

A photograph of an elderly man, Marchese Leonardo Frescobaldi, standing in a wine cellar. He is wearing a light-colored suit and a patterned tie. He is leaning against a wooden barrel. The cellar is filled with many more barrels stacked on wooden racks. The lighting is warm and focused on the man.

helg
spesial

Vin til paver, konger og telemarkinger

I over 700 år har Frescobaldiene solgt vin til Europas konger, kunstnere, arkitekter og paven. De siste tiårene har de også solgt vin til Telemark.

Historiens vingesus over Marchesi de Frescobaldi



TEKST OG FOTO
MADS ENDRESEN
mads.endresen@ta.no

Familien innvandret med de tysk-romerske keisere, etablerte seg som handelsmenn og bankierer, solgte vin til Brunelleschi og Donatello, pavehoffet og kong Henrik VIII av England. 30 generasjoner senere bor de fortsatt i Toscana.

Den første som kan oppspores i vår familie kom fra Tyskland med keiser Otto den første eller andre for rundt 1000 år siden. Kildene er litt usikre. Hans fornavn var Baldo. Navnet ble latinisert til Baldi. Hans sønn ble døpt Fresco. Derav familienavnet Frescobaldi, det er Marchese Leonardo Frescobaldi, dagens president i familieselskapet som forteller.

Han er en sjarmerende herre med lun humor og mye vidd bak de kvikke øynene. Langlemmet, smal og med Frescobaldi-familiens skarpe ansiktsprofil. Mannen er ulastelig antrukket i dress med matchende slips mens undertegete svetter i tynn jakke, bomullskjorte og jeans. 27,5 grader i skyggen er intet problem her i gården. Det tar vel 1000 år å venne seg til slikt, tenker jeg i mitt stille sinn.

DANNELSESPROSJEKT

Jeg har grunnlag i klassiske studier i gresk og latin ved Universitetet i Firenze. Så studerte jeg statsvitenskap på samme sted. Det var det korteste studiet for å oppnå dokortittelen. Familien ønsker at vi har en slik, humrer han.

Det fins fortsatt familier som er i den økonomiske og sosiale posisjon at de kan vektlegge utdannelse som dannelse, ikke bare som levebrød.

TIL FIRENZE

Rundt år 1000 etablerer Frescobaldiene seg i Toscana. Nærmere bestemt på en landeiendom, Castiglione Vallis Pesae. Området er i dag kjent som Chianti Colli Fiorentini, en havtims bilkjøring fra Firenze.

Firenze, opprinnelig en etruskisk bosetning, var den gang mer en landsby enn en by, men på grunn av sin betydning som kommunikasjonsknutepunkt ved bredden av Arno-elva, vokste Firenze etter hvert frem som et kraftsenter for handel, håndverk, bankier-virksomhet, kunst og arkitektur. Dit flyttet også Frescobaldiene i 1092, men beholdt landeiendommen. De etablerte seg som bankierer i bydelene Oltrarno, på den mindre fasjonable sida av elva, men etter at familien bekostet en bro over Arno, økte bydelens betydning.

DANTES REDNINGSMANN

Da forfatteren Dante Alighieri i det 14. århundre ble forvist fra Firenze pga. politiske forviklinger, skjedd dette i slik hui og hast, at han ikke fikk med seg de to til

tre første kapitlene av «Den guddommelige komedie». Det var umulig for ham å vende tilbake. Kom han innenfor bymurene, ville de mest pavelojale motstandere «brenne ham levende». Da grep hans poetvenn Dino Frescobaldi inn. Han tok med seg de etterlatte kapitlene til den forviste Dante. Dermed reddet han verkets fullførelse.

TIL BORDS MED HISTORIEN

I det Herrens år 1300 testamenterte Berto de Frescobaldi sine landlige besittelser med «hus, møller, vinmarker, frukthager, gårder, spredte eiendommer». Dette er den eldste kilde som dokumenterer familiens vinhistorie. Vin laget her med Castiglione Vallis Pesae i sentrum, ble eksportert til Flandern og England. Frescobaldiene fungerte både som vinleverandører og pengeutlånere. Kanskje førte de digre, ubetalte lån til kong Edvard III av England sin krigføring mot franskmennene, til at familien dreide over fra pengeutlån til vinkesport. I 1519 anmoder kong Henrik VIII av England familien om å forsyne det engelske hoff og deres gjester med deres edle viner. Arkitekter og kunstnere som Brunelleschi, Michelozzi, Donatello og trolig Michelangelo var blant kundene. Pavene drakk gjerne Frescobaldi-vin. Faktisk er familiens motto: «Post Deum» (etter Gud), og hans representant på jorda, paven.

