

Lager vin for sine barn

Ciro Picariello var bekymret for fremtiden til sine to barn.

Derfor etablerte han sitt eget vinhus. Nå ser alt mye lysere ut.!



Foto: ULF DALHEIM

Emma, Ciro, Bruno og Rita Picariello har tro på en god fremtid med familiens vin.

FAKTA

Picariello i Norge

Ciro Picariello har bare en vin på det norske markedet, Campania Rosso som Fiano. Hans nyeste vin heter!ble lansert i januar 2008. I mai kommer hans hvite Zi Filicella Aglianico, oppkalt etter moren Felicia.!

Terningkast 5:

kr. 109,90 i!Picariello Campania Rosso 2006, varenr. 49921, bestilling. Svært bra – og ikke minst rimelig – Campania-vin. Solide bæraromaer, saftig og stram stil, med preg av røde bær som moreller, kirsebær og ujålete vin.!bjørnebær. Hint av urter og blomster. En ærlig og

SKRIV DIN MENING

| | | | | | |
|------------|--------|---------|--------------------|--------------------|--|
| postDebate | debate | 1054425 | http://w w w .adre | Lager vin for sine | |
|------------|--------|---------|--------------------|--------------------|--|

-Det er ikke alltid like enkelt å vokse opp på landsbygda i Italia. Det er langt mellom jobbene, og mange unge må dra tidlig hjemmefra for å få seg utdanning eller finne inntektsmuligheter. Ciro Picariello (42) har selv opplevd hvor trangt det kan være i fattige Campania. Tålmodig har han stelt familiens vinmarker, høstet druene og solgt det meste til det lokale kooperativet, uten å få betalt etter kvalitet. Men familien har klart seg, og har vært fornøyd med det.

TV-ADRESSA: [Bli med på Picariellos vingård](#)

Men dagen måtte bare komme da Ciro bestemte seg for å ta hånd om drueråstoffet selv. For vinmarkene som Picariello-familien har i Summonte og Montefredane i nærheten av Fiano er unike, selv til Campania å være. Derfor var potensialet så mye større enn det kooperativet klarte å hente ut. Vinstokkene er nemlig fra 50 til 80-90 år gamle og gir herlig frukt på klassiske

Campania-druer som Aglianico, Piediroso, Sciascinoso (røde) og Fiano (hvit).

– Jeg startet med dette for at jeg skulle ha noe å tilby mine to barn. Slik må vi som er foreldre, bare tenke i dagens Campania. Har du muligheten for å skape noe som neste generasjon kan overta og bringe videre, så må du gjøre det. Det handler om å gi nye generasjoner et levebrød, sier Ciro Picariello. Han laget sin første vin for salg i 2004, nærmest som et hobbyprosjekt i sin egen kjeller.

Det er fortsatt småskalaproduksjon han driver, rundt 15-20.000 flasker hver av hans hvite og røde Campania-vin i året. Kjelleren i huset han er i ferd med å bygge og innrede litt lengre oppe i den bratte åsen, har bare noen få små ståltanker og ikke stort flere eikefat. Ciro går ikke så altfor raskt frem. Men god vin lager han, og det på den ekte gammeldagse måten, hvor alt skjer naturlig. Han vil ikke en gang høre snakk om å tilsette gjær, her skal druene få gjære spontant på egen hånd.

– Da jeg bestemte meg for å begynne egen produksjon, hadde jeg også et ønske om å respektere jordsmonnet og særegenhetene som området her har. Derfor har jeg gjort alt på egen hånd, uten å leie inn ønolog eller konsulent. Jeg ville teste ut mine egne ideer, sier Ciro Picariello.

I dag vet vi at han kan faget. Hans Campania Rosso til 109,90 kroner i bestillingsutvalget er utvilsomt et av de beste røde kjøp på Vinmonopolet akkurat nå, så herlig saftig, syrefrisk og bærpreget som bare en god Campania-vin kan være. I mai kommer også hans Fiano di Avellini til Norge. Det er bare å begynne å glede seg.

Vinmarkene ligger på 650-700 meter over havet. Det betyr en naturlig høy syre, noe som gjør at de lagrer godt. Modningsprosessen for druene er på grunn av høyden og kjølige netter ekstra lang, enkelte år er ikke innhøstingen ferdig før i månedsskiftet oktober/november. Da kan allerede den første snøen ha kommet.

– Hva jeg tenker om fremtiden, reflekterer Ciro før han etter en stund svarer: –Jeg tenker på familien og barna, som sagt. Og så tenker jeg at jeg må bli enda flinkere til å lage god vin, slik at jeg kan øke prisene og tjene litt mer. Og så ser jeg at vinhuset må bli noe større enn i dag. Kanskje kan jeg kjøpe en ekstra vinmark om ett år eller to.

Jo da, kona Rita og barna Emma og Bruno Picariello kan nok gå en lysere fremtid i møte.