

# Toscana

11 Mars 2016  
Tor Chr. Aure



# Quiz

---

- Hva var Montalcino kjent for før 1865 og hvilke drue var hoved-druen i området da?
  - Søte og ofte musserende viner laget på druen moscadello
- Hva «opdaget» Ferruccio Biondi-Santi og hva het vingården hans rundt 1880.
  - Noen bemerkelsesverdige sangiovese-planter på sin eiendom, Il Greppo. Druen fikk navnet sangiovese grosso, en kloner offisielt registrert som BBS 11.
- Hva brukes denne varianten av sangiovese til i dag ?
  - Det er den eneste tillatte druen for Brunello di Montalcino.
- Hvor lenge modnes Brunello di Montalcino viner fra Il Greppo.
  - Vinene modnes over ti år på gamle og mørke store eikefat (48,4 hektoliter). Andre produsenter lager superkonsentrerte viner av svært modne druer modnet på nye franske barriques (225 liter).
- Hva er «Brunellogate» ?
  - I 2008 fikk flere av Montalcinos vinbønder konfiskert sine tønner av italiensk politi som kunne bevise at de inneholdt vin laget av andre druer enn sangiovese grosso. En skandale som ledet til forslag om å inkludere andre druer i appellasjons-regelverket. Forslaget ble avslått som følge av Biondi-Santi og flere av de andre klassiske produsentenes motstand.



# Quiz

---

Hvilke områder dekker Chianti ?

Den første definisjonen av en vin-område kalt Chianti ble gjort i 1716. Det beskrives området nær landsbyene Gaiole, Castellina og Radda; den såkalte Lega del Chianti og senere Provincia del Chianti (Chianti provins). I 1932 Chianti-området ble fullstendig re-tegnet og delt i syv delområder: Classico, Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Senesi, Montalbano og Rufina.

Er det begrensninger i hvilke druer som kan brukes i Chianti ?

Opprinnelig var Chianti blandingsviner. Fra 1995 ble det lovlig å produsere en Chianti med 100% Sangiovese. For å kalle en vin Chianti må den i dag produseres av minst 80% Sangiovese.

Hvorfor finnes det en hane på noen av Chianti flaskene?

En svart hane (gallo nero) på flaskehalsen indikerer at produsenten av vinen er medlem av "Gallo Nero" Consortium; en sammenslutning av produsenter av Classico delområde for deling av markedsføringskostnader . Siden 2005 har svart hane har vært emblem av Chianti Classico produsenters forening.

Hva ligger i begrepene Chianti Riserva og Superiore

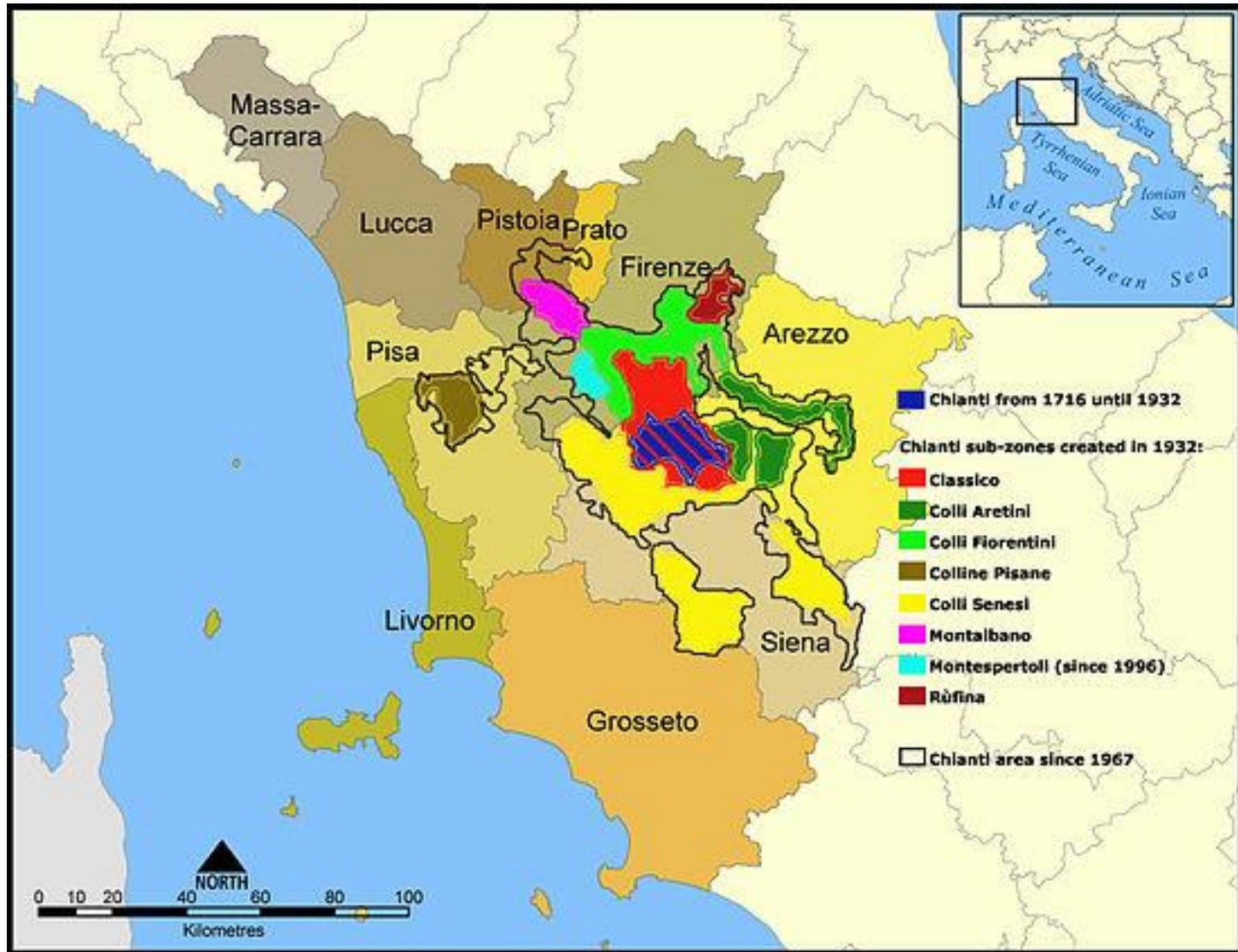
Chianti som er aldret i 38 måneder i stedet for 4-7) kan merkes som Riserva. Chianti som møter strengere krav (lavere utbytte, høyere alkoholinnhold og tørr ekstrakt) kan merkes som Chianti Superiore. Chianti fra "Classico" sub-området tillates ikke merket som "Superiore"

