

FLYVIN

Tekst: Frida Astrid Ulrik-Petersen

Foto: Sebastian Rosenvinge Skov & Mattia Traverso

De arbejder fra tidlig morgen til sen aften alle årets dage og holder næsten aldrig fri. På 25 år har de forvandlet en traditionel norditaliensk vingård til et eftertragtet og højt respekteret vinhus i vinkredse ved at kultivere vinmarkerne, der har været i familiens eje i generationer. Mød Sandra og Claudio Viviani, der står bag vinen Musio, som fremover kan nydes om bord på Jet Times fly.

Musio

– verdens første
specialproducerede flyvin



Ægteparret Sandra og Claudio Viviani har på 25 år forvandlet en traditionel norditaliensk vingård til et eftertragtet og højt respekteret vinhus i vinkredse.



Musio er navnet på Jet Times nye specialproducerede fly-vin.



”Det er første gang, vi har lavet vin med et helt særligt formål”.

I de tidlige morgentimer i et mindre fly i lufrummet over Verona i Italien varmer Sandra Viviani en lille flaske rødvin mellem hænderne, inden hendes mand Claudio forsigtigt åbner den og hælder indholdet op i to små plastkopper. Spændte, nervøse og fulde af forventning dufter de til vinen, inden de smager den første tår. Snart bliver nervøsiteten til lettelse, og de lyser begge op i et kæmpe smil: ”Gud, hvor er den god!”, siger Sandra. ”Den er endnu bedre, end vi havde turdet håbe på” supplerer Claudio entusiastisk. Og Sandra og Claudio har god grund til at være glade. For vinen de smager på, er for parret kulminationen på måneders hårdt arbejde med at udvikle en rødvin af høj kvalitet helt specielt til Jet Time – verdens første vin produceret med det formål at blive drukket ombord på et fly.

Et vinhus med fokus på traditioner og håndværk

Ægteparret Sandra og Claudio Viviani driver en lille vingård i Valpolicella Classico distriktet, som med dens placering 450 meter oppe på Veronadalens bakkeskråninger har nogle af de højest beliggende vin-

marker i distriktet. Gården har været på familien Vivianis hænder i generationer, men det er først inden for de seneste 25 år, at produktionen med ønologen Claudio Viviani bag roret er blevet tilgængelig for et større publikum.

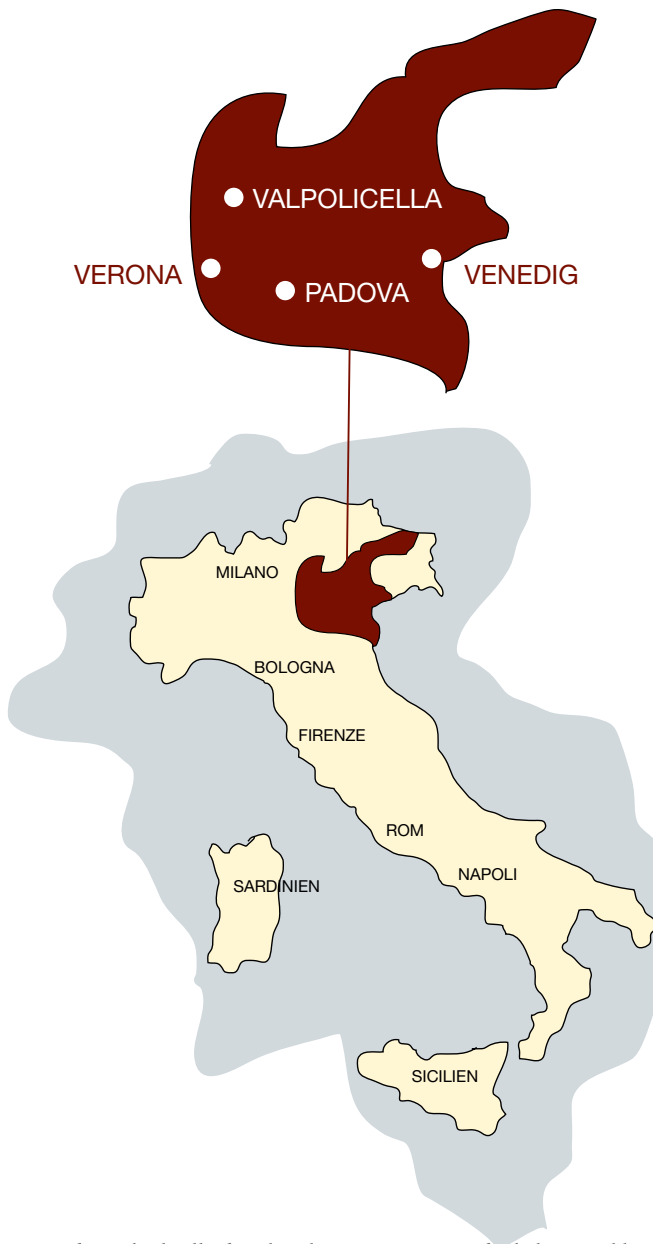
Produktionen er dog stadig meget lille. Med knap 80.000 flasker om året er Vivianis produktion under en tiendedel af, hvad de store

MUSIO

Navnet referer til den italienske munk og vindyrker, Musio, som omkring år 1000 besad de samme vinmarker, som vinhuset Viviani i dag ejer.

