

TOSCANA

Bettina hälsar välkommen vid dörren till stenhuset. Förr bodde man i övervåningen medan nedre våningen fungerade som stall.

Drömmen om en vingård blev sann

Vad behövs för att skapa ett vin av världsklass? Enorma summor pengar, de bästa vinmakarna och dyraste utrustningarna, säger vissa. Bettina Rogosky på den lilla vingården i Toscana ger ett annat svar.

Text & foto JOHN WERICH

HÄR GÖRS VIN I TOPPKLASS

HÄR BOR: Bettina Rogosky som driver gården tillsammans med sin son Moritz och hans familj.
VAR: Centrala Toscana, i Mercatale Valdarno, en timme söder om Florens.
VERKSAMHET: Vingård, vars vin klassas som ett av Italiens främsta trots att produktionen bara ligger på omkring 6 000 magnumflaskor per år.
LÄS MER: caberlot.eu

På vinfältet är druvorna uppspaljerade så att varje planta växer på en egen stolpe.



Ståtliga cypresser ramar in gården, vissa träd är många hundra år gamla.

»När vi kom hit för första gången föll vi direkt för den magnifika utsikten«

Högst upp på en enslig kulle med hänförande utsikt över Arnodalen i östra Toscana ligger ett enkelt och rustikt stenhus omgivet av cypresser. Vägen upp slingrar sig genom vinfält och olivlundar, förbi ståtliga villor och medeltida torn innan de toscanska ekskogarna tar vid. När man är helt säker på att man kört fel, minst två gånger, öppnar sig plötsligt skogarna och ett litet vinfält välkomnar oss till Podere il Carnasciale. Det är gården som 1972 stal Bettina och hennes man Wolfs hjärtan.

– Jag och min man fick vandra upp genom skogarna. Vi hade hört att det fanns ett hus till salu uppe på kullen, men när vi första gången såg huset fanns det ingen väg upp.

Bettina och Wolf, som kommer från Tyskland men bott i många länder världen över, hade semesterat och bilat i Italien flera gånger tidigare och var speciellt förtjusta i Toscana.

– Min man hade en dröm om en gård här, allra helst en vingård, berättar Bettina, när hon möter oss på grusplanen framför stenhuset.

Wolf, som tyvärr gick bort i mitten av 1990-talet, hade en särskild längtan till området kring Florens. Han var copywriter och reklamare men hade också studerat konsthistoria, och då speciellt renässansen. Området där gården Il Carnasciale ligger heter Valdarno, vilket betyder ”dalen runt Arnofloden”. Floden rinner genom Florens och Pisa ut till Medelhavet. Här, cirka en timme söder om Florens, har många av renässansens stora mästare levt och verkat. Masaccio, som kallades perspektivets poet, föddes i grannstaden. Även familjen della Robbia som skapade magnifika skulpturer och reliefer i majolika, tennglaserat lergods, och terrakotta verkade i trakten. Den vackra kyrkan Pieve di Galatrona, bara någon kilometer från gården, inhyser ett av renässansens verkliga mästerverk, dopfunten i majolika av Giovanni della Robbia från 1517.

– Det vi föll för direkt var den magnifika utsikten, fortsätter Bettina när hon visar oss runt. Och utsikten är verkligen fantastisk, hela >



Bild ovan: Den ovanliga Caberlot-druvans blad skiftar vackert i höstrött och orange. Th: Högt upp på kullen ligger Carnasciale, till höger syns medeltidstornet Galatrona. Nedan: Bettina i lagringskällaren, som en gång i tiden var husets garage.



Carnasciale ligger i ensamt majestät i de toscanska skogarna, men från gården har man en fantastisk utsikt.





Bettinas son Moritz i öppningen mellan köket och vardagsrummet med den stora öppna spisen.



Matbordet i köket är gjort av ett stort eklock till en gammal vintunna.



Bettina har dukat med porslin från Richard Ginori.

»När vi köpte huset fanns det varken el eller vatten här«

Arnodalen ligger för våra fötter, både norr- och söderut. Det rustika stenhuset i två våningar är en typisk toscansk bondgård byggd av lokal sten med terrakottatak. Denna typ av gårdar är vanliga runtom i Toscana. Traditionellt bodde man på övervåningen medan nedervåningen nyttjades som stall för djuren och magasin för bete och foder.

– När vi köpte huset fanns det varken el eller vatten. Huset stod upp, men behövde totalrenoveras. Den sista tiden, innan vi tog över, hade det använts för att inhysa djur och gamla jordbruksredskap, berättar Bettina.

Bettina och Wolf tog hjälp av sin vän, den schweiziske arkitekten Rudolf Olgiati för att renovera gården. Olgiati var en av förgrundsgestalterna inom den schweiziska arkitekturstilen "Neue Sachlichkeit", enkelt översatt den nya sakligheten, en modern och avskalad stil ledd av arkitekter som Walter Gropius och Ludwig Mies van der Rohe.

