

Vita Vini

# Vinens liv

## En fortælling om livet bag vinen

Anna Lorenzi

**Udgiver**
Vita Vini

**Tekst og redaktion**
Anna Lorenzi

**Grafisk design og layout**
Emilie Ditlevsen Bilde

**Fotografi og billedmateriale**
Anne Mette Iversen

**Tryk**
SignTeam

**Hjemmeside**
VitaVini.dk

**© Vita Vini. Alle rettigheder forbeholdes.**



# Indholdsfortegnelse


Forord ..... 7

Toscana ..... 10

Begyndelsen ..... 15

Somrene i Toscana ..... 20

Generationsskiftet ..... 26

Livet på vingården ..... 32

Håndværket bag hver flaske ..... 39

Grøn udvikling ..... 44

Annata LXX ..... 55

Et stykke af Toscana ..... 58

På gensyn ..... 62



# Forord

Da jeg var barn, glædede jeg mig altid til sommerferien. Ikke kun fordi skolen var slut, men fordi turen gik til Toscana. Her ventede lange dage på vingården sammen med min familie, hvor jeg løb mellem vinstokkene, hjalp til, når jeg kunne, og fulgte med, når mine bedsteforældre og forældre arbejdede i vinmarkerne.

Jeg er vokset op mellem Danmark og Toscana, og selvom de to steder er meget forskellige, har de begge formet mig. Danmark er mit hjem, men en del af mig vil altid høre til i Toscana. Her går dagene lidt langsommere, måltiderne varer lidt længere, og arbejdet i vinmarkerne følger naturens rytme. Det var her, jeg lærte, at de bedste resultater kræver tid, tålmodighed og respekt for naturen.

I de næste sider vil jeg gerne fortælle historien om Vita Vini. Du kommer til at møde familien bag, læse om livet på vingården og få et indblik i den hverdag, der ligger bag vores vine. For selvom en flaske vin kan nydes på en enkelt aften, ligger der mange års erfaring, omhu og tradition bag.

Jeg håber, du vil nyde læsningen og få et indblik i det sted, der har været en del af mit liv, lige så længe jeg kan huske. Jeg håber også, at du undervejs vil mærke den passion og det fællesskab, som stadig præger Vita Vini den dag i dag.

*Anna Lorenzi*




# Toscana

Der er en særlig stemning i Toscana. Ikke fordi dagene nødvendigvis er anderledes end alle andre steder, men fordi tempoet er. Morgenerne begynder stille, landsbyerne vågner langsomt, og livet leves i et roligere tempo. Her tager man sig tid til den første kop kaffe, til lange frokoster med familien og til samtaler, der får lov til at vare lidt længere.

Landskabet er præget af bløde bakker, vinmarker, olivenlunde og lange rækker af cypresser, som gennem generationer er blevet et symbol på regionen. Små stenhuse ligger spredt mellem markerne, og rundt om hvert hjørne gemmer sig en landsby med sin egen historie, sit eget torv og sine egne traditioner.

Toscana er også en af Italiens mest kendte vinregioner. Klimaet med varme dage, kølige nætter og en varieret jordbund giver gode betingelser for vindyrkning, og gennem århundreder har området været hjemsted for nogle af landets mest anerkendte vine. Vin er en del af kulturen og en naturlig del af hverdagen, hvor et godt måltid sjældent står alene.

Måske er det netop derfor, Toscana føles som noget særligt. Naturen, menneskene og traditionerne smelter sammen på en måde, der gør området svært at beskrive, men let at holde af. Det er et sted, mange besøger, men som endnu flere længes tilbage til, længe efter de er rejst hjem.





# Begyndelsen

Når jeg tænker tilbage på Vita Vinis historie, er det altid mine bedsteforældre, Giovanni og Sofia Lorenzi, jeg ser for mig. Selvom jeg aldrig oplevede de første år på gården, har jeg hørt historierne så mange gange, at det næsten føles, som om jeg selv var der. De blev fortalt omkring middagsbordet, mens vi delte et glas vin, eller når vi gik en tur gennem vinmarkerne, og min bedstefar pegede ud over landskabet og fortalte om, hvordan det hele begyndte.

Det var i 1946. Krigen var netop slut, og mange familier skulle finde fodfæste i en ny hverdag. Mine bedsteforældre havde ikke en færdig plan for, hvordan fremtiden skulle se ud. De havde en drøm om at skabe et hjem, hvor de kunne bygge et liv sammen, og hvor kommende generationer en dag kunne føle sig lige så hjemme, som de selv gjorde.

De fandt et stykke jord i Toscana, omgivet af bløde bakker, oliventræer og marker, der skiftede udtryk med årstiderne. Dengang var der ingen vingård, som den du ser i dag. Ingen lange rækker af vinstokke, ingen vinkælder og ingen gårdsplads fyldt med gæster. Kun et gammelt hus, jorden omkring det og en masse arbejde, der ventede.

## Dag for dag

De første år handlede derfor om langt mere end vin. Hver dag bød på nye opgaver. Huset skulle gøres beboeligt, jorden skulle passes, og langsomt begyndte de at lære området at kende. De fandt ud af, hvor solen varmede mest, hvor vinden tog fat, og hvilke steder jorden gav de bedste betingelser for de første vinstokke. Der var ingen genveje. Alt tog tid, og næsten alt blev gjort med egne hænder.

Min bedstefar havde en særlig ro over sig. Han troede ikke på hurtige løsninger eller store armbevægelser. Hvis noget skulle gøres, skulle det gøres ordentligt. Måske var det derfor, han aldrig havde travlt med at tale om fremtiden. Han var mere optaget af det arbejde, der skulle

udføres den dag. Ét træ skulle beskæres. Ét stengærde skulle repareres. Én række vinstokke skulle plantes. Dag for dag voksede gården, næsten uden at de lagde mærke til det.

Min bedstemor, Sofia, var hjertet i hjemmet. Mens Giovanni brugte størstedelen af dagen ude på markerne, sørgede hun for, at gården altid føltes levende. Familien samledes omkring måltiderne, naboer kiggede forbi, og der var altid plads til én mere ved bordet. Allerede dengang blev gården et sted, hvor mennesker mødtes, snakkede og delte dagens oplevelser. En tradition der stadig lever videre.

## Den første vin

Selvom vin fyldte meget i Giovannis tanker, var det aldrig noget, han ville skynde på. Han vidste, at en vinstok kræver tid, og at de valg, man træffer i dag, først viser deres værdi mange år senere. Derfor blev der plantet med omtanke. Hver række havde sin plads, og hver sæson gav ny viden om jorden, vejret og planterne. Langsomt begyndte markerne at tage form.

Da 1957 kom, var det svært at tro, hvor meget der var sket siden de første år. Det, der engang blot havde været en drøm, var blevet til en rigtig vingård. Samme år kunne min bedstefar præsentere familiens første vin, Lorenzi Rosso. Jeg forestiller mig ikke, at de fejrede det med store taler eller festfyrværkeri. Jeg tror nærmere, de gjorde, som de altid havde gjort – satte sig omkring bordet med familien, skænkede et glas og nød følelsen af, at mange års arbejde endelig kunne smages.