Historien fortæller, at San Seno klosteret var så begejstret for Musios druer, at de forsøgte at få fingrene i Musios marker. Dette ville Musio dog ikke gå med til, og han vedblev at dyrke markerne til sin død.

Claudio Viviani har en kopi af det originale skøde fra år 1000, som viser Musios ejerskab over markerne, der efter sigende har produceret de bedste druer i regionen i århundreder.



vingårde i Valpolicella-distriktet kan præstere. Men det bekymrer ikke Claudio: ”For mig er det at lave vin et håndværk, og jeg vil til hver en tid hellere lave få flasker af rigtig god kvalitet end mange flasker af ok kvalitet”, forklarer han.

Og at kvaliteten af hans vin er god, kan ingen være i tvivl om. Claudio har en hædersliste så lang som sin arm med blandt andet mere end 10 Tre Bicchieri, som er en hæder, der kun tildeles de allerbedste italienske vinhuse. Derudover finder man også flere af Vivianis seks forskellige typer vin i en lang række Michelin-restauranter i hele verden, ligesom Claudios Amarone, Casa dei Bepi, betragtes som én af de bedste, der findes. Alt dette er dog ikke noget, man får Claudio til at tale højt om. Han vil meget hellere tale om, hvorfor han laver vin: ”Jeg er vinmager – ikke vinsælger! En god vin er ukompliceret, og nydes uden at man tænker over det. Men i bund og grund ved man jo ikke, hvad folk vil have. Derfor sørger jeg bare for at lave et godt produkt”.

VALPOLICELLA CLASSICO

Musio er en vin fra Valpolicella Classico-distriktet. Valpolicella er et vinområde i det nordøstlige Italien, øst for Gardasøen. Området er mest kendt for sin kraftige Amarone, men også den næsten lige så kendte Ripasso kan nævnes.

Ordet Valpolicella betyder kort ”dalen med de mange kældre”. Der produceres store mængder vin i Valpolicella, og den originale produktionszone er udvidet markant. Derfor findes der nu en Valpolicella Classico zone, der angiver området, hvor de oprindelige Valpolicella-vine blev fremstillet. Området er liggende ved foden af Monti Lessini og strækker sig fra nordvest for Verona omkring Sant’Ambrogio di Valpolicella og i en vifte mod øst til kommunen Gazzano di Tramin.

Valpolicella-regionen har et mildt til køligt kontinentalt klima, som er påvirket af nærheden til to store vandområder, nemlig Gardasøen mod vest og Adriaterhavet til syd/øst. Classico-zonen er den køligste med de kolde vinde, der blæser ned fra Alperne.

Kilde: Wikipedia.org, Politiken.dk og italienskvinguide.dk

Med i alle dele af processen

Claudio og Sandra overlader intet til tilfældighederne, når deres vin skal produceres. De har en finger med i alle dele af processen – lige fra druerne bliver plukket, til vinen kommes på flasker og pakkes i kasser. For eksempel kender Sandra og Claudio alle deres drueplukkere personligt, og de bruger de samme plukkere hvert eneste år, så de ved lige præcis, hvordan druerne på de 20-60 år gamle vinstokke skal høstes. Claudio udvælger personligt de bedste druer, som tørres i tørrehuset, inden de senere bliver til hans højt besungne Amarone-, Ripasso- og Reciotovine. Når druerne er blevet presset og har ligget på fad, tapper Claudio selv vinen på flaske, og Sandra sætter etiketter på og pakker i kasser til deres kunder i mere end 23 lande.



”Det er en udfordring at lave en vin der skal drikkes i 30.000 fods højde”.

Mere end bare et arbejde

At passe vingården og producere vin af den årlige høst er mere end et fuldtidsjob. Men Sandra og Claudio betragter ikke det at lave vin som arbejde – det er hele deres liv: ”Vi købte engang en feriehytte ved Comosøen, men da vi efter fire år kun havde været deroppe én gang, blev vi enige om, at vi vist ligeså godt kunne sælge den igen”, griner

Sandra og hentyder til, at der er langt mellem ferierne, når det at lave vin optager al ens tid. Så meget tid faktisk, at sådan noget som hjemmeside og reklamer har absolut laveste prioritet.

