



ANGELO ROCCAS  
EFTERTRÄDARE. Efter  
faderns tragiska död har  
döttrarna tagit över.

## SYSTRARNA ROCCA

**S**trax före pressläggning av denna artikel kom ett mejl med ett fasansfullt innehåll:

Stjärnvinmakaren Angelo Rocca har omkommit i en flygplansolycka, 63 år gammal.

Måndag den 8 oktober i år kraschade han och sambon Carmen Mazza i deras tvåsitsiga privatflygplan nära Alessandria. Det rådde tjock dimma vid olyckstillfället.

Angelo Rocca var tillsammans med vinhuset Gaja frontfigur vad gäller Barbarescovinerna. Med modern teknik och franska ekfat satte han agendan och stakade ut vägen för de andra vinproducenterna i området. Barbarescovinernas goda anseende har till stor del byggts upp just tack vare Angelo Rocca.

**VID MITT BESÖK** i maj tog han stolt fram en flaska med skruvkork, en 2011 Dolcetto. Vingården är den första i området som infört denna modernitet. Färgstarke Angelo Rocca visade även sin Harley Davidson som stod parkerad bland vinlådorna. På väggen satt en bild med hans gula privatplan, det plan han senare förolyckades i.

Barbarescos cruläge Ronchi vetter mot öster, strax utanför byn. Familjen Roccas vingård ligger på toppen med en suverän utsikt över Barbaresco, Neive och Treiso. Det stupar brant ner mot den gamla och numera nedlagda järnvägen mellan Alba och Neive. Längst ner odlar man Chardonnay men högre upp, på 250 meters höjd över havet,

Atrivs den svårodlade Nebbiolodruvan.

Angelo Rocca hade innan sin bortgång gjort massiva investeringar i vineriet med nya stältankar, nya bottis, nya franska ekfat och nya vingårdsmaskiner. Han hade också precis lämnat över den prisbelönta vingården till sina tre döttrar Daniela, Monica och Paola.

– I dag äger vi 23 hektar med vinrankor, vi är nöjda med att göra 135 000 flaskor och kommer inte att utöka vår produktion. Priset för en hektar ligger på 600 000 euro!, säger äldsta dottern Daniela som är utbildad ekonom.

Sin goda engelska fick hon under en tremånaders vistelse i London. Daniela har besökt Rhône, Bordeaux och Bourgogne, allt för att få perspektiv på branschen. Hennes senaste resa gick till Australien.

– När jag jobbade inom ekonomisektorn insåg jag att det är mycket svårt att göra karriär som kvinna i Italien. 2010 beslutade jag mig därför för att börja jobba heltid med familjens vingård.

– I vinbranschen är det inte samma motstånd mot kvinnor, fortsätter den tre år yngre systern Moncia, som har läst fyra år vid universitet i Turin. Hon har en utmärkt brittisk accent efter ett års studier och arbete i London.

– Italienska vinlagar och regler är mycket komplicerade, förklarar Monica, som med sina juridikstudier verkligen behövs i företaget. Hon håller upp en oekad chardonnay 2011 från en flaska med skruvkapsyl. Där-

**DANIELA ROCCA**, 40 år  
**MONICA ROCCA**, 37 år  
**PAOLA ROCCA**, 30 år

**FAKTA:**

Pappa	Angelo Rocca (1949–2012)
Vingård	Albino Rocca
Adress	Strada Ronchi 18, Barbaresco
Webb	albinorocca.com
Vinrankor	23 ha
Anställda	familjen
Flaskor	135 000 stycken

efter provar vi en flaska Dolcetto, även den med skruvkapsyl. Jag kan inte hålla mig och undrar när vi får se en Barbaresco med skruvkapsyl.

– Som sagt, säger Monica med ett leende, våra DOCG-lagar är verkligen strikta.

**ÄVEN YNGSTA SYSTEMEN** Paola deltar i provningen. Hon har gått sex år på högskolan i Alba och blivit enotecnica, det vill säga en typ av oenolog, och lyssnar intresserat när Monica översätter mina frågor till italienska.

– Av 25 studerande var vi endast tre kvinnor, berättar Paola. Det var Rossana Gaja (vinhuset Gaja), Margherita Povero (Fratelli Povero) och jag. Vi är den första generationen kvinnliga oenologer i landet, säger hon stolt.

De stora besluten fattade systrarna gemensamt med sin pappa. Nu när han inte längre är med dem blir läget ett annat; nu får systrarna helt enkelt förlita sig på att pappa Angelo hann införliva dem i hantverket och traditionen.

– Med vår fars erfarenhet och kunnande kände vi oss trygga, men nu är det dags att bevisa att vi kan fortsätta driva hans livsverk, menar systrarna, när jag pratar med dem en kort tid efter pappans tragiska bortgång. ■

### LENNART TIPSAR:

**Barbera d'Alba Gepin, 2010**  
(nr 70773, 219 kr, beställ på systembolaget.se)

Piemontes barbera växer i cruläget Ronchi. 80% av vinet har lagrats i stora österrikiska ekfat, bottis, och 20% på franska ekfat, barriques, i 14 månader.

Medeltät, ung, rödblå färg. Ung, fruktig doft med inslag av mörka bär. Ung och mjuk smak med hög syra i balans. Lättare variant av Barbera på grund av det svaga året 2010. Drick nu eller lagra i 2–4 år.