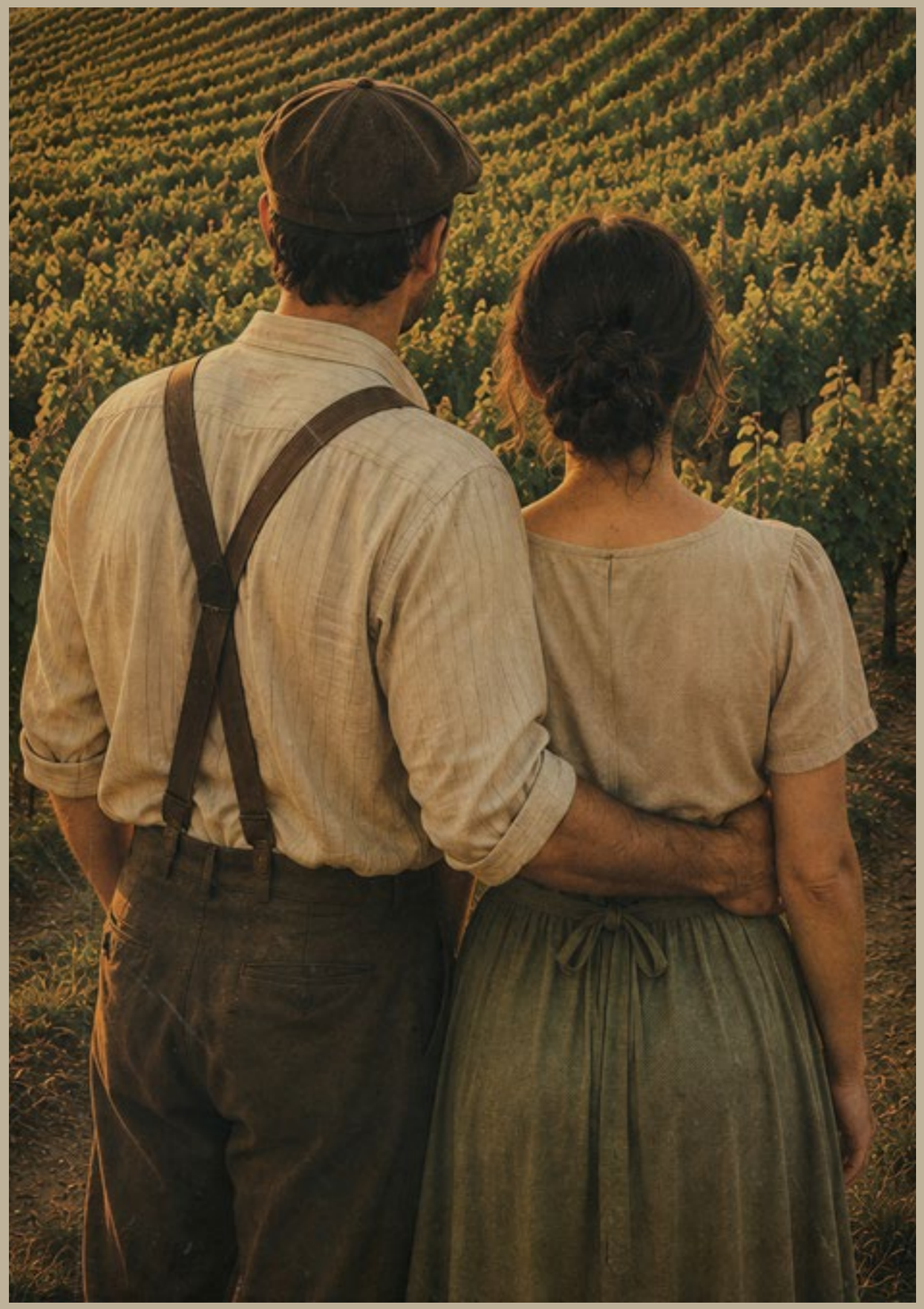
Lorenzi Rosso blev hurtigt en del af livet i lokalområdet. Den blev serveret til familiemiddage, delt med venner og taget med, når der var noget at fejre. For mine bedsteforældre var det den største glæde. Ikke at se flaskerne stå på en hylde, men at opleve, hvordan vinen blev en naturlig del af menneskers liv.

## Arven lever videre

Når jeg går rundt på gården i dag, tænker jeg ofte på, hvor lidt der egentlig skulle til for, at historien kunne have set anderledes ud. Hvis Giovanni og Sofia ikke havde taget chancen i 1946, ville Vita Vini aldrig være blevet til. Alt det, vi i dag tager for givet – vinmarkerne, kælderen, caféen og de mennesker, der besøger os – begyndte med to mennesker, en drøm og et stykke jord i Toscana.

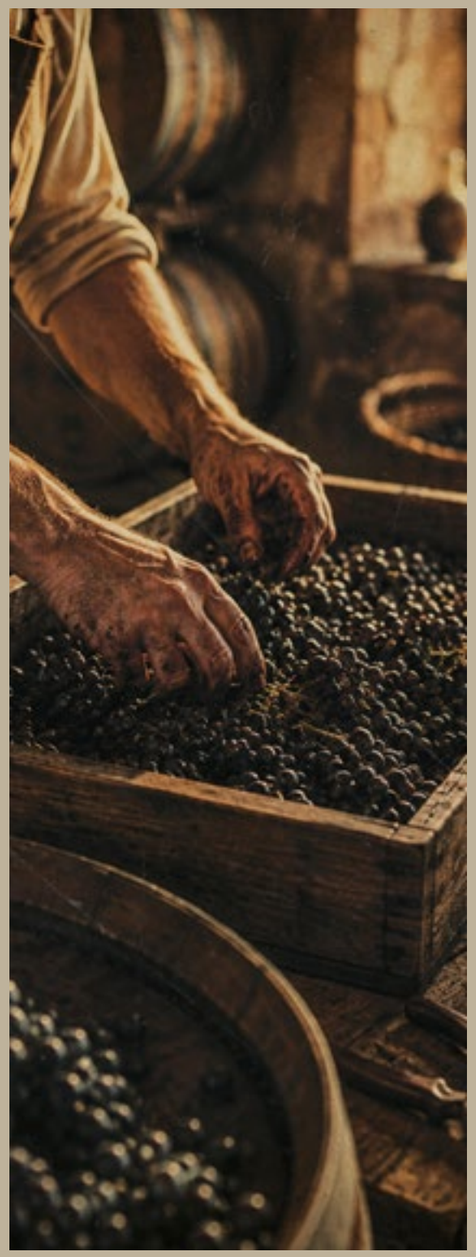














# Somrene i Toscana

Jeg er født og opvokset i Danmark, men en del af mig har altid hørt til i Toscana Min far voksede op på Vita Vini sammen med mine bedsteforældre, Giovanni og Sofia Lorenzi. Senere førte livet ham til Danmark, hvor han mødte min mor, og det blev her, jeg voksede op. Men uanset hvor travl hverdagen blev, eller hvor mange måneder der gik mellem vores besøg, var der én ting, der aldrig ændrede sig – hver sommer vendte vi tilbage.

