

DJUPA RÖTTER

Piero Mastroberardino representerar tionde generationen i vinmakarfamiljen som drivit utvecklingen i italienska Kampanien.

TEXT | CAROLINE EDGREN FOTO | DAN LEPP, MASTROBERARDINO

Piero Mastroberardino är tionde generationen i vinmakarfamiljen Mastroberardino.



Mastroberardino är ett av södra Italiens mest inflytelserika vinhus. Med Irpinia i Kampanien som bas har denna familjefirma producerat vin i flera hundra år – och varit en betydande del av regionens kulturella och ekonomiska utveckling. I princip är det deras kvalitetsmedvetna val som utgör skälet till att vin på aglianico från appellationen Taurasi kommit att kallas för "söders barolo".

Sedan 1997 har Piero Mastroberardino den grannliga uppgiften att förvalta familjens kulturella arv samt 350 hektar vingårdsmark. En ovanligt blåsigt höstdag är han på besök i Stockholm och vi möts för ett samtal om familjetraditioner och långlivade viner. **Namnet Mastroberardino är i princip synonymt med byn Irpinia. Berätta.**

– Min familj har befunnit sig i samma område sedan början av 1700-talet, arbetat med samma druvor och producerat samma viner, som markägare såväl som jordbrukare. Vi har alltid varit involverade i de dagliga besluten, vilket är rätt ovanligt. Vi var också tidiga med att skeppa vin till utlandet. Redan i slutet av 1800-talet hade vi en nordamerikansk marknad, sedan expanderade vi till de afrikanska kolonierna och på 1930-talet exporterade vi till samtliga kontinenter.

Hur har du tagit till vara på det förflutna?

– 1997 bestämde jag mig för att öppna ett museum tillägnat min amiljs historia: Museo d'Impresa Mastroberardino Atripalda (Mima). Här får besökaren en överblick över vinbranschens utveckling, inklusive större historiska och kulturella förändringar i världen, med hjälp av en mängd äldre dokument.

Med en sådan gedigen historia, är det ens möjligt att modernisera?

– Jag skulle säga att det är omöjligt att bevara traditioner utan innovation. Vi har moderniserat mycket under det senaste århundradet, men allt har gjorts för att förstärka det förflutna.

Din pappa Antonio betraktas som något av en legendar i den italienska vinhistorien ...

– Min familj var väldigt framgångsrik under 1930-talet när min far växte upp, men efter kriget hade vi ett sämre utgångsläge. Det motiverade min far att tänka nytt. Genom att börja betona elegans och finess i de röda vinerna gjorda för lagring skapade han ett slags revolution. I dag räknas han till en av de fyra fem vinmakare som gav upphov till den italienska vinrenässansen efter kriget.

”Vi har moderniserat mycket under det senaste århundradet, men allt har gjorts för att förstärka det förflutna.”

Berätta om vinerna som säljs under etiketten Radici.

– Radici är ett projekt som min far startade 1981, ett år efter den fruktansvärda jordbävning i Irpinia som skördade många liv och orsakade förstörelse i vingårdarna. Ordet "radici" betyder rötter och namnet ska tolkas som att vår familjs rötter är förbundna med platsen, oavsett vad som händer. Med projektet omdefinierade han hur man odlar och sköter aglianico med hjälp av ökad planteringstäthet, minskat skördeuttag och större fokus på druvmognad.

Radici togs emot med öppna armar – varför då?

– Den första skörden gjordes 1986 och vinet blev omedelbart en succé, eftersom det skiljde sig från andra Taurasiviner genom att vara mindre aggressivt och strävt. Efter hand justerade min far även i vinmakningen, till





”Jag ville återskapa den typ av vin som serverades under söndagslunchen när jag växte upp.”

exempel genom att använda stora slavonska ekliggare i stället för kastanjefat som var typiska för regionen, men som egentligen inte lämpar sig särskilt väl för lagring. Han införde även en mindre andel använda barriquer som komplement. Resultatet blev viner som är oerhört långlivade. När vi öppnar flaskor från 80- och tidigt 1990-tal i dag uppvisar de fortfarande en enorm fräschör.

Förutom Radici, vilka andra av Mastroberardinios viner vill du lyfta fram?

– Jag framhåller gärna Stilèma – ett projekt som jag startade 2015 och som omfattar de tre appellationerna i Irpinia: Greco di Tufo, Fiano di Avellino och Taurasi. Det är en stilstudie av min fars produktion från det sena 1940-talet till millennieskiftet.

Hur skulle du beskriva Stilèma-vinerna?

– Stilèma Taurasi hämtar inspiration från 1960-talet med en ”less is more”-approach. Jag ville återskapa den

typ av vin som serverades under söndagslunchen när jag växte upp, ett vin med fräschör och kryddighet, mindre koncentrerad frukt samt ljusare färg. Med de andra två har jag gått tillbaka till 1970-talet när fiano di avellino och greco di tufo utgjorde malen för vita viner i Italien. På den tiden såldes vinerna först efter två års lagring på flaska. Vi har förlängt det till 24 månader på jästfällning och 30 månader på flaska för att få fram yppiga viner med en sälta som påminner om ostron – sammantaget en djup och ärlig representation av växtplatsen.

Hur tror du att din era kommer att beskrivas i historieböckerna?

– Jag hoppas att min insats inte kommer att märkas alltför tydligt. Det jag vill göra är att värda arvet efter min far och samtidigt få mina egna barn att förstå värdet av det. Om jag tar för mycket plats finns inget utrymme för nästa generation. ●



FAKTA |

KAMPANIENS STOLTHET

VILL DU TESTA Kampaniens stolthet, aglianico, när den hanterats av Mastroberardino? Radici Taurasi 2018 finns som ordervara, nr 58846, för 429 kr och Radici Taurasi 2017, nr 94443, för 399 kr. Även Radici Taurasi Riserva 1998 finns som ordervara, nr 90095, för 1301 kr.

Förutom att vara boss för Mastroberardino är Piero Mastroberardino professor i företagsledning, skönlitterär författare och konstnär.