FRA VINSTOKK TIL FLASKE

Alt arbeid som blir utført i forbindelse med vinproduksjon er strengt regulert av lovverk. Både når det gjelder innkjøp av vinplanter, opparbeidelse av nye arealer, samt produksjonen i vinkjelleren. Alt må rapporteres inn til Coldiretti (landbruksetaten). Ved planer om å utvide til større områder, må det søkes om å få kjøpt en kvote av den druetypen du ønsker å plante. Det kan sammenlignes litt med melkekvotesystemet vi har i Norge.

Utgangspunktet for «Vinåret fra A-Å» baseres på egne erfaringer. Vi var gründere og vinprodusenter på den lille vingården Cascina Collina i Piemonte i 10 år, før den ble solgte i 2015.

BESKJÆRING – januar, februar, mars

I januar, på nean måne startet den største enkeltjobben i vinmarka, da alle vinstokkene skulle beskjæres. Vi jobbet alltid etter biodynamiske prinsipper, dvs. vi beskjærte i forhold til månefaser, og benyttet perioden imellom til å fjerne det som allerede var klippet.

Vinmarka i det beskjæring starter.

Kvistene ble lagt mellom radene, for så å bli knust med en beitetrimmer slik at avfallet ble resirkulert tilbake til jorda. Allerede under beskjæringen ble grunnlaget lagt for årets avling. Regelverket (DOCG) har klare retningslinjer om hvor mange hektoliter/areal det er lov til å produsere. Dette med hensyn til overproduksjon og kvalitet. En standardvin og en superiore har forskjellige krav mht. hektoliter vin per hektar. Vi satte kvalitet foran kvantitet, slik at vårt uttak var alltid vesentlig mindre enn det som er kravet. Dette gjenspeilte seg i våre kraftige og smaksrike viner.

Vinmarka er ferdig beskjært

Kvister knuses og blir til jord

Hver eneste vinstokk er festet til nederste streng

Årets mest tidkrevende jobb er gjennomført!

Beskjæringen av alle vinstokkene måtte være ferdig innen spiringen startet, som regel i begynnelsen av april. Vi hadde da ca tre måneder på oss fra vi starter til alt arbeidet med beskjæringen skulle være ferdig. Vi begynte også enkelte år beskjæringen i desember, men først etter at det hadde vært minst en frostnatt.

En vinrad består av stolper med et bestemt mellomrom og flere rader med ståltråd (som en hesje). Før hver enkelt vinstokk kunne bindes ned, måtte alle strengene strammes til. Vi drøyde jobben med å legge ned så langt ut i mars som mulig, da kvistene lett kunne knekke når det var kaldt. En annen fordel var mer sevje og kvistene tålte mer.

SPIRINGEN STARTER – mars

I perioden mens det spirte, var det det mye ellers som måtte gjøres i vinmarka. Syke vinstokker måtte skiftes ut og nye plantes. Var det imidlertid store arealer (ny vinmark) som skulle anlegges, ble dette gjort sent på høsten. Dette fordi regn og snøfall på vinteren som ga vinstokkene en god start.

Det spirer 30.03.2012

DET VOKSER - april

I april begynner bladverket å vokse, og man kan se endringer i vinmarka fra dag til dag. Et skudd kan vokse flere cm på en dag.

Det vokser og dannes blomsterknopper. 23.04.2012.

Gresset i vinmarka vokser utrolig fort, så det var en kontinuerlig jobb å klippe og holde det «rent» mellom radene gjennom hele sesongen. Vi benyttet traktor til grovarbeidet, og en mekanisert jordfreser mellom vinstokkene. I dette jordsmonnet er det hverken nødvendig eller lov å vanne i vinmarka. Røttene på en vinstokk kan vokse flere meter ned for å trekke vann. I Frankrike har det vært registrert røtter på hele 40 meter! Det er derfor veldig bra å få nedbør om vinteren både i form av regn og snø. Dette skal sammen med været ellers, danne grunnlaget for et godt vinår.

Blomster og gress 07.04.2012.

Vår lille Ferrari dugde til det meste

EN TRAVEL TID – mai og juni

I mai startet arbeidet med å fjerne villskudd opp langs stammene og fjerning av overflødige skudd og bladverk. Dette er en kontinuerlig prosess som gjøres gjennom hele sommeren.

Før

Etter 08.05.2007.

Før

Etter 08.05.2007.

For å unngå meldugg (sopp) må det i løpet av sommeren sprøytes. Den første sprøytingen foregikk som regel i begynnelsen av mai. Tommelfingerregelen var at det måtte sprøytes når det hadde kommet 10 mm nedbør, skuddene var 10 cm og at temperaturen var 10 grader om natten. For å bekjempe sykdom som til dels har vært en utfordring, var en del av sprøytingen lovpålagt. Hyppigheten av sprøyting gjennom sommeren kommer an på været.