Jeg husker stadig følelsen, når vi kørte det sidste stykke vej mod gården. Landskabet ændrede sig, luften blev varmere, og de lange rækker af cypresser fortalte mig, at vi snart var fremme. Jeg kunne næsten ikke vente med at løbe ud af bilen. Mine bedsteforældre stod som regel allerede udenfor og ventede, og før kufferterne overhovedet var båret ind, havde jeg glemt alt om Danmark.

Det føltes aldrig som at komme på ferie. Det føltes som at komme hjem.

## En hverdag med naturens rytme

Dagene begyndte tidligt. Ikke fordi nogen vækkede mig, men fordi morgensolen sneg sig ind gennem skodderne og fyldte værelset med et varmt, gyldent lys. Når jeg åbnede vinduet, kunne jeg mærke den kølige luft, som kun varede ganske kort, før solen for alvor tog fat.

Jeg kunne ofte høre min bedstefar længe før, jeg så ham. Lyden af grus under støvlerne, en dør der blev lukket, eller den fjerne summen fra markerne fortalte mig, at dagen allerede var begyndt.

Efter morgenmaden fulgte jeg næsten altid efter ham ud blandt vinstokkene. Jeg ville være med til det hele, selvom jeg var alt for lille til de fleste opgaver. Han fandt alligevel altid noget, jeg kunne



hjælpe med. Nogle gange bar jeg en lille spand, kom med værktøj, andre gange samlede jeg grene eller gik bare ved siden af ham og stillede spørgsmål om alt mellem himmel og jord.

Han svarede sjældent med lange forklaringer. Ofte smilede han bare, pegede eller bad mig kigge lidt nærmere. Det lærte mig, at man ikke altid behøver mange ord for at forstå noget. Nogle ting skal opleves.

Jeg husker stadig, hvordan jorden føltes under mine sko, hvordan solen langsomt blev varmere i nakken, og hvordan duften af vinmarker, oliventræer og tør jord blandede sig i luften. Dengang tænkte jeg ikke over, hvor særligt det var. Det var bare sådan, sommer skulle dufte.

## Et særligt sted

Der var ét sted på gården, som fascinerede mig mere end alle de andre. Vinkælderen. Når vi gik ned ad de gamle stentrin, forsvandt sommervarmen næsten med det samme. Luften blev kølig, lyset dæmpet, og alting virkede mere stille. Jeg kan stadig huske duften. Træ fra fadene, vin, sten og den særlige kølige luft, som kun fandtes dernede.

Jeg talte næsten altid lidt lavere, når vi var i kælderen. Ingen havde nogensinde sagt, at man skulle, men det føltes naturligt. Som om rummet fortjente en særlig respekt. Selv de små lyde – fodtrin mod stengulvet eller lyden af et fad, der blev flyttet – virkede tydeligere i stilheden.

Min bedstefar gik roligt mellem fadene, kiggede til vinene og gjorde sit arbejde med den samme tålmodighed, som jeg havde set ude i vinmarkerne. Jeg forstod ikke, hvad der foregik, men jeg kunne mærke, at det var vigtigt. Det var her, arbejdet fra markerne fik lov til at udvikle sig i sit eget tempo.

## Omkring bordet

Når solen begyndte at gå ned, samlede familien sig næsten altid udenfor. Der var ingen hast. Bordet blev dækket, maden sat frem lidt efter lidt, og samtalerne begyndte længe før alle havde sat sig. Naboer eller venner kiggede ofte forbi, og der var altid plads til én mere. Ingen spurgte, hvor længe aftenen ville vare. Den sluttede først, når de sidste historier var fortalt, og glassene var tomme.

Det var omkring det bord, jeg lærte, hvad vin egentlig betød for min familie. Den blev ikke åbnet, fordi der var noget særligt at fejre. Den var bare en naturlig del af måltidet. Glassene blev fyldt, historier blev fortalt, og aftenerne fik lov til at vare, lige så længe de havde lyst. Der blev grinet, diskuteret og delt oplevelser





fra dagen, mens nye retter stille og roligt fandt vej til bordet.

Som barn sad jeg mest og lyttede. Jeg forstod ikke alle samtalerne, men jeg husker latteren, stemningen og følelsen af, at ingen havde travlt med at komme videre. Jeg husker også følelsen af at høre til, længe før jeg forstod alle ordene omkring mig.

## Noget, der altid bliver hos mig

Da jeg var barn, tænkte jeg aldrig over, hvor meget de somre faktisk kom til at betyde.

Det var først senere, jeg forstod, at de havde formet mig på flere måder, end jeg selv var klar over. Jeg havde lært at se naturens rytme, at værdsætte det arbejde, der ligger bag en god flaske vin, og at forstå, hvorfor min familie altid talte om Vita Vini med så stor kærlighed.

Jeg voksede op mellem to lande. Danmark var mit hjem, min skole og min hverdag. Toscana blev stedet, hvor jeg fandt ro. Et sted, hvor tiden gik lidt langsommere, hvor arbejdet fulgte årstiderne, og hvor de vigtigste øjeblikke sjældent var planlagt.

Når jeg går gennem vinmarkerne i dag, kan jeg stadig finde den samme ro, som jeg gjorde som barn. Lyset falder stadig på bakkerne på den samme måde, cikaderne synger stadig på varme sommerdage, og duften af jord og vinmarker vækker minder, som aldrig er forsvundet.

Det er måske derfor, Vita Vini aldrig kun har været en vingård for mig. Det har altid været et sted, hvor jeg fandt en del af mig selv.





# Generationsskiftet

Da jeg var yngre, havde jeg aldrig forestillet mig, at jeg en dag skulle drive Vita Vini. Jeg havde skabt mit eget liv i Danmark, hvor jeg efter min uddannelse som tjener arbejdede i restaurationsbranchen, og dagene var fyldt med højt tempo, lange vagter og en hverdag, der sjældent stod stille. Jeg holdt af mit arbejde og nød den energi, der fulgte med, så tanken om en dag at vende tilbage til Toscana føltes på det tidspunkt fjern.

Vingården var blevet det sted, jeg længtes efter, når sommeren nærmede sig – ikke det sted, jeg forestillede mig skulle danne rammen om min fremtid.

Alligevel var forbindelsen aldrig blevet mindre. Hver gang jeg besøgte mine bedsteforældre, faldt jeg hurtigt ind i den rytme, jeg kendte fra barndommen. Så snart jeg trådte ud på gårdspladsen, føltes det, som om tiden satte farten ned, og de lange arbejdsdage i Danmark blev erstattet af lyden af cikader, duften af vinmarkerne og den særlige ro, som altid havde kendetegnet Vita Vini.

Når ferien var slut, og jeg igen satte kurs mod Danmark, havde jeg ofte en underlig fornemmelse af at efterlade noget af mig selv i Toscana. Dengang tænkte jeg ikke nærmere over det. Jeg glædede mig allerede til næste sommer og regnede med, at det altid ville være sådan.

## Noget begyndte at ændre sig

Som årene gik, begyndte jeg stille og roligt at se gården med andre øjne. Det skete ikke fra den ene dag til den anden, og der var heller ikke én bestemt oplevelse, som ændrede alting. Det var snarere en række små øjeblikke, der langsomt satte sig fast.