Hvordan er jordmonnet i Chianti ?

Det er to hoved jordsmonn i regionen: værbitt med mye sandstein kjent som Albarese og en blå-grå kalkholdig kjent som Galestro. Jordsmonnet er rikere og mer fruktbart med mer Galestro i nord og blir gradvis mer steinete og vanskeligere med mer Albarese i sør.



# Chianti



# Chianti

---

Siden 1996 er regelen for blandingen av Chianti og Chianti Classico 75-100% Sangiovese, opp til 10% Canaiolo og opptil 20% av alle andre godkjente røde druer (Cabernet Sauvignon, Merlot eller Syrah). Etter 2006 er innblanding av hvite druer (Malvasia og Trebbiano) vært forbudt i Chianti Classico.

Chianti Classico må ha et minimum alkoholnivå på minst 12% med minimum 7 måneder aldring i eik.

Chianti Classico Riserva må aldres minst 27 måneder og ha minimum alkoholnivå på minst 12,5%.

Avkastning for Chianti Classico er begrenset til ikke mer enn 3 tonn per dekar (7,5 tonn / hektar).

For vanlig Chianti er regelen minimum alkoholnivå 11,5% med avkastning begrenset til 4 tonn per acre (9 tonn / hektar).

Aldringen for Chianti DOCG er mye mindre strenge. De kan bli sluppet til markedet den 1. mars året etter høsting. I sonene Colli Fiorentini, Montespertoli og Rufina må de vente til 1. juni. Alle Chianti Classico må holdes tilbake til 1. oktober året etter høsting.

Jancis Robinson bemerker at Chianti er noen ganger kalles «Italias Bordeaux». Fleksibiliteten i blanding av Chianti gir stor variasjon i stil blant Chiantis. Lettere stiler vil vanligvis ha en høyere andel av hvite druetyper blandet inn, mens Chiantis som bare har røde druetyper blir fyldigere og rikere. Selv om bare 15% Cabernet Sauvignon er tillatt i blandingen, kan den ha en dominerende plass i Chianti blandingen.

Unge Chianti Classico viner er preget av overveiende floral og kanel-krydret bouquet. Eldre vin kan ha mer aroma av tobakk og lær. Chiantis har ofte middels syre og medium tanniner. Vanlig Chianti er ofte preget av saftige hint av frukt/kirsebær, plomme og bringebær, og kan være alt fra enkle lette viner til de som nærmer seg nivået av Chianti Classico. Vinekspert Tom Stevenson mener at disse basis-Chiantis er på topp som oftest mellom tre og fem år høsting og førsteklasses eksempler har potensial for fire til åtte år. Vellagede Chianti Classico har ofte potensiale til aldring i mellom seks til tjuer år.



