Hösten innebär alltså en hel del svettigt arbete i vingård, olivlundar och i skog och mark. Men allt slit får sin belöning under stora och bullriga middagar och fester. Hurra, vi älskar hösten.

Sedan sista halvan av augusti har vi gått i våra vänners vingårdar och bitit på druvorna för att försöka förutspå när de når önskad mognad. Tillsammans har vi stått och rullat de små druvornas kärnor mellan våra fingertoppar. Vi har lagt våra pannor i djupa veck, vi har hummat och analyserat. Tillsammans har vi lyssnat på väderleksrapporten, kollat på internet och pratat med de gamla farbröderna. De gamla farbröderna har också hummat men vecken i deras pannor är redan så djupa att det inte riktigt syns om de är fundersamma eller ej. Någon har dock varit orolig. Någon är alltid orolig. Förra året gick allt åt skogen. Regnrusk och hagelstormar. Men i år, blev det ett perfekt år.

Italienskt vin på topp 2015

2015 kommer sannolikt att bli en av de bästa årgångarna från mellan-Italien. Efter en våt vår följde en solig sommar och, bortsett från lite spridda skurar i slutet av september, så var skörden torr. Vi började plocka sangiovese i tidiga september och i skrivande stund, den 5 oktober, så plockar



Hösten är också tiden för granatäpplen



Familjen Rösman's olivodling.



Skörd hos Ciu Ciu.

våra vänner på Ciu Ciu sin underbara montepulciano, flera veckor tidigare än vanligt.

Överblickbara vingårdar

I vårt lilla hörn av Italien, Le Marche, är vingårdar och olivlundar oftast av den mindre sorten. Det är familjeägda egendomar som är överblickbara. Skörden är oftast inte större än att den kan tas om hand av den stora familjen, med hjälp av grannar och vänner. Dessa gårdar arbetar ekologiskt och i enlighet med slow food-rörelsens värderingar. Här vet man att tidigare generationer har lagt grunden för dagens fina skördar och att dagens ansvar är emot kommande generationer. Här vet man att den som vill göra ett bra vin får vara beredd på att spendera extremt mycket tid i sin vinodling, året runt. Under skörden så plockar man naturligtvis druvorna för hand.

Först ut med skörden

Vår närmaste granne, Giulio Visi, var i år först ut av bönderna att skörda. Hans makalöst vackra odling ligger med panoramautsikt över det Adriatiska havet. Den 7e



På väg till olivpressen.

september började han skörda sin merlot och den 25e september plockade vi hans sista klase cabernet sauvignon av stocken. Han är lyrisk när han nu arbetar med druvorna inne i sin cantina. Extra nöjd är han med sina cabernet franc och sina petit verdot. Det bådär gott inför lagringen på hans nyinköpta franska ekfat.

Vi fyller våra korgar

Familjen Ciu Ciu's odlingar runt den lilla bergbyn Offida är branta som få. Här är det svårt bara att stå upprätt. Vi pustar och stånkar och fyller våra korgar med den karaktärsfulla gröna druvan, pecorino. Det kommer en liten traktor då och då och hämtar våra druvor och tar de så snabbt som möjligt in i skuggan och in i cantinan.

Kultvinet Collestefano

Fabio Marchionni, som gör kultvinet Collestefano, var en av de som gjorde ett makalöst vin även under förra årets svåra skördeförhållanden. I år är han



Kvaliten på årets druvor är utmärkt.

segerviss som aldrig förr. Han talar om en koncentration av aromer som han aldrig har varit med om i sin karriär. Detta är ändå en odlare som varje år får Gambero Rossos högsta utmärkelse, Tre Bicchieri, och vars vita vin kallas "the best white wine from Italy" av Ian D'agata i brittiska Decanter. Vad månede bliva av denna årgång?

Vår egen oljetillverkning

I år har vi, för första gången, dessutom plockat oliver från våra alldeles egna odlingar och tagit dem till den gamla, antika olivpressen i grannbyn. Det var en fantastisk upplevelse att efter 14 timmars plockande se den, näst intill, neongröna oljan sippra ut ur pressen och fylla våra medhavda glasflaskor och dunkar. Grannarna tjöt av glädje när de såg kvaliteten på vår olja. Vi själva var helt förstummade. Vilken färg. Ren klorofyll. 25 liter av den godaste olja vi har smakat, blev det. Det klarar vi oss på till nästa höst. Jag ser redan fram emot den :)



TEXT OCH FOTO: MAGNUS RÖSMAN

FAKTA

Magnus Rösman bor med sin familj i Göteborg och i den lilla byn Campofilone, på Italiens ostkust. De driver, Italienska Bolaget, som importerar ekologiska viner till Systembolagets Beställningssortiment. På www.italienskabolaget.se kan du läsa om de populära vinerna och beställa dem till ditt Systembolag. Följ Italienska Bolaget på Facebook och Instagram för mer vin- och reseinspiration.