

FLYGVIN

Text: Frida Astrid Ulrik-Petersen

Foto: Sebastian Rosenvinge Skov & Mattia Traverso

De jobbar från tidig morgon till sen kväll årets alla dagar och tar nästan aldrig ledigt. På 25 år har de lyckats göra en traditionell norditaliensk vingård till ett eftertraktat och högt ansett vinhus i vinkretsar genom att bruka vinodlingarna som har varit i familjens ägo i generationer. Möt Sandra och Claudio Viviani, paret bakom vinet Musio, som man i framtiden kommer att kunna dricka ombord på Jet Times flygplan.

Musio

– världens första
specialproducerade flygvin



Makarna Sandra och Claudio Viviani har på 25 år lyckats göra en traditionell norditaliensk vingård till ett eftertraktat och högt ansett vinhus i vinkretsar.



Musio är namnet på Jet Times nya specialproducerade vin.



”Det är första gången vi gjort ett vin med ett helt specifikt syfte.”

Det är tidigt på morgonen i ett mindre flygplan i lufrummet ovanför Verona i Italien. Sandra Viviani värmer en liten flaska rödvin i händerna innan hennes man Claudio försiktigt öppnar den och håller upp innehållet i två små plastmuggar. Spända, nervösa och fulla av förväntan luktar de på vinet innan de smakar den första klunken. Strax ger nervositeten vika för lättnad och båda spricker upp i ett stort leende: ”Men gud vad gott det är!” säger Sandra. ”Det är ännu bättre än vi hade vågat hoppas”, fyller Claudio entusiastiskt i. Och Sandra och Claudio har goda skäl att glädjas. Vinet de smakar på är nämligen kulmen på månader av hårt arbete med att utveckla ett rödvin av hög kvalitet särskilt för Jet Time – världens första vin som produceras just för att drickas ombord på ett flygplan.

Ett vinhus med fokus på traditioner och hantverk

Makarna Sandra och Claudio Viviani driver en liten vingård i distriktet Valpolicella Classico. Med sitt läge på 450 meters höjd på Veronadalen sluttningar hör den till de högst belägna i distriktet. Gården har

varit i familjen Vivianis händer i generationer, men det är först under de senaste 25 åren som dess viner – med oenologen Claudio Viviani vid rodret – har blivit tillgängliga för en större publik.

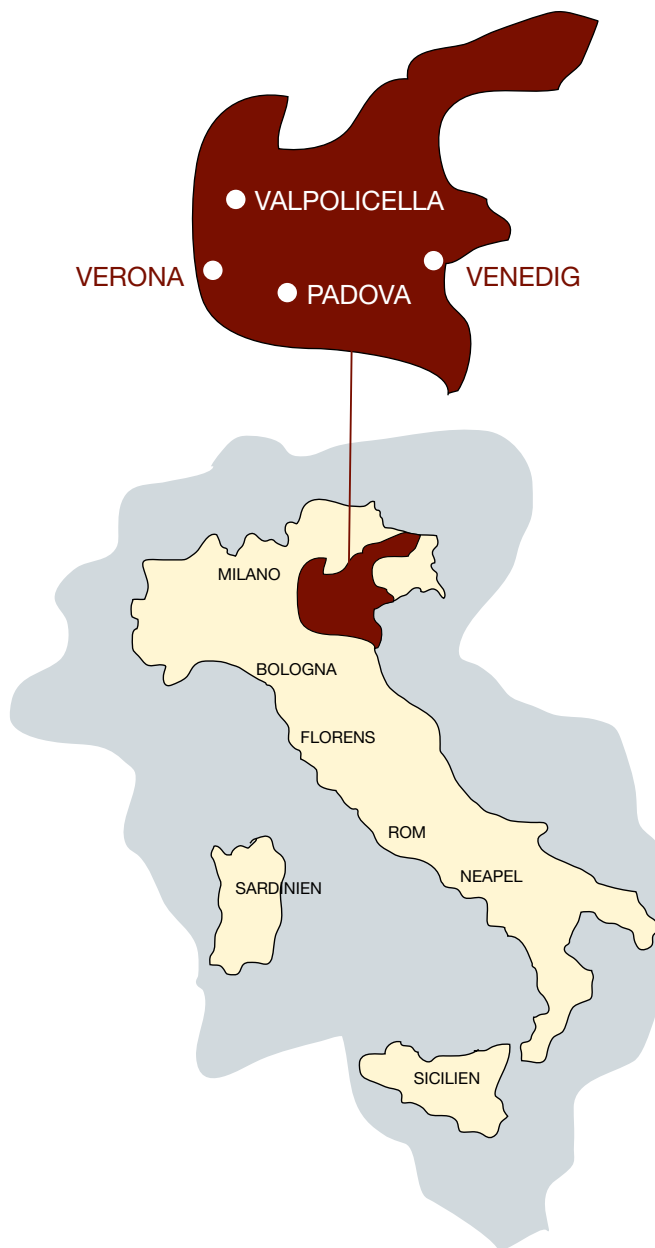
Produktionen är dock fortfarande mycket begränsad. Med sina knappt 80 000 flaskor om året är Vivianis produktion inte ens en tiondel av vad de stora vingårdarna i Valpolicella-distriktet kan prestera. Men det

MUSIO

Det är ett namn lånat från den italienska munken och vinodlaren Musio, som kring år 1000 ägde de vinodlingar som i dag tillhör vinhuset Viviani.