Min bedstefar gik stadig sine faste ture gennem vinmarkerne hver morgen, og han arbejdede med den samme omhu og tålmodighed, som han altid havde gjort. Men tempoet var ikke helt det samme længere. Arbejdsdagene blev en smule kortere, pauserne lidt længere, og de tunge løft krævede efterhånden flere kræfter, end de havde gjort tidligere.

Vi talte aldrig direkte om det, for det behøvede vi egentlig heller ikke. Når vi gik gennem markerne sammen, kunne jeg se det i de små detaljer. Jeg lagde mærke til hænderne, som gennem et helt liv havde beskåret tusindvis af vinstokke, bygget stengærder, repareret hegn og passet jorden med en omhu, som kun kommer gennem mange års erfaring. Som barn havde jeg mest været optaget af at følge efter ham og stille spørgsmål, men nu begyndte jeg at forstå alt det, der lå bag de rutiner, jeg tidligere havde taget for givet.

For første gang så jeg ikke kun min bedstefar. Jeg så manden, der havde viet størstedelen af sit liv til at skabe det sted, jeg elskede allermest.

## En beslutning, der voksede frem

Der var aldrig en dag, hvor jeg satte mig ned og besluttede, at nu skulle jeg overtage Vita Vini. Ingen samlede familien omkring bordet, ingen holdt en stor tale, og ingen bad mig om at gøre det.

Beslutningen voksede frem, lidt efter lidt, hver gang jeg vendte tilbage til Toscana.

Jeg begyndte helt naturligt at hjælpe mere til på gården. Det startede med små opgaver, men efterhånden brugte jeg mere tid ude i vinmarkerne, flere timer i kælderen og længere samtaler med min bedstefar om de valg, han traf gennem året. Jeg blev nysgerrig på alt det, jeg som barn blot havde observeret, og jo mere jeg lærte, desto tydeligere

blev det, hvor meget omtanke der lå bag selv de mindste beslutninger.

Samtidig gik det op for mig, at Vita Vini aldrig kun havde været en vingård. Den var summen af mine bedsteforældres livsværk.

Hver eneste række af vinstokke, hver eneste stenmur og hver eneste flaske vin fortalte en historie om mennesker, der gennem årtier havde bygget noget op med tålmodighed, stædighed og kærlighed til stedet. Tanken om, at den historie en dag kunne ende, føltes pludselig forkert, og uden at jeg egentlig havde planlagt det, begyndte jeg at forestille mig selv som en del af dens næste kapitel.

Jeg overtog ikke Vita Vini, fordi jeg følte mig forpligtet. Jeg gjorde det, fordi jeg ikke kunne forestille mig, at historien skulle slutte med mine bedsteforældre.

## At finde min egen vej

Da beslutningen først var truffet, ændrede mit forhold til gården sig næsten fra den ene dag til den anden. Jeg var ikke længere barnet, der løb mellem vinmarkerne eller fulgte efter min bedstefar med en lille spand i hånden. Nu var det mig, der skulle træffe beslutningerne, planlægge fremtiden og sikre, at vingården kunne leve videre.

Det ansvar føltes både stort og overvældende, men samtidig var der også noget naturligt over det. Jeg havde jo kendt stedet hele mit liv, og netop derfor vidste jeg, at min opgave ikke var at lave alting om. Tværtimod havde jeg et stærkt ønske om først at forstå det, mine bedsteforældre havde skabt, før jeg begyndte at sætte mit eget præg på det.

Jeg brugte derfor meget tid sammen med lokale vinbønder og mennesker, som havde arbejdet med vin hele deres liv, ligesom jeg lyttede til min bedstefars erfaringer og sugede al den viden til mig, han havde samlet gennem årtier. Hver sæson lærte mig noget nyt, og langsomt begyndte jeg at finde min egen rolle, uden at miste respekten for den historie, der allerede var skrevet.

## En historie, der fortsætter

Når jeg ser tilbage i dag, føles generationsskiftet ikke som et punktum, men som et komma. Vita Vini er stadig den samme vingård, som mine bedsteforældre skabte i 1946, men den udvikler sig hele tiden, præcis som den altid har gjort. Nye erfaringer kommer til, nye idéer vokser frem, og hver sæson lærer os noget, men fundamentet er det samme, som det altid har været.

Nogle gange tænker jeg på den lille pige, der løb rundt mellem vinstokkene uden at ane, hvad fremtiden ville bringe. Hvis nogen dengang havde fortalt hende, at hun en dag skulle føre Vita Vini videre, havde hun sikkert bare smilet, taget sin bedstefar i hånden og løbet videre mellem rækkerne af vinstokke.

I dag ved jeg, at det var netop dér, det hele begyndte. Ikke den dag jeg overtog vingården, men længe før, mens jeg som barn gik gennem markerne, lyttede til historierne omkring middagsbordet og forelskede mig i et sted, der stille og roligt blev en del af den, jeg er.

Det er den historie, jeg nu har fået lov til at føre videre. Med stor respekt for det, mine bedsteforældre skabte, og med et stort ønske om, at Vita Vini også mange år frem vil være et sted, hvor nye minder og øjeblikke kan få lov til at vokse frem. Hver ny sæson giver nye erfaringer, men fundamentet vil altid være det samme – kærligheden til håndværket, vinen, naturen og det sted, der har været vores hjem gennem generationer.









# Livet på vingården

Da jeg flyttede til Toscana, begyndte et helt nyt kapitel af mit liv. Vita Vini var ikke længere kun stedet, hvor jeg havde tilbragt mine somre som barn – det blev mit hjem. Det var her, jeg skabte en hverdag sammen med min mand, Enzo, som er født og opvokset i Toscana, og sammen har vi siden bygget et liv omkring vingården og den familie, vi har skabt.

Selvom vi begge arbejder på gården, er det sjældent, at to dage ser ens ud. Der er altid noget, der skal passes, beslutninger der skal træffes, eller gæster, der skal tages imod. Alligevel begynder de fleste morgener på den samme måde, og det er netop de små rutiner, jeg holder allermest af.

## Når dagen begynder

Der er noget særligt ved de første timer på dagen. Inden solen for alvor får fat, og gården langsomt begynder at vågne, hersker der en ro, som er svær at beskrive. Luften er stadig kølig, duggen ligger mellem vinstokkene, og det eneste, man for alvor hører, er fuglene og naturen, der langsomt vågner.

Jeg holder af at begynde dagen med en tur gennem vinmarkerne, hvor jeg kan følge, hvordan landskabet stille forandrer sig. Nogle morgener går Enzo med, mens vi taler om dagens opgaver, og andre gange nyder vi bare stilheden, inden arbejdet begynder. Det er en vane, som minder mig om min bedstefar, der altid startede dagen på næsten samme måde.

Tilbage på gården drikker vi en kop kaffe sammen, inden vi hver især går i gang med dagens arbejde. Nogle dage er planerne lagt på forhånd, mens andre udvikler sig undervejs. Det er noget af





det, jeg elsker ved livet her. Naturen følger ikke en kalender, og derfor gør vi det heller ikke altid.

## Et sted, der deles med andre

Noget af det bedste ved Vita Vini er, at vi får lov til at dele stedet med andre.