# Brunello di Montalcino

---

Brunello di Montalcino er laget kun av Sangiovese. Tradisjonelt går vinen gjennom en lengre maserasjon der farge og smak hentes fra drueskallet. Etter gjæring aldres vinen på eik. Tradisjonelt modnes vinen 3 år eller mer på fat. Noen vinprodusenter vil bruke små fransk barrique for å få uttalt vanilje eik. Andre bruker store fat som gir mindre eikepreg. Andre igjen bruker en kombinasjon der vinen først ligger på små Barrique i en kort periode og deretter lengre i den tradisjonelle botte.

De fleste produsenter produserer både normale og Riserva tapping. De normale flasker slippes 50 måneder etter høsting og riserva er utgitt et år senere (62 måneder). De nåværende reglene for aldring ble etablert i 1998 og tilsier at Brunellos er aldring på eik i 2 år og minst 4 måneder på flaske før utgivelse. Brudd på reglene er straffbart som kommersiell svindel og kan gi fengsel i inntil seks år.

Sangiovese er den mest dyrkede druen i Montalcino regionen og er eneste tillatte drue i Brunello di Montalcino DOCG. Det finnes spesielle varianter av Sangiovese som er unike for Montalcino regionen og som er tilpasset til det spesifikke terroir. Høyden og klimaet i Montalcino regionen gjør at Sangiovese modner mer fullstendig og konsekvent enn noe annet sted i Toscana. Disse faktorene gir vinen den kropp, farge og tannin som vanligvis forbindes med Brunello di Montalcino. I forhold til Chianti er Brunello di Montalcinos mer kjøttfull i tekstur med aromaer og smaker av bjørnebær, sorte kirsebær, sort bringebær, sjokolade, lær og fioler.

Brunello er sammenlignes ofte med Pinot Noir-viner fra Burgund med myke tanniner og en moden fruktig karakter. Høy syre i vinen gjør at den kombinerer godt med mat, spesielt grillet kjøtt og vilt. Vinen har blitt spesielt populær i Amerika og nesten 1/3 av alle produserte flasker Brunello di Montalcino selges i USA. Brunello di Montalcino er kjent for sin evne til god aldring og Mary Ewing-Mulligan mener påpeker at de fleste Brunellos trenger minst 10 år før de kaster sin ungdommelighet og begynner å harmonisere sine smaker.



# Årganger i dagens smaking

---

## Vekstsesongen 2001

Året hadde en uvanlig mild og regnfull vinter, vinrankene spiret tidlig om våren. April og mai var veldig våte og milde med temperaturer over gjennomsnittet i perioden hele perioden bortsett fra like før påske da temperaturen falt plutselig og åsene rundt Brolio ble snødekt. I begynnelsen av sommeren var det høytrykk og varme dager. Juli var stabilt god mens august måned var varm og tåkete. Noe regn mot 21 august roet vinrankene som hadde lidd det tørre været og avlingen kunne starte uken umiddelbart etter: Chardonnay ble plukket den 30. august Merlot den 12. september, og Sangiovese som fra 23 september.

## Vekstsesongen 2010

Det var ganske uvanlig, med en kald, snørik vinter, regnvåt vår, varm sommer, og varierende vær i september og oktober. På grunn av snøfall og regn var det ingen fare for å tørke, og vinrankene vokste jevnt og godt. De betydelige dag-natt temperatur-variasjoner i slutten av august og begynnelsen av september lot druene bygge opp en god sukker konsentrasjon, god syre og farge. Merlot ble høstet fra 2 til 24 september. Vinene fikk gjennomsnittlig alkoholinnhold på 14%, over gjennomsnittlig total surhet, og noe lavere enn vanlig PH.

## Vekstsesongen 2011

Nedbør og temperaturer gjennom vinteren var gjennomsnittlig. Våren var mild og regnfull i første del av sesongen, mens det var lite nedbør fra slutten av april til mai. Regnet i juni og juli bidro til å sikre en god vannreserve og lot vinrankene utvikles tidligere enn vanlig. En veldig varm, tørr august, hjulpet av kalde september netter avsluttet en god modning av druene.



# Om vinene

---

A:

Lys rubinrød farge. Rik, elegant, søt og krydret i anslaget. Fortsetter med duft av røde frukter. Vinen har fullt integrert eik som uttrykker en egenart. Rød frukt og pepper i ganen avslører mineralisk stil spesiell for området.

B

Intens rubinrød farge. Gir mye krydderaktige dufter med rød frukt og hint av sjokolade. Rikelig fast, men likevel fløyelsaktig i ganen og en frodig munnfølelse. Vingården ligger på 400 meter mot syd og sydøst. Jordsmonnet er brunt med en fin leirestruktur. Den inneholder mye kalk og har lite humus. Det er godt drenert, steinete og har gjennomsnittlig fuktighet.