Det sägs att San Seno-klostret var så förtjusta i Musios druvor att de försökte lägga beslag på hans mark. Det ville Musio dock inte gå med på och han fortsatte att bruka sina odlingar fram till sin död.

Claudio Viviani har en kopia av det ursprungliga ägarbeviset från år 1000 som visar att Musio ägde den jord som enligt vissa har gett de bästa druvarna i regionen under århundraden.



bekymrar inte Claudio: "För mig är vin ett hantverk och jag vill hellre göra få flaskor av riktigt god kvalitet än många flaskor av acceptabel kvalitet", förklarar han.

Och att hans vin håller hög kvalitet råder det inga tvivel om. Claudios lista med utmärkelser är armlång. Han har bland annat belönats med tio stycken Tre Bicchieri, en utmärkelse som bara går till de allra främsta italienska vinhusen. Dessutom hittar man flera av Vivianis sex olika vintyper på en rad Michelinrestauranger världen över, och Claudios amarone, Casa dei Bepi, anses vara en av de bästa som finns. Men det här är ingenting man får Claudio att skryta om. Han vill mycket hellre prata om varför han gör vin: "Jag är vinmakare – inte vinsäljare! Ett bra vin är okomplicerat och något man njuter av utan att fundera över det. Men i grund och botten vet man ju inte vad folk vill ha. Därför ser jag bara till att åstadkomma en bra produkt."

VALPOLICELLA CLASSICO

Musio är ett vin från Valpolicella Classico-distriktet. Valpolicella är ett vinområde i nordöstra Italien, öster om Gardasjön. Området är mest känt för sin kraftiga amarone, men även den nästan lika välkända ripasson kan nämnas.

Ordet Valpolicella betyder "dalen med de många källarna". Det produceras stora mängder vin i Valpolicella och det ursprungliga produktionsområdet har utvidgats kraftigt. Därför finns det nu ett Valpolicella Classico-område, där de ursprungliga Valpolicella-vinerna framställdes. Det ligger vid foten av Monti Lessini och sträcker sig från nordväst om Verona runt Sant'Ambrogio di Valpolicella och österut till kommunen Gazzano di Tramigna.

Valpolicella-regionen har ett milt till kyligt kontinentalt klimat som påverkas av närheten till två stora vattenområden: Gardasjön i väst och Adriatiska havet i söder/öster. Classico-zonen är den kyligaste, med kalla vindar som blåser ner från Alperna.

Källa: Wikipedia.org, Politiken.dk, italienskuiguide.dk

Med i alla delar av processen

Claudio och Sandra lämnar inget åt slumpen när deras vin ska produceras. De har ett finger med i alla delar av processen – från det att druvorna plockas, tills vinet tappas på flaskor och packas i lådor. Exempelvis känner Sandra och Claudio alla sina druvplockare personligen och använder samma medhjälpare varje år, så plockarna vet precis hur druvorna på de 20–60 år gamla vinstockarna ska skördas. Claudio väljer själv ut de bästa druvorna, som torkas i torkhuset innan de förädlas till hans hyllade amarone-, ripasso- och reciotoviner. När druvorna har pressats och lagrats på fat tappar Claudio vinet på flaskor. Sandra sätter på etiketterna och packar buteljerna i lådor som skickas till kunder i fler än 23 länder.



"Det är en utmaning att göra ett vin som ska drickas på 30 000 fots höjd."

Mer än bara ett jobb

Att sköta vingården och producera vin på den årliga skörden är mer än ett heltidsjobb. Men att göra vin är inte något som Sandra och Claudio ser som ett arbete – det är hela deras liv. "Vi köpte en sommarstuga vid Comosjön för ett antal år sedan, men efter fyra år hade vi bara varit där en enda gång, och då kom vi överens om att det var lika bra att sälja den

igen”, skrattar Sandra, som menar att det kan bli långt mellan semesterna när all ens tid går åt till att göra vin. Fokuset på produktionen gör också att sådant som hemsidor och reklam har lägsta prioritet. Men i Sandras och Claudios ögon är det inte viktigt med pr och marknadsföring. ”Vi behöver inte göra reklam för oss själva. Vi säljer allt det vin vi producerar, och eftersom vi inte vill utöka produktionen finns det ingen anledning att skaffa fler kunder. Däremot är det väldigt många vinentusiaster som kommer till gården”, säger Sandra, som varje år ägnar mycket av sin tid åt att visa de många besökarna runt på



”De ska ha ett vin som bidrar till att göra semestern till en bra upplevelse.”

familjens marker. ”Ibland blir det lite för mycket”, säger Sandra, som kan ha svårt att hinna med att både driva vingården och att leka turistguide. ”En gång var det några som så väldigt gärna ville komma förbi och besöka oss, men vi hade det otroligt stressigt just då. Då sa jag att om jag skulle visa dem runt på gården skulle de bli tvungna att hjälpa mig med att sätta etiketter på flaskorna efteråt. Det ville de gärna, och så fick vi ihop det ändå!” berättar Sandra och skrattar.