NAKESKANDALEN

Familien fikk også føle pavens makt. Marchese Leonardo beretter:

«En gang rundt år 1700 holdt Bartolomeo Frescobaldi et ball i Villa Montecastello. Det ble drukket så mye vin at stemningen ble temmelig løssluppen. Hele selskapet endte med at samtlige deltagere danset nakne. Historien kom Pave Clemens XI for øre. Bartolomeo ble holdt ansvarlig for skandalen og bannlyst. Han gikk så barfott fra Toscana til Roma for å

be om tilgivelse. Imidlertid var ikke dette nok. Bartolomeo kunne kun bli løst fra bannet ved at han lovet å bygge 40 kirker rundt i familieneiendommen. Dette ble også gjort.

Med selvsyn får jeg se en av disse kirkene. Jeg kommenterer overfor Leonardo at det ser ut som et bittelite kapell. «Ja, de 40 kirkene er svært små, men en kirke er en kirke» smiler han.

ET LIV I FAMILIENS SKJØD
Frescobaldienes flittighet og



FAKTA

- Marchesi de Frescobaldi har laget vin siden år 1300
- Marchesi er den italienske flertallsfor men for Marchese, på norsk marki, adelstittel med rang mellom hertug og greve, Marchesa, på norsk markise er kvinnetittelen
- Rår i dag over ca. 4000 hektar land i Toscana
- Vesentlig vinproduksjon, men også øvrig landbruksproduksjon
- Omtrent 300 fast ansatte
- Sjeffnolog Nicolò D'Afflitto
- Er engasjert i vinproduksjon i Collio i Friuli, Nordost-Italia, Italias fremste hvitvinsregion
- Vinkesport til 87 land. Et eksportnettverk bygd opp under Ledelse av Leonardo Frescobaldi
- Besøk for guiding, vinskaping, lunsj eller middag på vingårdene mulig ved forhåndsbestilling. Ingen overnatting mulig på selve vingårdene, men i nærheten.

CASTELLO DI NIPOZZANO: Florentinsk grensefestning fra år 1000 som i dag er et tyngdepunkt blant Marchesi de Frescobaldis vineiendommer.

FOTO: MADS ENDRESEN

arbeids glede er sagnsmust. Den samme holdning har deres rundt 300 faste ansatte. En arbeidstokk som bruker de gamle høflighetsformer. «Buongiorno Marchese» gjenslyder i hele systemet. Imidlertid er det en gjensidig respekt og tillit. Intet av den ovenfra og nedholdning man av og til ser i slike kreter.

Marchese Leonardos rundt 80 år gamle bror Marchese Vittorio illustrerer flittigheten slik:

«Da jeg forsvarte min avhandling i landbruksvitenskap ved Universitetet i Firenze den 9.11.1943, gikk det bare en halv time for min far ba meg arbeide på kontoret.

Vittorios store fortjeneste er firmets oppkjøp av jord, utvikling av moderne jordbruksmetoder, og satsing på differensiering av de ulike druesorter som er best egnet til ulike terroir, lokale naturgitte betingelser.

Vitkultur, vinifisering og modning av vin er ikke bare teknikk. Det er ikke som bilkjøring, du må ha fantasi. Det er virkelig en kunst, bedyrer han.

Kona hans, Marchesa Bona er dypt involvert i filantropisk arbeid. Blant annet suksessen «Corri la Vita» (Løp for livet) et maratonløp i Firenze som i år har 10-årsjubileum. Der forventes

rundt 25 000 deltakere. Samtlige inntekter går til brystkreftarbeid. Hun har flere jern i ilden. Bona restrukturerte olivenoljeproduksjonen i området sammen med flere andre familier, blant annet Antinori-familien, etter en ødeleggende frost. Fokus er kvalitet, håndhøsting, rett plukketidspunkt, umiddelbar pressing. Olivenoljen får Prins Charles tilsendt hvert år på sin bursdag. Han bruker ingen annen olivenolje enn Laudemio fra Marchesi de Frescobaldi.

Forbindelsene med det engelske kongehuset er lange og sterke. Da Prins William og Kate

Middleton giftet seg sist år var de eneste italienske innbude gjestene Marchesa Bona og Marchese Vittorio Frescobaldi.

EN VINGÅRDSVIFTE

Vin fra følgende Frescobaldi-vingårder er representert i Norge: Castello di Nipozzano, en tidligere florentinsk grensefestning fra år 1000. Eiendommen ligger i åsene i det høytliggende Chianti Rufina. Lokalklimaet er tørt, dagene varme og nettene kjølige, samt at solgangseffekten sørger for god ventilering. Jordsmonnet består av leire og kalkstein. Dette gir elegante, balanserte og velstrukturerte viner.

Allerede romerne så fordelene med en slik beliggenhet. «Bacchus liker åser», sa de gamle romere.