C

Vinen er synlig gjennomsiktig, og strålende. Den har en intens vedvarende og rikelig duft. Man kan kjenne duften av kratt, aromatisk tre, bær, lys vanilje og syltetøy.

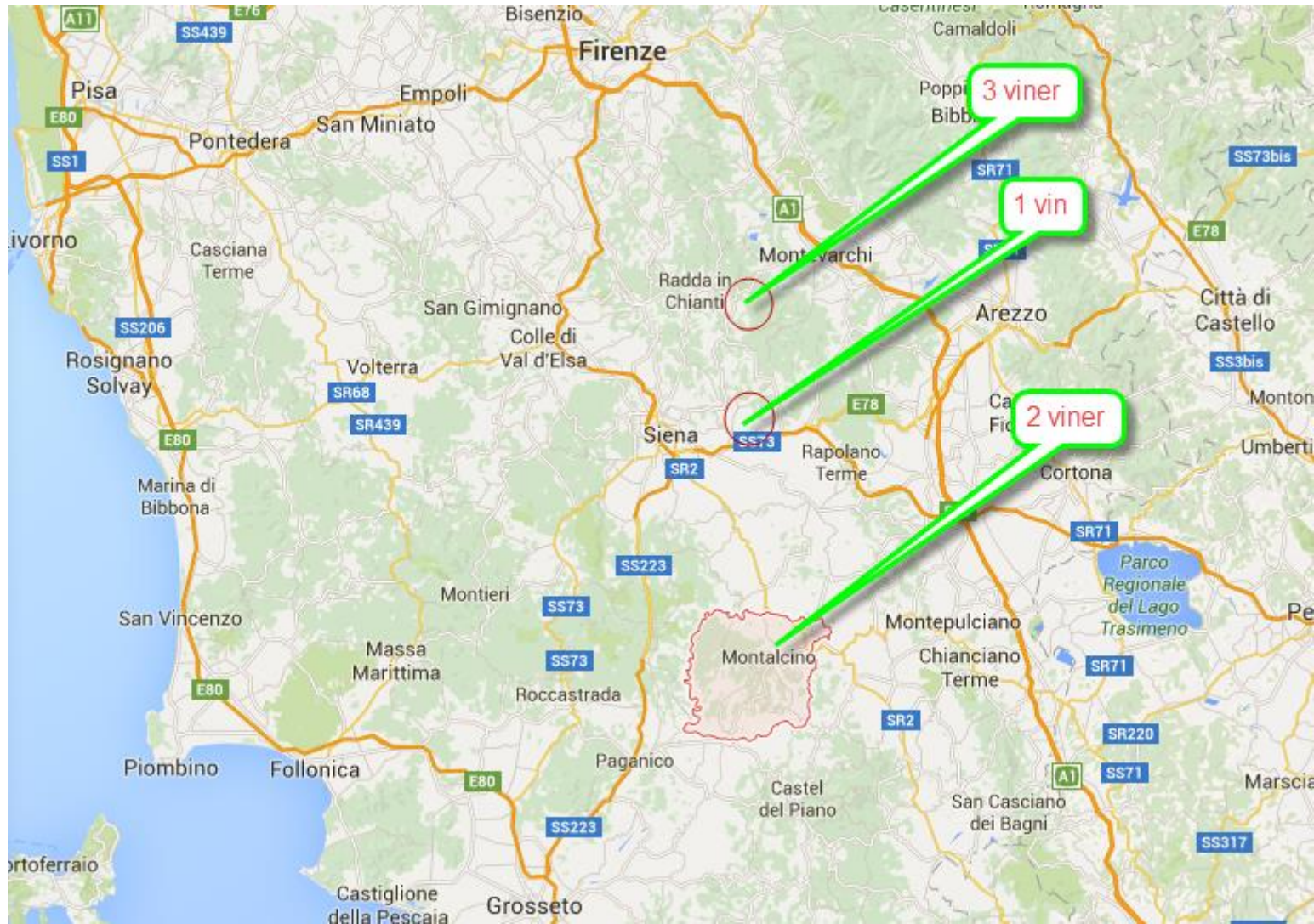
D

Vinen er av Sangiovese druer. Det er en kompleks blanding fra flere av produsentens forskjellige vingårder. Vinen aldres i tradisjonelle fat i ca 12 måneder. Vinen fanger frukten av Sangiovese og er jordnær, krydret og har spor av jord i en vakker blanding. Det er uvanlig konsentrert og vil aldres godt.





# Dagens vingårder



# Kilder

---

Produsentene.

[https://en.wikipedia.org/wiki/Brunello\\_di\\_Montalcino](https://en.wikipedia.org/wiki/Brunello_di_Montalcino)

<http://www.thefullwiki.org/Chianti#wikipedia>