Gennem året besøger mange gæster vingården for at opleve den toscanske natur, høre historien om familien og smage de vine, vi producerer. Nogle kommer for første gang, mens andre vender tilbage år efter år, og det er altid en fornøjelse at vise dem rundt og fortælle om det sted, der betyder så meget for os.

Mange bliver overraskede over, hvor stille her er. De forventer måske en stor vingård med travlhed overalt, men Vita Vini har altid været et familieejet sted, hvor nærvær og gæstfrihed er lige så vigtig en del af oplevelsen som selve vinene.

Det er ofte de små øjeblikke, man husker bedst. En kop kaffe på terrassen, udsigten over vinmarkerne eller en stille gåtur mellem rækkerne af vinstokke, hvor samtalen får lov til at udvikle sig i sit eget tempo.

## Hjem før arbejdsplads

Når arbejdsdagen går på hæld, falder tempoet igen.

Vi samles omkring middagsbordet, præcis som mine bedsteforældre gjorde, og



det er ofte her, dagens oplevelser bliver vendt. Vores børn vokser op med de samme omgivelser, som jeg selv forelskede mig i som barn, og når jeg ser dem løbe rundt mellem vinmarkerne eller nysgerrigt følge med, når vi arbejder, kan jeg ikke lade være med at tænke på mig selv i deres alder.

Der er noget særligt ved at opleve historien gentage sig – ikke fordi alting er det samme som dengang, men fordi nogle værdier lever videre helt af sig selv.

For mig har Vita Vini aldrig kun handlet om at producere vin. Det er her, vi lever vores liv. Det er her, vores børn vokser op. Det er her, nye minder bliver skabt, samtidig med at de gamle får lov til at leve videre.

Måske er det derfor, jeg stadig føler den samme ro, når jeg går gennem vinmarkerne tidligt om morgenen. Den følelse har fulgt mig, siden jeg var barn, og selvom livet har forandret sig, er der én ting, der aldrig har ændret sig. Vita Vini har altid været et hjem.



# Un luogo che vive

Un luogo che vive
*Et sted, der lever*







# Håndværket bag hver flaske

Når man åbner en flaske vin, er det let at tænke, at historien begynder i vinkælderen. For os begynder den langt tidligere – ude mellem vinstokkene, hvor hver ny sæson langsomt tager form.

Det er her, årets første beslutninger bliver truffet, og hvor vi lægger grundlaget for alt det, der senere skal ende i glasset. Arbejdet ændrer sig gennem året, men én ting er den samme: Vi forsøger ikke at presse naturen i en bestemt retning. Vi følger den, holder øje med den og hjælper den på vej, når det er nødvendigt.

På Vita Vini dyrker vi de druesorter, som gennem generationer har vist sig at trives bedst i det toscanske klima. Hver druesort udvikler sig forskelligt, og derfor kræver de også forskellig opmærksomhed gennem sæsonen.

Det er netop dét, der gør arbejdet så spændende. Man kan aldrig behandle alle vinmarker ens, for hver mark har sit eget udtryk, præcis som hver årgang fortæller sin egen historie.

## Året former vinen

Arbejdet i vinmarkerne stopper aldrig helt. Om vinteren beskærer vi vinstokkene og forbereder dem på en ny sæson.

Foråret bringer nye skud, sommeren kræver løbende pleje, og efteråret samler mange måneders arbejde, når druerne endelig er modne.

Hver årstid stiller sine egne krav, og derfor handler arbejdet ofte om at være et skridt foran. Vi følger vejrudsigten tæt, holder øje med planterne og vurderer løbende, hvordan de udvikler sig. Nogle år kommer regnen tidligere end forventet, andre år bliver sommeren varmere end normalt, og derfor ser to høstsæsoner aldrig helt ens ud.

Det er netop dét, der gør vin til et håndværk. Man arbejder ikke efter en fast opskrift. Man arbejder med naturen.

## Når høsten begynder

Der er en helt særlig stemning på gården, når høsten går i gang.

Efter mange måneders arbejde er tiden endelig kommet til at plukke druerne, men tidspunktet bliver aldrig bestemt af kalenderen alene. Før vi begynder, smager vi på druerne, vurderer deres udvikling og ser på balancen mellem sødme, syre og friskhed. Først når det hele føles rigtigt, starter høsten.

Alle druer bliver høstet i hånden. Det er et mere tidskrævende arbejde, men det giver os mulighed for at udvælge de bedste klaser allerede ude i vinmarken og behandle dem skånsomt hele vejen til kælderen. Samtidig er høsten en tid, hvor gården summer af liv. Der bliver arbejdet intenst fra morgen til aften, men der bliver også delt grin, gode historier og måltider omkring bordet, når dagens arbejde er slut.

## Fra drue til vin

Når druerne ankommer til vinkælderen, begynder næste del af arbejdet.

Her handler det ikke om at ændre så meget som muligt, men om at passe godt på det, vinmarkerne allerede har skabt. Gæringen bliver fulgt nøje, og afhængigt af vinen får den den tid, der passer bedst til netop dens udvikling. Nogle vine lagres i ståltanke for at bevare deres friske udtryk, mens andre får lov til at modne på egetræsfade, hvor de langsomt udvikler mere dybde og kompleksitet.

Hver beslutning bliver truffet med udgangspunkt i den enkelte vin. Der findes ingen genvej og ingen løsning, der passer til alt. Det er netop balancen mellem erfaring, nysgerrighed og respekt for råvarerne, der gør arbejdet spændende år efter år.

## Tid gør forskellen

Noget af det sværeste ved vinproduktion er at acceptere, at de bedste resultater sjældent kan fremskyndes. Tid er en lige så vigtig ingrediens som druerne selv.

Nogle vine er klar tidligere end andre, mens andre har brug for måneder – eller år – før de viser deres fulde potentiale. Derfor handler en stor del af vores arbejde om at vide, hvornår vi skal handle, og hvornår vi skal lade vinen passe sig selv.

Selvom meget har udviklet sig gennem årene, bygger vores arbejde stadig på de samme grundlæggende værdier. Vi kombinerer erfaring med ny viden og moderne metoder, men vi forsøger aldrig at skynde på naturen eller gå på kompromis med kvaliteten.

Når en flaske Vita Vini forlader gården, er den resultatet af et helt års arbejde – fra de første spæde knopper i vinmarken til den sidste kontrol, inden flasken får sin etiket. Det er dét håndværk, der gemmer sig bag hver eneste flaske. Ikke kun i de store beslutninger, men også i de mange små valg, der bliver truffet undervejs. Det er summen af dem, der giver hver vin sin egen karakter og gør hver årgang til noget særligt.