Tenuta di Castiglioni, der familiens røtter fins. I dag dominert av villan bygd rundt 1620. Marchesa Christina og Marchese Vittorio tilbringer helger og somre der. Omkranset er den av de 40 småkirkene og vinmarker. Her i de lave Colli Fiorentini-åsene sørvest for Firenze er klimaet varmere og tørrere, men dypt elvesand- og grusholdig jordsmonn samt leire sikrer en fin balanse mellom drenering og vannopptak.

Castelgioco, en av de eldste klassiske Brunello di Montalcino-eiendommene. Anlagt i 1100 for å forsvare kystveien til Siena. Vinmarkene ligger i forskjellig jordsmonn og høyde over havet. Klimaet er varmt. Det hele gir kraftige, robuste, fyldige, men nyanserte viner.

I Bolgheri har Frescobaldi overtatt Tenuta di Ornellaia. Vingården ble etablert i 1981. Supertoskanere som Ornellaia og Masseto blir laget på Cabernet, Petit Verdot og Merlot.



Vinmeldelser neste side ▶

VIN SANTO: Hellig vin som godgjør seg på bittesmå fat i hele fire år. FOTO: MADS ENDRESEN

TA har testet et utvalg av Marchesi dè Frescobaldis viner på polet:



FOTO: PRIVAT



Nr 34983 Nipozzano Chianti Rufina Riserva 2008 kr 157
Marchesi dè Frescobaldi, Chianti Rufina, Toscana, Italia (Kragero, Porsgrunn og Skien)

Rødvin. Druer: Vesentlig Sangiovese med noe Malvasia Nera, Colorino, Merlot og Cabernet Sauvignon. Lagret 18 måneder på eik, hvorav seks måneder på små fat.
Dyp rødfiolett. Spesielt sammensatt bouquet som kombinerer en vestside-Bordeaux og Chianti der seder, lær, sigarkasse, plommer og solbær og bark inngår. Middels fyldig, superbalansert med delikat toppfrukt av kirsebær. Flott lang nyansert ettersmak.

Passer til: Grillert eller stekt rødt kjøtt, pizza, pasta, lyst kjøtt, vilt eller kos.

Konklusjon: Suveren kvalitet til prisen! Drikkeklar, kan lagres inntil fem år.



Nr 91977 Frescobaldi Tenuta di Castiglioni Salta Grilli Rosato 2010 kr 125

Marchesi dè Frescobaldi, Chianti Colli Senesi, Toscana, Italia (Porsgrunn og bestillingsutvalget)

Rosévin. Druer: Vesentlig Sangiovese med noe Merlot og Cabernet Sauvignon. Lagret en måned på brukte eikefat og ytterligere en måned på flaske før salg.
Glansfull jordbærsaftig farge. Nydelig fruktkompottaroma av jordbær, kirsebær og rabarbra. Middels fyldig superfrisk livlig smak. Syrefrisk nyanserik lang ettersmak.

Passer til: Salat, hvit eller rød fisk, pasta, pizza, speke-mat, lyst kjøtt eller kos.

Konklusjon: En av de beste italienske rosévinene jeg har smakt, og jeg har smakt de fleste og beste. Oppsikt-svekkende pent priset. Drikkeklar, bør ikke lagres.

Nr 57799 Castelgiocondo Brunello di Montalcino 2006 kr 405
Marchesi dè Frescobaldi, Montalcino. Toscana, Italia (Porsgrunn og bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: Sangiovese fra enkeltvinmark som lagres i 36 måneder på små eikefat. Vinen modnes deretter fire måneder på flaske.
Dyp rubinrød. Sublim aroma av fiol, krydderbukett, kardemomme, tobakk, blå plommer og skyggekirsebær. Fyldig og samtidig elegant balansert smak med gnistrende god toppfrukt innbakt i myke tanniner. Lang fløyelsmyk ettersmak.

Passer til: T-bone steak, lam, vilt eller faste oster som Pecorino eller Parmesan samt kos.

Konklusjon: En allerede meget solid Brunello di Montalcino, som ventelig vil utvikle seg til å bli enda bedre. Dermed mulig at terningkastet er litt restriktivt. Drikkeklar, kan lagres inntil 15 år.



Nr 43305 Montesodi Riserva 2006 kr 367
Marchesi dè Frescobaldi, Chianti Rufina, Toscana, Italia (Porsgrunn og bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: Sangiovese fra vinstokker med en snittalder på 35 år. Lagret i 18 måneder på små eikefat. Deretter seks måneder på flaske.
Svært dyp rødfiolett. Pen duft av sorte skogsbær, Fiol og krydder. Fyldig, konsentrert og strukturert smak med tydelige, men myke tanniner. Lang frisk ettersmak.

Passer til: Storfe, lam, svin, faste oster eller kos.

Konklusjon: Spennende strukturert Riserva fra Montesodi-vinmarken i et toppår. Drikkeklar, kan lagres inntil 10 år.



FOTO: MADSEN