

NYE ÅRGANGER I TOSCANA

TEKST & FOTO KJELL KARLSSON/VINFOTO

Forventningene var store foran årets antepriasmakinger i Toscana, med Chianti Classico 2013 og 2012, Vino Nobile di Montepulciano 2012 og Brunello di Montalcino 2010 i spissen.



Chianti Classico ga i 2013 generelt viner med meget god balanse og med frisk, tørr og stram avslutning og en middels lang ettersmak. En årgang over gjennomsnittet.

Men i februar, med vintervær på Gardermoen, fant Lufthansas flykaptein det uforvarselig å fly til tross for at alle andre flyselskap tok av. Det ble 12 timers forsinkelse innen jeg var på plass i Firenze, og halvannen dag med smaking av opptil 335 forskjellige Chianti Classico-viner var blitt til en halv dag. Valg og konsentrasjon ble desto viktigere.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2013

47 viner var tilgjengelig i denne kategorien, og hovedinntrykket var friske og tiltalende viner, pakket med duft av røde bær, i munnen lette, tørre og elegante, med ren frukt av røde bær, kirsebær og kjernefrukt. Viner med meget god balanse og med frisk, tørr og stram avslutning med middels lang ettersmak. En årgang over gjennomsnittet, med jevn og meget god kvalitet, og med en renhet, friskhet og balanse som lover meget godt. Det var relativt få viner fra denne årgangen til smaking, men jeg rakk å prøve 12 stykker. Det var mange gjengangere som viste svært gode takter her: Badia a Coltibuono, Isole e Olena, San Giusto a Rentennano, Castello Vicchiomaggio San Jacopo, Castello Fonterutoli og Brancaia, med Isole e Olena og San Giusto a Rentennano som de to beste. Tett oppunder disse var Brolio Barone Ricasoli, Castello di Querceto, Castello di Ama, og også Felsina, Montesecondo og Carpineto var gode. Om ett år eller to vil disse vinene være deilig drikke, spesielt til mat, og de vil utvikle seg positivt i 5-10 år avhengig av produsent.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2012

Her var det 81 viner tilgjengelig, og her viste smakingen en årgang med større variasjon og noe vanskeligere vekstforhold. Etter en normal vår, med regn i april og tidlig i mai, kom uvanlig varme, og spesielt i juli og august med ekstrem hete og tørke. Men nedbør i overgangen august/september, med kjøligere netter, reddet vin høsten som varte fra sent i september til tidlig i oktober. Det var mindre produksjon enn vanlig og vinene er bløtere og rundere enn gjennomsnittsårgangen.

Gjennomgående litt «snillere» viner i denne årgangen, altså, uten så tøff og tørr finish som i 2013, men med fin frukt, og mange viner vil drikke godt allerede nå. Generelt er dette viner for tidlig konsum, som gir stor glede de neste 3-5 år.

Av de få jeg fikk smakt var Fontodi, Isole e

Olena og Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa svært gode.

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Blant få Chianti Classico Riserva som jeg smakte, var disse tre strålende i 2012 årgangen: Castello di Monsanto Riserva, Brancaia Riserva og Capannelle Riserva.

Chianti Classico Riserva 2011 er fortsatt svært unge, stramme og tørre, men de har et flott potensial. Blant riservavinene utmerket disse seg positivt: Felsina Rancia Riserva, Castello di Volpaia Riserva 2011, Castell'in Villa Poggio delle Rose Riserva 2010 og Castell'in Villa Riserva 2009.

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

Nytt siden forrige gang jeg deltok på antepriasmakingen i Firenze i 2013, er fjorårets introduksjon av en ny topp kategori innenfor Chianti Classico DOCG, nemlig Chianti Classico Gran Selezione DOCG. Denne kategorien skal representere toppnivået (nivå 3) av kvalitetspyramiden i Chianti Classico, med Chianti Classico DOCG i bunn, Chianti Classico Riserva DOCG derover, og Chianti Classico Gran Selezione DOCG på toppen. Gran Selezione-vinene er tenkt å utgjøre om lag 10 % av produksjonen i Chianti Classico, med krav om minimum 30 måneders lagring før tapping og 3 måneders flaskelagring for salg. Det er 6 måneder lenger lagring enn for Chianti Classico Riserva, og alkoholinnholdet skal være minimum 13 %, mot 12,5 % i Chianti Classico Riserva. Vinene skal