Världens första flygvin

Men 2014 fick det upptagna paret ändå lite mer att göra. Genom ett besök av en gemensam vän till paret Viviani och Jet Time fick Sandra och Claudio veta att Jet Time var på jakt efter ett nytt vin till sina flygningar. Sedan en tid hade företaget velat höja kvaliteten på det vin som serverades till passagerarna.

Klaus Ren och John Uggerhøj från Jet Times ledning kom på besök hos Sandra och Claudio, och de berättade om utmaningarna när man serverar vin ombord på ett flygplan: ”Luften i kabinen är tunn och torr, och det är ganska mycket buller. Samtidigt är syrettrycket lägre och det betyder att om man dricker ett glas vin på 30 000 fots höjd motsvarar det att dricka ett glas vin på en bergstopp tre kilometer över havet. Allt det här gör att smakintrycken reduceras med cirka 30 procent, och därför kan det vara väldigt svårt att hitta ett vin som faktiskt smakar något när det serveras i flygplanskabinen”, berättar vd Klaus Ren från Jet Time, som i många år har haft fokus på att servera goda måltider av hög kvalitet under företagets flygningar och därför har velat hitta ett vin som passar till den maten som serveras. Det var dock inget problem såsom Claudio såg på saken: ”Då gör jag helt enkelt ett vin åt er”, svarade vinmakaren när Klaus Ren bad honom om råd. Och så blev Musio en realitet – världens första vin som gjorts särskilt för att drickas ombord på ett flygplan.



När man dricker ett glas vin på 30 000 fots höjd minskas smakintrycken med cirka 30 procent, och det kan därför vara väldigt svårt att hitta ett vin som faktiskt smakar något.



Claudio och Sandra lämnar inget åt slumpen när de gör sitt vin. De har ett finger med i alla delar av processen – från det att druvorna plockas, tills vinet tappas på flaskor och packas i lådor.



Ett vin för Jet Times passagerare

Sommaren 2014 gav sig Sandra och Claudio i kast med utmaningen och satte igång med att utveckla Jet Times nya vin. Men inte heller för dem var det någon rutinuppgift. ”Det är första gången vi gjort ett vin med ett helt specifikt syfte”, säger Sandra, och Claudio fyller i: ”Det här vinet är en utmaning – det är något helt annat än det vi är vana vid.”

Paret grep sig an uppgiften genom att föreställa sig människorna som ska dricka vinet och under vilka omständigheter. Claudio berättar: ”Det är en abstrakt uppgift där man jobbar med vissa förväntningar på hur vinet ska fungera. Vi var tvungna att föreställa oss de besvärliga förhållanden i kabinen, med den torra luften och det låga syrettrycket. Samtidigt gjorde vi oss en bild av passagerarna – glada semesterfirare som kopplar av med en efterlängtat semester och nu vill njuta av livet i fulla drag under den närmaste veckan. De ska ha ett vin som svarar mot deras förväntningar och bidrar till att göra semestern till en bra upplevelse.”

Resultatet blev Musio – ett vin med inslag av Vivianis berömda amarone och med både ripasso och valpolicella – ett kraftigt men mjukt vin som passar perfekt till en god måltid i en flygplanskabin. Och av Sandras och Claudios glada leenden att döma talar resultatet för sig självt: ”Vi är väldigt nöjda!” summerar de båda när de har landat på flygplatsen i Verona efter att ha provsmakat världens första flygvin – Musio.

SMAKEN FÖRÄNDRAS I DE HÖGRE LUFTLAGREN

Om vinet och maten inte smakar som vanligt när du är i luften är det inte dig det är fel på. Ditt lukt- och smaksinne försvagas nämligen när du befinner dig högt upp i skyn, där luften är tunnare och syrenivån lägre. Att luften i flygplanet är torr gör det svårare att känna dofter, och eftersom en hel del av matens smak faktiskt kommer genom luktsinnet så går det ut över upplevelsen när du äter och dricker. Den torra luften får dig dessutom att producera mer saliv, och det försämrar också smaksinnet. Det finns med andra ord stora utmaningar när man vill producera vin som ger en bra smakupplevelse ombord på ett flygplan.

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