BLOMSTRING

Ingen vinår var like, men i begynnelsen av juni startet gjerne blomstringen. Det optimale var kort blomstringstid og null nedbør. I denne perioden kunne man kjenne en svak roseduft i vinmarka. Så snart blomstringen var ferdig, vokste druene i rekordfart. Det gikk ikke mange dagene før det ble dannet små drueklaser. Ut over sommeren fortsatte vi med å fjerne bladverk, og så til at klasene hang fritt og at de fikk nok lys og sol. Grenene på vinstokkene vokser flere centimeter i døgnet, og vi måtte hele tiden se til at de vokste oppover, og ikke ble liggende på skrå bortetter radene eller langsetter bakken. Når grenene hadde vokst opp til den øverste strengen på raden ble de viklet langsetter strengen.

Blomsterknopper 23.05.2012.

31.05.2012.

DRUEKLASER – juli

I juli vokser drueklasene seg store og får den karakteristiske fasongen barberaen har.

VERAISON

I siste halvdel av juli er det veraison (begynnelsen på modning), og druene skifter gradvis farge fra grønne til blå. Det er et utrolig vakkert fargespill i vinmarka med mange ulike fargenyanser. En tommelfingerregel var at innhøstingstidspunktet kunne settes ca. 8 uker etter starten av fargeskiftet. Dette viste seg å stemme ganske bra. I samme periode starter «green harvest» som går ut på å fjerne klaser, dvs reduserer avlingen mht uttak og ønsket kvalitet på den ferdige vinen. Etter at dette arbeidet er gjort, ligger det mange klaser på bakken, noe som for enkelte kan se merkelig ut.

AUGUST

Dette er den måneden som er den minst arbeidskrevende perioden i vinmarka. På grunn av varme og tørke, vokser gresset mindre. Det kan på denne tiden være mange uker mellom hvert regnskyll. Druene modnes og skifter etter hvert til en dyp blå farge.

INNHØSTINGSTID – september - oktober

I månedsskiftet september/oktober foregår som regel «Vendemmia», innhøstingen av barberadruene. Innhøstingsperioden i Piemonte strekker seg over ca. 2 mnd, med de hvite aller først i august og så til slutt innhøsting av nebbiolo sent i oktober. På vingården hadde vi også Chardonnay, og den ble som oftest høstet i slutten av august. Det kunne være variasjoner fra år til år, da det er været gjennom sesongen som til slutt påvirker innhøstingstidspunkt.

Som en kontroll ble det jevnlig foretatt analyser av druene slik at innhøstingen foregikk på riktig tidspunkt. Da ble det plukket inn druer fra hele området som skulle bli til en vin. Druene ble most, og saften ble analysert. Balanse mellom sukkerinnhold og syre er veldig viktig.

Innhøsting av barbera 14.09.2012.

Innhøstingen foregikk over noen få dager, og da stilte naboer og venner opp. Hadde vi gjester boende i ferieleilighetene ville som regel de også være med å hjelpe til. Plukkingen foregikk manuelt med hånd, og klasene ble klippet av med en saks. På en dag kunne vi høste inn flere tonn druer. Som en tradisjon hos oss dekket vi langbordet og hadde alltid en lang, og god lunsj. På de meste kunne det være over 20 personer som deltok på innhøstingen, så det kunne bli veldig livlig rundt langbordet.

I VINKJELLEREN

Etter at avlingen er i hus, starter det møysommelige arbeidet i vinkjelleren. Ved produksjon av røde viner, blir druene aller først kjørt igjennom en drueknuser som skiller stilken fra druene. Deretter blir druene pumpet over i en ståltank. Flere ganger i løpet av de første døgnene blir druemosten pumpet om og over i tanken igjen slik at skallet skal sette farge på vinen. Det er nemlig skallet som gir den røde fargen. Frukten i druene er hvite. Etter at denne prosessen er ferdig, blir druemosten presset fri for saft til en fast masse. Denne er det pålagt å levere inn til et destilleri for produksjon av grappa.

Barberadruer klare for knusa 14.09.2012

Druene går i knusa

Stilken er skilt fra druene

Klar for overtapping

Overtapping av mosten

Når vinen er klarnet blir den stående på tank frem til tapping på flasker. En standard Barbera d'Asti vin må ligge på tank i minst 6 mnd. før den kan tappes over på flaske. Det vil si at dette kan gjøres tidligst i april året etter innhøsting. Den er da konsumferdig,

Kravet til en superiore er minst 12 månederes lagring, og 6 av disse på eikefat. Etter dette skal den stå minst 6 mnd på flaske før den er konsumferdig.

Den **07.07.2007** kunne vi lansere vår første vin «Dolore Passionale» på vinmonopolets bestillingsutvalg.