*Fire årstider. Ét mål. Kvalitet i hver dråbe.*









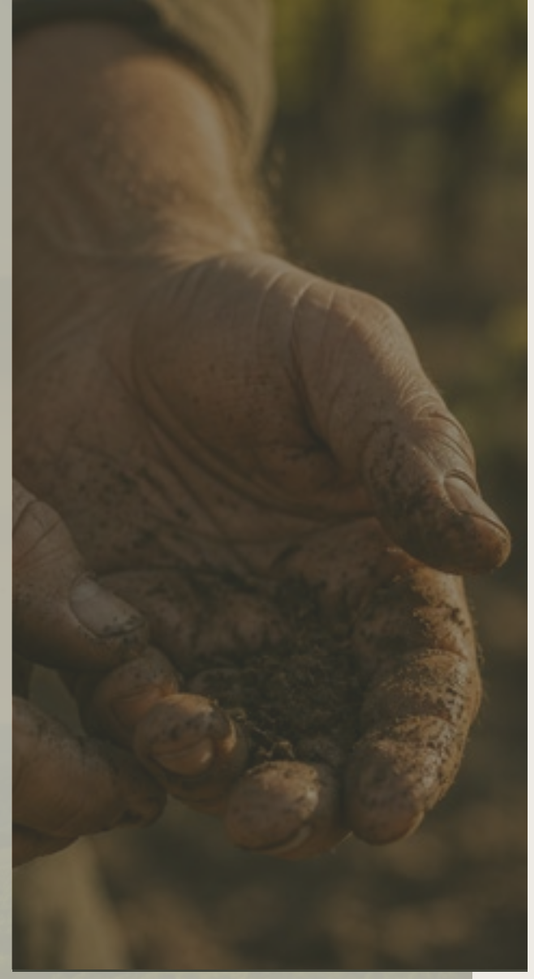
# Grøn udvikling

Når man arbejder med vin, bliver man hurtigt klar over én ting: Naturen bestemmer. Solen, regnen, vinden og jorden er med til at forme hver eneste årgang, og derfor har vi altid haft stor respekt for de omgivelser, vi er en del af. På Vita Vini ser vi grøn udvikling som en naturlig forlængelse af det håndværk, vi udfører hver dag – et ansvar for både nutiden og de generationer, der en dag skal føre vingården videre.

## Vinmarkerne først

Alt begynder i vinmarkerne. En sund jord er grundlaget for sunde vinstokke, og derfor arbejder vi målrettet på at bevare jordens naturlige frugtbarhed og biodiversitet. Vi ønsker, at vinmarkerne skal





være levende økosystemer, hvor planter, insekter og mikroorganismer bidrager til en naturlig balance.

I det daglige betyder det, at vi passer vinmarkerne med omtanke og kun griber ind, når det er nødvendigt. Vi følger planternes udvikling tæt gennem hele året og tilpasser arbejdet efter de forhold, naturen giver os. På den måde kan hver årgang udvikle sit eget udtryk, samtidig med at vinmarkerne bevares sunde på lang sigt.

## Ansvar i hele produktionen

Grøn udvikling stopper ikke ved vinmarkerne. Den følger vinen hele vejen fra drue til flaske.

Vi arbejder løbende med at reducere vores forbrug af vand og energi, optimere produktionsprocesserne og begrænse spild, hvor det er muligt. Samtidig vælger vi materialer med omtanke, så både flasker, etiketter og emballage afspejler den samme ansvarlige tilgang, som præger arbejdet i vinmarkerne.

For os handler det ikke om at finde én perfekt løsning, men om at træffe mange små valg, der tilsammen gør en forskel.

## Tradition i udvikling

Vinproduktion bygger på traditioner, men den står aldrig stille. Nye metoder og ny viden giver os mulighed for løbende at forbedre vores arbejde, uden at vi mister det håndværk og den identitet, som Vita Vini er bygget på.

Vi vurderer derfor løbende vores arbejdsgange og undersøger, hvordan moderne løsninger kan understøtte en mere ansvarlig produktion. Når nye muligheder giver mening for både kvaliteten og naturen, er vi ikke bange for at udvikle os.

Grøn udvikling er derfor ikke et projekt med en slutdato, men en naturlig del af vores hverdag. Det handler om at tage ansvar for det landskab, der giver os vores vin, og om at sikre, at kommende generationer kan opleve de samme vinmarker, som har været Vita Vinis hjem siden 1946.









# Rødvin

Rødvin har en særlig plads i Toscana, og det er også her, Vita Vinis historie har sine dybeste rødder. De toscanske landskaber og det varme middelhavsklima skaber gode betingelser for druer med både karakter og elegance, og gennem generationer har områdets vinbønder forfinet kunsten at skabe rødvine med balance og dybde.

På vingården dyrker vi flere forskellige druesorter, som hver bidrager med deres eget udtryk. Nogle giver fylde og mørke frugtnoter, andre tilfører friskhed, krydrede nuancer eller en blød og rund afslutning. Derfor har hver af vores rødvine sin egen personlighed, selvom de alle udspringer af de samme vinmarker og den samme filosofi.

Fælles for vinene er ønsket om at lade druernes naturlige karakter komme til udtryk. Vi forsøger ikke at skabe to vine, der smager ens, men lader hver årgang og hver druesammensætning sætte sit eget præg. Det betyder, at nogle vine udvikler sig til kraftige og komplekse madvine, mens andre er lettere, mere frugtige og oplagte til et enkelt glas i godt selskab.

Når frugt, syre, tanniner og aromaer er i balance, får rødvinen den harmoni og dybde, som kendetegner en god rødvin. Hver vin skal have sin egen karakter, men samtidig føles velafstemt og elegant fra første til sidste glas. Det er den balance, der gør, at vores rødvine både kan nydes nu og udvikle sig smukt med tiden.



# Udvalgte rødvine




## Rosso Classico

Sangiovese | 2023 | 13.0%

Smagsprofil:
Klassisk toscansk rødvin med noter af kirsebær, hindbær og friske urter. Elegant, frisk og velafbalanceret.

Vinifikation:
Lagret 8 måneder på brugte egetræsfade. Naturlig gæring.

Serveringsforslag:
Ideel til pasta med ragù, grillet kylling og faste oste.




## Riserva Antica

Sangiovese | 2020 | 14.0%

Smagsprofil:
Fyldig og elegant med noter af modne kirsebær, solbær, cedertræ og et strejf af krydderier. Harmonisk eftersmag.

Vinifikation:
Lagret 18 måneder på egetræsfade. Flaskelagret i mindst 12 måneder.

Serveringsforslag:
Perfekt til oksekød, osso buco, vildt og lagrede oste.




## Terra Rosso

Syrah | 2022 | 13.5%

Smagsprofil:
Fyldig og krydret med noter af mørke bær, sort peber og viol. Kraftfuld med en elegant afslutning.

Vinifikation:
Maceration i 3 uger. Lagret 12 måneder på stål.

Serveringsforslag:
Perfekt til grillet kød, braiserede retter og modne oste.




## Rosso Di Casa

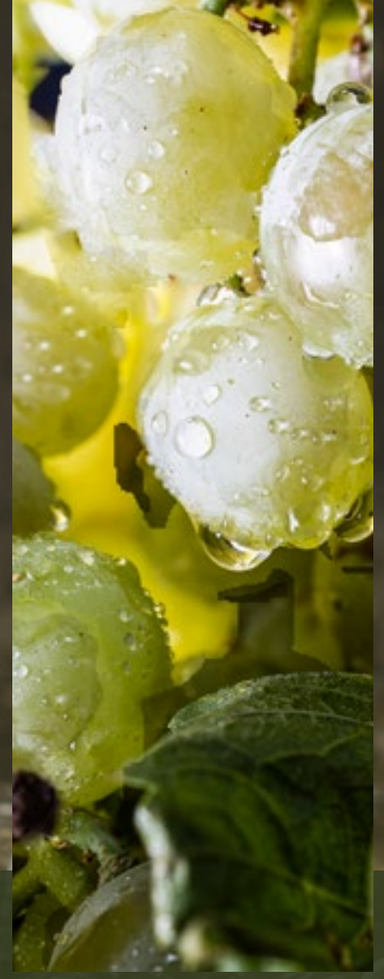
Ciliegiolo | 2021 | 13.5%

Smagsprofil:
Frugtig og rund med noter af røde bær, kirsebær og milde krydderier. Bløde tanniner og en frisk afslutning.