– Olgiati tog sig an vårt anspråkslösa stenhus och skapade en modern och avskalad miljö inom ramarna för det traditionellt toscanska, säger Bettina.

Utanpå ser huset helt orört ut, men när man tar den vackert nötta stentrappan upp till andra våningen och bostaden möts man av en interiör helt i vitt, med platsbyggda soffor och tak öppna inock. Trots att huset stod färdigt 1974 känns miljön modern och tidlös än i dag.

Men hur kommer vinet in i allt detta?

Under många år fungerade det gamla stenhuset i Carnasciale som fritidshus och Bettina och Wolf var bara där några veckor varje sommar, då de bland annat bodde i New York.

– När vi köpte gården i början av 1970-talet hade vi inga tankar på att producera vin. Men efter många år i storstaden väcktes drömmen om ett enklare liv på landet.

DET VAR DOCK först när de flyttade tillbaka till Europa, till Paris, som drömmen om en vingård kunde omvandlas till verklighet. Som så ofta var det slumpen som styrde, och ett lyckligt möte på den legendariska restaurangen Il Cibreo i Florens blev startskottet för Bettina och Wolfs äventyr i vinets värld.

– En kväll provade vi vin på Il Cibreo

och blev introducerade för enologen Vittorio Fiore. Han hade några år tidigare hittat en mycket speciell druvsort i de Euganeiska kullarna söder om Padua, berättar Bettina, när hon tar oss ned i vinkällarna under huset.

Vinsorten som man då trodde var en naturlig klon av Merlot och Cabernet Franc odlades inte på några andra ställen, och man började diskutera om man inte kunde plantera druvan, som kallas Caberlot, på Carnasciale.

– Gården var då omgiven av olivlundar och skog. Men det föll sig så att vintern 1985/86 inträffade en svår frost som förstörde en stor del av Toscans olivträd. På gården frös alla våra träd, så helt plötsligt hade vi en tom åker att nyplantera.

Den nyupptäckta druvsorten planterades på fältet våren 1986 med den för Toscana ovanliga metoden "all alberello", vilket innebär att varje planta får växa vid sin egen stolpe likt ett litet träd. Två år senare, 1988, var det första år då man i mycket liten skala kunde börja producera vin. Till en början räckte skörden knappt till två ekfat vin.



Aftonljuset och katten smyger in genom den antika dörren.

»Vinet, som har fylliga toner, blev snabbt populärt bland vinkännare«

Bettinas man Wolf, som arbetade som reklamkampanjör, förstod genast vikten av att designa en etikett och flaska som märktes i mängden. Han tog fram en etikett som sticker ut, och som med tiden kommit att bli känd i stora delar av vinvärlden. Varje etikett pryds av ett handmålat X, ett nytt för varje årgång. Bokstaven anspelar på den naturliga korsningen av druvsorterna som vinet framställs av. En annan unik detalj är att vinet endast produceras på magnumflaskor, dels för att vinet lagras bättre i större buteljer men framför allt för att Wolf och Bettina gillade storleken.

– Det är den perfekta storleken för en mindre middagsbjudning, säger Moritz, Bettinas son, som gjort oss sällskap i vinkällaren.

Vinet, som för Toscana är ganska otypiskt i sin smak med fylliga peppriga toner, blev snabbt populärt bland vinkännare samtidigt som Bettina och Wolf jobbade hårt för att skapa ett vin med karaktär. Då Wolf gick bort i mitten av 1990-talet fortsatte Bettina

na själv med utvecklingen av vinet och dess marknadsföring tillsammans med gårdens vinmakare och enolog.

SEDAN ETT ANTAL år är det sonen Moritz som på heltid arbetar med vinet och man har de senaste åren blygsamt ökat produktionen genom att anlägga ett antal nya vinfält i närområdet. Alla med olika karaktär för att på det sättet få fram vinets olika smaktoner, då olika jordmåner, platser, höjder på odlingarna och exponering av sol ger druvan olika egenskaper. I dag klassas vinet som ett av Italiens främsta trots att produktionen bara ligger på omkring 6 000 magnumflaskor.

– Vår idé har alltid varit att skapa ett unikt vin, där vi själva gör så lite som möjligt. Det stora arbetet sker i vingården, där noggrann gallring för hand, och skötsel av druvorna, borgar för hög kvalitet. Arbetet i vinkällaren ska vara så litet som möjligt för att bevara den unika druvans karaktär, avslutar Bettina. □



Ovan t v: Bettina med eftermiddagsteet i vardagsrummet. Ovan t h: Caberlotflaskor med sitt karaktäristiska X på etiketten. Nedan t v: Inte bara flaskorna pryds av gårdens märke, även servetterna har fått ett X inbroderat. Nedan t h: En sprakande brasa i den enorma spisen i vardagsrummet. Spisen användes förr till att laga all mat på, då detta var gårdens kök.



Vid sidan av huset står en loggia täckt av ett magnifikt blåregn.