være fra en enkeltvinmark eller den beste kvalitetssortering fra produsentens egne vinmarker. I praksis betyr dette at mange av de store produsentenes toppvin allerede oppfyller disse kravene som for eksempel Fontodi Vigna del Sorbo, Fonterutoli Castello di Fonterutoli, Castello di Amas San Lorenzo, Vignamaggios Riserva di Monna Lisa, Barone Ricasoli Castello di Brolio, Antinoris Badia a Passignano med flere. Dette kan gi disse vinene mer oppmerksomhet og produsentene kan sannsynligvis ta seg bedre betalt. I følge flere produsenter og vinskribenter er dette en feilslått politikk, og mange mener at det å fremme forskjeller på de ulike underregioner i Chianti Classico ville være en bedre måte å fremme regionen og dens viner på. Se også kommentarer i Decanter:

<http://www.decanter.com/people-and-places/wine-articles/586907/chianti-classico-gran-selezione-top-tier-or-just-another-layer>.

De beste Gran Selezione vinene jeg smakte var Antinori Badia a Passignano 2010, Volpaia Il Puro 2011, Fontodi Vigna del Sorbo 2011, Fonterutoli Castello Fonterutoli 2011, Castello di Ama San Lorenzo 2011, San Felice Il Grigio 2011, Rocca di Montegrossi Vigneto San Marcelliono 2010 og Vignamaggio Riserva di Monna Lisa 2011.

VINO NOBILE DI MONTALCINO DOCG

I Montepulciano var det 2012-årgangen som ble presentert, og dette er en meget vellykket årgang for Vino Nobile. Vinene er slanke, elegante og fruktdrevne, med en forbillig balanse, med noe fylde, snev >



Francesco Marone Cinzano og sommelieren Francesca i Montalcino.



av edeltre, og med en frisk og tørr finish. Dette er nok den beste årgangen jeg har smakt med *Vino Nobile di Montepulciano*, og disse vinene vil drikke bra i mange år.

De beste *Vino nobile di Montepulciano* 2012 DOCG var Salcheto, Romeo, Bindella I Qudri, Boscarelli, Taberini Podere le Coggiolo, Croce di Febo, Il Conventino, Tenuta Valdipiatta, Fattoria La Braccasca, Gattavecchi, Poliziano og Antico Colle. Avignonesi og Cantine Dei var midt på treet, mens Villa S. Anna var lite tiltalende med duft av kvae og kork og smak preget av tørre trearomaer, flere flasker smakt, og alle var like.

Riservaene fra årgang 2011 og 2010 som også ble smakt var nok derimot gjennomgående for tørre og trepregede og med en stram tanninrik avslutning som gjorde disse vinene lite tiltalende per dato. Forhåpentligvis vil de komme ut av denne fasen og vise seg fra en noe bedre side om noen få år, la oss håpe det.

Jeg var også så heldig å få besøke produsenten Boscarelli, og der ble det arrangert smaking av deres toppvin «Il Nocio» Boscarelli i en rekke årganger, nemlig 2005, 2006, 2007, 2008, 2009 og 2010. Dette var en skjellsettende opplevelse, for maken til *Vino Nobile* har jeg neppe smakt tidligere. En lys rød, superfrisk, ren, frukt-dreven, elegant og kompleks 100 % sangiovesevin med stort lagringspotensial, fra deres beste vinmark. Kun om

I 2012 var vinproduksjonen mindre enn vanlig i Chianti Classico, og vinene er bløtere og rundere enn gjennomsnittsårgangen.

lag 5000 flasker produseres per år. 2006 fremsto som den mest lovende, men trenger ytterligere lagring for å vise seg fra sin beste side, fulgt av 2008, 2005, 2007 og 2009. Alle disse scoret mer enn 90 poeng i min bok.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2010

Den lenge etterlengtede årgang 2010 sto øverst på programmet. Etterlengtet fordi vi har sett viner med uvanlig høy kvalitet og lagringspotensial i de fleste andre regioner i Italia som for eksempel Piemonte. Værforholdene i Montalcino var nær ideelle dette året, kanskje hjulpet av at hele vekstsesongen og innhøstingen var en til to uker senere enn normalt.

