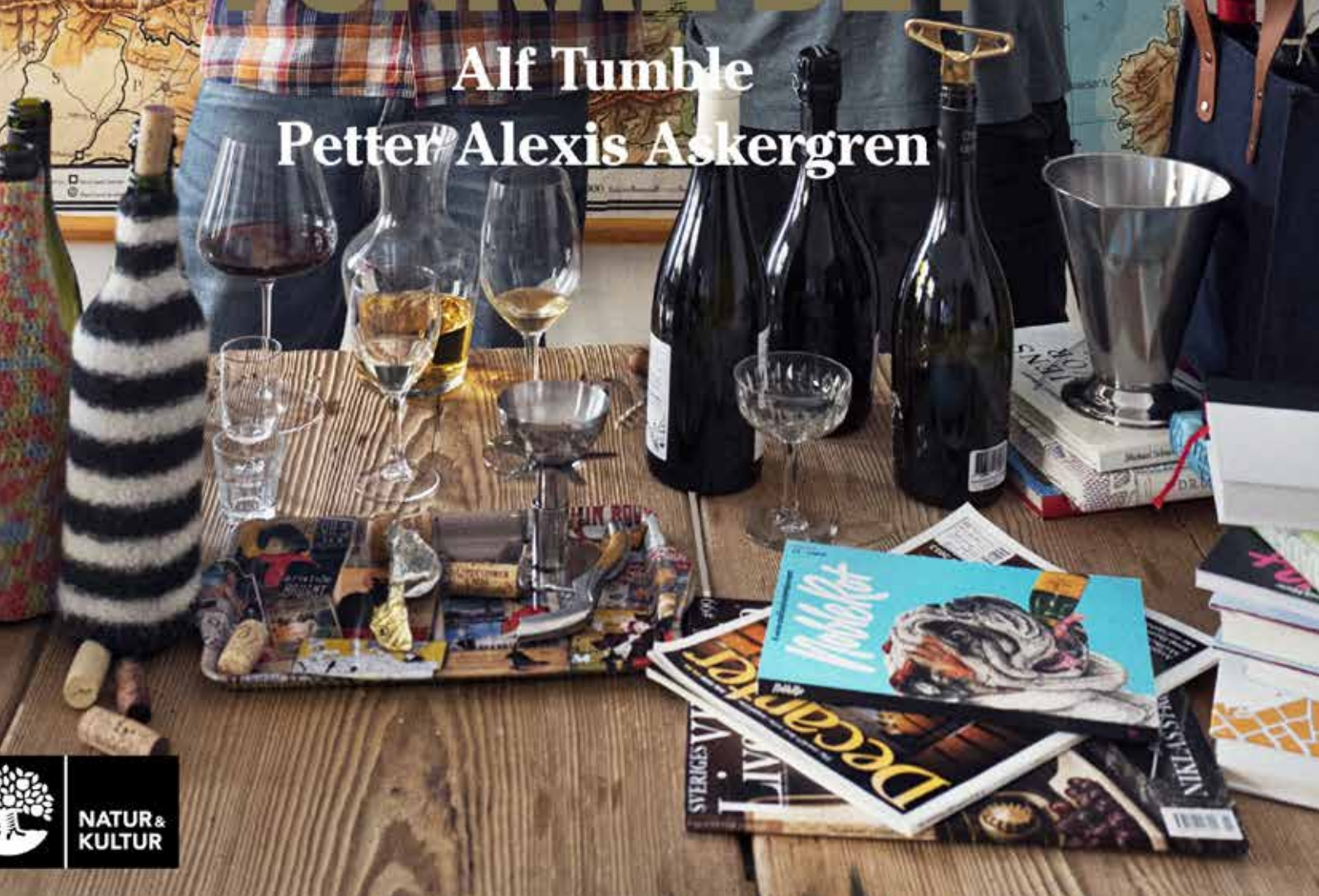




# VIN – SÅ FUNKAR DET

Alf Tumble  
Petter Alexis Askergren



## 5 vinmakare – 5 frågor

### F.LLI CIGLIUTI

**Namn:** Claudia Cigliuti.

**Adress:** Barbaresco, Piemonte, Italien.

**Titel på visitkortet:** Ingen titel, bara namn.

**Familj:** Man och två barn, Leone, 1,5 år, och Giulia, 7 år, samt pappa och syster.

**Känd för:** Att producera supersnygga och vettigt prissatta barbarescoviner.

**Vinproduktion:** Ca 35000 flaskor totalt, fördelade på sju olika etiketter.

**Guldorn:** Barbaresco Serraboella. Dolceto-vinet är en doldis.

**Hobby:** Barnen. Känner att hon inte hinner med så mycket annat utöver vinmakningen.

**Dricker helst:** Blindprovar gärna konkurrenternas viner i Piemonte.

**Favoritartist:** Andrea Bocelli.

### Är det inte tröttsamt att arbeta så nära ihop med sin familj?

– Jo, ibland, men vi har tydliga roller och olika ansvarsområden. Jag jobbar mest med försäljning och marknad, medan min syster i princip aldrig lämnar vingården. Pappa vill också helst vara ute bland vinrankorna. Han är 78 år och har en enorm erfarenhet, men vi är alla med och bestämmer. Vi provar alltid alla viner tillsammans och vi gör det blint för att inte ha några förutfattade meningar.

### Vem har bäst vinprovarnäsa i familjen?

– Min sväger! Han är den som har mest sunda och objektiva åsikter om vinerna, eftersom han inte lever med dem på samma sätt som vi gör. Han brukar ofta få rätt också.

### Var det självklart att du och din syster skulle bli vinmakare?

– Nja, men det blev så. Våra föräldrar har aldrig pushat oss, vi valde själva att bli vinmakare, trots att min pappa först inte ville det. Överlag tror jag att Piemonte är en region där könsroller inte längre spelar så stor roll. Vi har jättemånga duktiga kvinnliga vin-

makare här från samma generation. Det var nog värre förr.

### Hur kommer det sig att dina viner från vingården Serraboella är så sjukt bra?

– Haha, det är vingårdens förtjänst. Kalk och krita i jorden, bra soligt läge och gamla vinrankor. Vi gör så lite som möjligt i vinmakningen.

### Om du fick välja en annan vingård i Barbaresco där du fick förvärva två hektar, var skulle det vara?

– Rabajà, utan tvekan. En av mina favoritvingårdar. Men vi skulle aldrig ha råd att köpa mark där. Den enda mark vi har kunnat investera i är hasselnötsplanteringar, som faktiskt börjar bli en riktigt bra inkomstkälla. Vi kan få upp till sju euro per kilo råa hasselnötter, vilket är betydligt mer än för vindruvor.

### CLOTILDE DAVENNE

**Namn:** Clotilde Davenne.

**Adress:** Chablis, Bourgogne, Frankrike.

**Titel på visitkortet:** Oenologue – vigneronne.

**Familj:** Bor och jobbar ihop med Sylvain och sonen Arnaud.

**Känd för:** Att producera eleganta, strama och långlivade chablisviner. Arbetade tidigare 17 år för firman Brocard och har byggt upp sin egen etikett från scratch.

**Vinproduktion:** 450000 flaskor totalt, fördelade på en mängd olika etiketter.

**Guldorn:** Crémant de Bourgogne.

**Dricker helst:** Viner utan påverkan av ekfat, gärna champagne och röd och vit bourgogne.

**Hobby:** Vinresor till andra platser.

**Favoritartister:** Benjamin Biolay, Gainsbourg, Bashung, Nino Ferrer, Gilbert Bécaud, Bénabar, Christine and the Queens och andra franska sångare.