I Sandra og Claudios øjne er det dog heller ikke vigtigt med pr og markedsføring: ”Vi har ikke brug for lave reklame for os selv. Vi sælger den vin, vi producerer, og da vi ikke ønsker at udvide produktionen, er der heller ikke grund til at hverve flere kunder. Til gengæld er der rigtig mange vinentusiaster, som kommer forbi gården”, siger Sandra, som hvert år bruger meget af sin tid på at vise de mange besøgende rundt i



”De skal have en vin, som bidrager til at gøre ferien til en god oplevelse.”

familiens marker. ”Nogle gang bliver det lidt for meget”, siger Sandra, som godt kan have svært ved at finde tiden til både at drive vingården og lege turistguide. ”En gang var der nogen, der bare så gerne ville komme forbi og besøge os, selvom vi havde rigtig dårlig tid. Så sagde jeg, at hvis jeg skulle vise dem rundt på gården, blev de altså nødt til at hjælpe mig med at sætte etiketter på flaskerne bagefter. Det ville de gerne, og så fik vi det hele til at gå op alligevel”, fortæller Sandra.

Verdens første flyvin

I 2014 fik det travle ægtepar dog alligevel lidt mere at lave. Ved et besøg af en fælles ven af Vivianiparet og Jet Time fik Sandra og Claudio nys om, at Jet Time var på jagt efter nye vine til deres fly, da man i et stykke tid havde haft et ønske om at højne kvaliteten af den vin, der blev serveret for passagerne.

Klaus Ren og John Uggerhøj fra Jet Times direktion kom på besøg hos Sandra og Claudio, og de fortalte dem om de udfordringer, der er ved at servere vin ombord på et fly: ”I kabinen på et fly er luften tynd og tør, og der er relativt meget larm. Samtidig er ilttrykket lavere, hvilket vil sige, at hvis man nyder et glas vin i 30.000 fods højde, svarer det til at nyde et glas vin på en bjergtop 3 kilometer over havets overflade. Alt det tilsammen gør, at smagsindtrykkene nedsættes med cirka 30 %, og derfor kan det være rigtig svært at finde en vin, der rent faktisk smager af noget, når den serveres i kabinen på et fly”, fortæller administrerende direktør Klaus Ren fra Jet Time, der i mange år har haft fokus på at servere gode måltider af høj kvalitet på selskabets flyvninger og derfor har ærgret sig over, at man ikke har kunnet finde en vin, der passer til den mad, der bliver serveret. Det var dog ikke noget problem i Claudios optik: ”Jeg laver da bare en vin til jer”, lød hans svar, da Klaus Ren spurgte vinmageren til råds. Og således var Musio – verdens første vin lavet specielt til at blive drukket ombord på et fly – en realitet.



Når man nyder et glas vin i 30.000 fods højde nedsættes smagsindtrykkene med cirka 30 %, og derfor kan det være rigtig svært at finde en vin, der rent faktisk smager af noget.



Claudio og Sandra overlader intet til tilfældighederne, når deres vin skal laves. De har en finger med i alle dele af processen – lige fra druerne bliver plukket, til vinen kommes på flasker og pakkes i kasser.



En vin til Jet Times passagerer

I sommeren 2014 kastede Sandra og Claudio sig over udfordringen, og gik i gang med at udvikle Jet Times nye vin. For dem var det dog heller ikke nogen rutineopgave: ”Det er første gang, vi har lavet vin med et helt særligt formål”, fortæller Sandra, og Claudio supplerer: ”Denne vin er en udfordring – det er noget helt andet, end vi er vant til”.

Parret greb opgaven an ved at forestille sig de mennesker, der skal drikke vinen, og de omstændigheder, den skal drikkes i. Claudio fortæller: ”Det er en abstrakt opgave, hvor man arbejder med nogle forventninger til, hvordan vinen skal virke. Vi blev nødt til at forestille os de vanskelige forhold, der er i en kabine med den tørre luft og det lave iltryk. Samtidig forestillede vi os, hvem passagerne er – glade feriegæster, som slapper af med en tiltrængt ferie og nu vil nyde livet i fulde drag den næste uge. De skal have en vin, der passer til deres forventninger, og som bidrager til at gøre ferien til en god oplevelse”.

Resultatet blev Musio – en vin med elementer af Vivianis berømte Amarone samt både Ripasso og Valpolicella, der tilsammen giver en kraftig, men blød vin, der passer perfekt til at blive indtaget sammen med et godt måltid i en flykabine. Og at dømme efter Sandra og Claudios glade ansigter taler resultatet vist for sig selv: ”Vi er glade!”, slutter de to, da de atter er landet i lufthavnen i Verona efter at have prøvesmagt verdens første flyvin - Musio.

SMAGEN ÆNDRER SIG I HØJERE LUFTLAG

Smager vinen og maden ikke som vanligt, når du er i luften, er det ikke dig, der er noget galt med. Din lugte- og smagssans svækkes nemlig, når du befinder dig højt til vejrs, hvor luften er tyndere og iltniveauet er lavere. Fordi luften i flyveren er tør, har du sværere ved at lugte, og da vi faktisk smager med en del af lugtesansen, ja, så går det ud over oplevelsen, når vi spiser og drikker. Den tørre luft får dig i øvrigt til at producere mere spyt, som også forringer smagssansen. Med andre ord, der er udfordringer nok, når der skal produceres vin, som giver en god smagsoplevelse ombord på et fly.

Kilde: Anne Dorte Jensen/Jet Time, Netdoktor.dk og Politiken.dk