Vinifikation:
Lagret 6 måneder på cementtank. Skånsomt ufiltreret.

Serveringsforslag:
Velegnet til pizza, pastaretter og uformelle middage.

Læs mere på www.VitaVini.dk



# Hvidvin

Det varme klima og de kølige nætter giver gode betingelser for druer med friskhed, aroma og balance, og resultatet er hvidvine, der forener livlig syre med et elegant og nuanceret udtryk. Gennem mange år har områdets vinbønder forfinet håndværket, så hvidvinene i dag er kendt for deres rene stil, elegance og naturlige friskhed.

Vores hvidvine bliver skabt på flere forskellige druesorter, som hver bidrager med deres egne styrker. Nogle tilfører friskhed og fine citrusnoter, mens andre giver mere fylde, modne frugtaromaer og en blødere struktur. Derfor har hver af vores hvidvine sit eget udtryk, selvom de alle udspringer af de samme vinmarker og den samme filosofi.

Fælles for vinene er ønsket om at lade druernes naturlige karakter træde frem. Vi arbejder nænsomt gennem hele vinifikationen, så friskheden bevares, samtidig med at hver vin udvikler sin egen personlighed. Det betyder, at nogle vine er lette og sprøde, mens andre har mere fylde og en rundere struktur, som gør dem velegnede til både fisk, skaldyr og lyse retter.

For os handler en god hvidvin om balance. Om at syre, frugt og aromaer arbejder sammen, så ingen smagsnuancer tager over. Hver vin skal føles frisk og levende, men samtidig have den elegance, der gør den behagelig at vende tilbage til. Det er den harmoni, vi altid stræber efter – vine, der både kan nydes alene og som en naturlig del af et godt måltid.



# Udvalgte hvidvine




## Bianco Vivo

Trebbiano | 2023 | 12.0%

**Smagsprofil:**
Frisk og livlig med noter af citrus, grønne æbler og hvide blomster. En sprød syre giver vinen et let og harmonisk udtryk.

**Vinifikation:**
Lagret 5 måneder på ståltank for at bevare friskhed og aroma.

**Serveringsforslag:**
Perfekt til fisk, skaldyr, salater og lette pastaretter.




## Luce Bianca

Vermentino | 2022 | 13.0%

**Smagsprofil:**
Elegant og aromatisk med noter af moden citrus, pære og hvide ferskner. Frisk og velafbalanceret.

**Vinifikation:**
Lagret 6 måneder på ståltank. Let bærmekontakt inden presning.

**Serveringsforslag:**
Velegnet til grillet fisk, skaldyr og lyse fjerkræsretter.




## Terra Bianca

Malvasia | 2021 | 13.5%

**Smagsprofil:**
Fyldig og rund med noter af modne stenfrugter, honning og et strejf af hvide blomster. Lang og elegant eftersmag.

**Vinifikation:**
Lagret 8 måneder på brugte egetræsfade. Skånsomt vinificeret.

**Serveringsforslag:**
Passer godt til cremede pastaretter, lyst kød og milde oste.




## Vento Di Vigna

Trebbiano | 2023 | 12.0%

**Smagsprofil:**
Let og frisk med noter af citron, lime og grønne æbler. En levende syre giver vinen et rent og sprødt udtryk.

**Vinifikation:**
Lagret 5 måneder på ståltank. Skånsomt ufiltreret.

**Serveringsforslag:**
Ideel til antipasti, skaldyr, friske salater og lette retter.

Læs mere på www.VitaVini.dk

# Rosévin

Rosévin er meget mere end bare en sommerfavorit. Den forener noget af rødvinens karakter med hvidvinens friskhed og skaber vine, der er både livlige, elegante og alsidige. Det er netop den kombination, der gør rosé til en vin, som kan nydes året rundt og passer til mange forskellige anledninger.

Hos Vita Vini fremstilles vores rosévine med stor omhu, hvor druernes naturlige friskhed får lov til at spille hovedrollen. Den korte kontakt med druernes skaller giver vinene deres karakteristiske farve, samtidig med at frugt, aromaer og syre bevares i en harmonisk balance. Hver rosévin udvikler sit eget udtryk, men fælles for dem alle er ønsket om at skabe vine med både friskhed og karakter.

Vores rosévine varierer i både farve og stil. Nogle er lyse og delikate med friske noter af røde bær og citrus, mens andre har mere fylde, en rundere frugtprofil og en længere eftersmag. Fælles for dem er, at de bevarer en levende friskhed og en elegant balance, som gør dem velegnede til både lette retter og hyggelige stunder omkring bordet. Det giver vine, der både kan nydes alene og som en naturlig ledsager til et godt måltid.

En god rosévin handler om balance. Om at friskhed, frugt og struktur spiller naturligt sammen og skaber en vin, der føles let uden at miste karakter. Den skal være indbydende fra første glas og bevare sin elegance hele vejen igennem. Det er den harmoni, vi altid stræber efter.



# Udvalgte rosévine




## Brilla Rosa

Ciliegiolo | 2023 | 11.5%

**Smagsprofil:**
Frisk og livlig med noter af jordbær, hindbær og lidt citrus. Den lette syre giver vinen en saftig og elegant afslutning.

**Vinifikation:**
Lagret 4 måneder på ståltank. Ufiltreret for at bevare friskheden.

**Serveringsforslag:**
Ideel til salater, skaldyr, antipasti og lette sommerretter.




## Rosato Terra

Sangiovese | 2023 | 12.5%

**Smagsprofil:**
Frisk og saftig med noter af hindbær, ribs og pink grape. Let mineralsk med en frisk afslutning.

**Vinifikation:**
Lagret 5 måneder på ståltank. Ufiltreret for et rent udtryk.

**Serveringsforslag:**
Ideel til tapas, grillede grøntsager og lette pastaretter.




## Rosa D'ora

Sangiovese | 2021 | 13.0%

**Smagsprofil:**
Elegant og fyldig med noter af modne jordbær, kirsebær og citrus. Den friske syre balanceres af en blød afslutning.

**Vinifikation:**
Lagret 6 måneder på brugte egetræsfade. Naturlig gæring.

**Serveringsforslag:**
Velegnet til grillet fisk, pastaretter og middelhavskøkken.




## Fiore Rosa

Canaiolo | 2022 | 12.0%

**Smagsprofil:**
Blød og frugtig med noter af røde bær, fersken og et strejf af blomster. Mundfølelsen er rund, frisk og harmonisk.

**Vinifikation:**
Lagret 5 måneder på ståltank. Skånsomt vinificeret.

**Serveringsforslag:**
Perfekt til fisk, lyst fjerkræ, salater og milde oste.

Læs mere på www.VitaVini.dk






# Annata LXX

Nogle vine bliver skabt til en bestemt årgang. Andre bliver skabt for at markere noget, der er større end selve vinen.