Takket være ideelle vekstforhold, er det mange flotte Brunello 2010 som viser stor friskhet og rik frukt balansert med fatlagring og kraftige tanniner. De beste har struktur til et langt liv, minst 15-20 år, mens vinenes konsentrerte, saftige smak og gode balanse, også gjør dem tilgjengelige i løpet av noen få år, når tanninene begynner å mykne.

Men til tross for perfekte værforhold er det dessverre ikke slik at alle produsenter leverer viner av topp kvalitet. Jeg smakte for mange viner som var for utviklet i stil, med uttørket frukt og for stramme og tørrende tanniner.

De beste vinene var Poggio di Sotto, Salvioni, Poggio Antico, Il Paradiso di Manfredi, Sesti,



Colle Mattoni, Mastrojanni, Sassodisole, Livio Sassetti, Pertimali, Baricci, Tenute Silvio Nardi, Banfi, Matè, Talenti, Uccelliera, Il Marroneto, Col d'Orcia, Donatello Cinelli Colombini, Poggio Antico Altero, Camigliano, Capanna, San Polino, Fuligni, Casa Raia, Tenuta Vitanza Andretta, Castello di Velona og Lisini.

Blant produsenter som skuffet med for utviklede viner med uttørket frukt var Gorelli Potazzione, Pian delle Querce, Tenuta Vitanza Tradizione, Vasco Sassetti, Val di Suga, Fattoi, Fornacina, Argiano og Cupano.

Men det skal også sies at det er en krevende øvelse å smake så kraftige og tanninrike viner i en ung fase, og vi ser eksempler på at enkelte viner utvikler seg mer positivt enn forventet etter en lukket fase. En ny smaking av Brunello di Montalcino 2010 om 3-4 år vil derfor være nyttig.

Mens vi venter på at Brunello 2010 skal bli drikkbare, kan det være en meget god erstatning å nyte de noe enklere, friskere og rimeligere Rosso di Montalcino DOC fra årgangene 2012 og 2013. Årgang 2013 er gjennomgående på nivå med 2012 og 2011. Alle de tre årgangene er av høy kvalitet, og de er egnet for tidlig konsum, men de fleste kan også med hell lagres i 5-8 år. Se Vintest av Rosso di Montalcino i Vinforum nr. 1 2015.

Jeg hadde også gleden av å spise middag på vin-

I Montalcino var det den lenge etterlengtede årgang 2010 som sto øverst på programmet. Værforholdene i Montalcino var nær ideelle dette året, kanskje hjulpet av at hele vekstsesongen og innhøstingen var en til to uker senere enn normalt.

eiendommen Col d'Orcia syd i Montalcino blant vinvenner og med eieren, grev Francesco Marone Cinzano som vert. Kveldens viner var upåklagelige, med Rosso di Montalcino 2010 i dobbelmagnum, Brunello di Montalcino 2004 også i dobbelmagnum, så kom Brunello di Montalcino Riserva «Poggio al Vento» 1990 i magnum, samt husets Brunello di Montalcino Riserva 1965 før Moscadello di Montalcino 2011. «Poggio al Vento», husets toppvin, er jo fullstendig uimotståelig med sin letthet, friskhet og eleganse; en

kompleks vin med en frisk snert i en lang behagelig ettersmak. Alder ingen hindring – må være konklusjonen, etter kveldens 50 år gamle Brunello di Montalcino Riserva 1965. Fortsatt frisk, med elegant tørket frukt og en flott syrlighet som bærer vinen gjennom hele smakskurven over i en lang ettersmak. Det slår meg at denne delikate fruktsyren vil bære vinen videre inn i evigheten. Husets Moscadello 2011 greide nok ikke helt å begeistre, slik den tidligere har gjort det til gangs i eldre årganger, etter denne samling med store rødviner.