Annata LXX er skabt i anledning af Vita Vinis 70-års jubilæum i 2027. Navnet betyder "Årgang 70" – Annata er italiensk for årgang, mens LXX er romertallet for 70. For os symboliserer navnet ikke blot et jubilæum, men syv årtiers passion, håndværk og kærlighed til det landskab, der har været vores hjem siden 1946.

Da vi begyndte arbejdet med jubilæumsvinen, ønskede vi ikke blot at skabe endnu en vin. Vi ønskede at skabe en vin, der kunne samle alt det, Vita Vini står for. En vin, der kunne fortælle historien om vingården, om familien og om de mange mennesker, der gennem årene har været en del af rejsen. Hver eneste beslutning blev derfor truffet med ekstra omtanke – fra udvælgelsen af druerne til den sidste dag, vinen hvilede på fad.

Valget faldt på Montepulciano, en druesort med fylde, elegance og en smuk balance mellem modne mørke bær, krydrede nuancer og bløde tanniner. Druerne er håndhøstet fra udvalgte parceller og nøje sorteret, før de langsomt får lov til at udvikle sig gennem vinifikationen. Herefter lagres vinen i 24 måneder på egetræsfade, hvor den opbygger dybde, kompleksitet og en lang, vedvarende eftersmag. Resultatet er en vin med varme, karakter og et udtryk, der afspejler både tradition og den udvikling, vingården har gennemgået gennem generationer.

Som alle gode vine er Annata LXX skabt med tålmodighed. Ikke fordi tiden i sig selv gør en vin bedre, men fordi de bedste resultater opstår, når naturen får lov til at følge sit eget tempo. Det er en filosofi, der har fulgt Vita Vini siden begyndelsen, og som stadig præger den måde, vi arbejder på i dag.

For mig er denne vin en hyldest til Giovanni og Sofia, der grundlagde Vita Vini, til de mennesker, som gennem årene har passet vinmarkerne, arbejdet i kælderen og båret vingården videre med den samme respekt for naturen og håndværket. Men den er også en hyldest til alle dem, der har besøgt gården, delt vores vine med familie og venner og gjort Vita Vini til en del af deres egne traditioner.

*Arven lever videre.*






# Et stykke af Toscana

Selvom Vita Vini altid vil høre hjemme blandt bakkerne i Toscana, har Danmark en helt særlig plads i mit hjerte. Det var her, jeg voksede op, mens mine somre blev tilbragt på vingården sammen med min familie. Derfor har Danmark og Toscana aldrig føltes som to forskellige verdener – de har altid været en del af den samme historie.

Da jeg overtog vingården, voksede ønsket om at bringe en lille del af Toscana med hjem. Ikke kun gennem vinene, men gennem den stemning og det nærvær, jeg selv havde oplevet siden barndommen. Det blev begyndelsen på Vita Vini i Danmark – et sted, hvor historien kunne fortsætte, også langt fra Italien.

## Mere end en vinbutik

Da vi åbnede vores café, var ambitionen aldrig blot at skabe et sted, hvor man kunne købe en flaske vin. Vi ønskede at skabe et sted, hvor man kunne sætte tempoet ned, nyde et glas vin og mærke den ro, som altid har kendetegnet livet på vingården.

Indretningen er inspireret af Toscana med naturlige materialer, varme farver og en afslappet atmosfære. Her er der plads til både den erfarne vinelsker og den nysgerrige gæst, som blot har lyst til at udforske nye smagsoplevelser. Vi tror ikke på, at vin behøver at være højtidelig. Tværtimod. De bedste oplevelser opstår ofte, når man deler et glas med familie eller venner uden at tænke for meget over regler og etikette. Det handler om at skabe et sted, hvor man har lyst til at blive lidt længere, end man havde planlagt.

## Et sted vi selv holder af

Selvom vores hverdag fortsat foregår i Toscana, besøger vi ofte Danmark. Caféen er blevet et naturligt samlingspunkt for både vores gæster og vores familie, og når vi er her, nyder vi at være en del af hverdagen. Ikke bag en disk, men som mennesker, der deler den samme glæde ved god vin og godt selskab.

Noget af det bedste er de mange samtaler, der opstår helt spontant. Om rejser, mad eller den flaske vin, der skal med hjem til weekendens middag. Det er netop de møder, der gør stedet levende. Det er også her, vi hører gæsternes egne historier, deler anbefalinger og oplever, hvordan vin kan samle mennesker omkring de små øjeblikke i hverdagen.

## Toscana – lidt tættere på

For mig handler Vita Vini i Danmark om meget mere end vin. Det handler om at skabe en forbindelse mellem de to steder, der har formet mit liv, og invitere andre med ind i den historie.

Måske kan vi ikke flytte de toscanske vinmarker til Danmark. Men vi kan dele smagen, stemningen og den gæstfrihed, som altid har været en del af Vita Vini.

Og hvis vores gæster går herfra med følelsen af at have været en lille tur til Toscana, så har vi opnået præcis det, vi drømte om.







# C’è sempre un posto a tavola.

*Der er altid en plads ved bordet.*
— Giovanni Lorenzi

# På gensyn

Da jeg var barn, troede jeg, at vingården altid havde været der. At vinmarkerne, oliventræerne og huset mellem bakkerne var noget, der bare fandtes. Først senere forstod jeg, hvor mange mennesker, timer og drømme der lå bag det hele. Vita Vini er blevet til gennem generationer. Gennem hårdt arbejde, modige beslutninger og en fælles kærlighed til det sted, vi kalder hjem. I dag føler jeg mig privilegeret over at kunne føre historien videre og samtidig sætte mit eget præg på den.

Min største tak går til mine bedsteforældre, Giovanni og Sofia Lorenzi. De skabte ikke bare en vingård – de skabte et hjem, en livsstil og et fundament, som vores familie stadig bygger videre på. Min bedstemor lærte mig, at de bedste stunder deles omkring et bord, og min bedstefar lærte mig, at godt håndværk kræver tålmodighed. Det er værdier, som jeg stadig bærer med mig, hver gang jeg går gennem vinmarkerne.

Jeg er taknemmelig for min familie, som har støttet mig hele vejen. Ingen driver en vingård alene, og Vita Vini er resultatet af mange menneskers engagement, omsorg og tro på den samme drøm.

Historien stopper ikke hos os. Den fortsætter, hver gang en flaske bliver åbnet omkring et middagsbord. Hver gang familie og venner samles, glas hæves, eller en særlig anledning bliver fejret. For vin handler i sidste ende ikke om flasken, men om de stunder, den bliver en del af.

Tak, fordi du har taget dig tid til at lære Vita Vini at kende. Jeg håber, at vi en dag får fornøjelsen af at byde dig velkommen – enten blandt vinmarkerne i Toscana eller over et glas vin i Danmark. Indtil da ønsker jeg dig mange gode stunder fyldt med nærvær, gode samtaler og mennesker, der betyder noget.

*Arrivederci.*


Nogle traditioner går i arv. Andre bliver
til historier, der er værd at fortælle.
www.VitaVini.dk