

150:E UTGÅVAN SOM SVERIGES VINMAGASIN NO. 1



Livets Goda

#150/2021

med
Vin&Maten
13 drycker, 13 maträtter

BORDEAUX 2020

400 viner rankade

SASSICAIA 2018

En salut för 50:e årgången

CHIANTI CLASSICO

- Nya årgångar
- The Young Guns:
Nästa generation vinmakare
- Den nya zonindelningen
- Donne in quota: kvinnorna som satsar på vinodlingar på hög höjd

PARENTAL
ADVISORY
EXPLICIT CONTENT



Donne in quota

Sofia Ruhne

Terreno, Montefioralle, Greve in Chianti

Några av er känner säkert till svenskan som flyttade till Toscana för att göra vin. Det är första gången vi träffar Sofia Ruhne och hon är precis lika ödmjuk som alla säger. I slutet på åttiotalet, när Sofia var sju år köpte hennes mamma och pappa vingården Terreno strax söder om Florens och de flyttade ner till Italien. Hon har spenderat många lov och lediga dagar som barn i Toscana och är idag VD för vinhuset Terreno och tillhörande agriturismo och vingårdsrestaurang.

Med en examen i historia och en tidigare karriär i en helt annan bransch hade hon mycket att lära om vinproduktion när hon för cirka 10 år sedan bestämde sig för att flytta ner till Chianti Classico och hjälpa sina föräldrar med företaget. Efter att ha rest och provat viner från världens alla hörn började hon sakta förstå i vilken riktning hon själv ville ta Terreno in i framtiden. Hon började införa förändringar och uppdateringar i arbetet i källaren och ute på fälten. Vilket inte var lätt för en utländsk kvinna i Chianti Classico och i en traditionell mansdominerad italiensk vinvärld. Idag gör Terreno terroirdrivna viner som speglar Chianti Classicos unika förutsättningar.

Familjen Ruhne odlar idag cirka 20 hektar, majoriten ligger runt vineriet i Greve in Chianti. Kring egendomen Terreno ligger vingårdarna på 350 meter till 400 meter över havet. Sofia ville lägga till en sangiovese från hög höjd för att kunna erbjuda en annan stil av sangiovese med friskare syra och en elegantare approach. År 2015 fick hon möjligheten att ta över vingården Sillano, som ligger på en östsluttning precis ovanför den lilla byn Montefioralle på vänstra sidan om Grevedalen och ligger cirka 500 meter över havet. Jordmånen heter *Formazione Sillano*, en unik hård kalkrik jord som sträcker sig från Panzano in Chianti till San Casciano.

PÅ TERRENO BESTÅR JORDMÅNEN MEST AV klassisk galestro och lera vilket ger en fyllig och rund struktur på vinet. Från början var tanken att druvorna från Montefioralle skulle blandas med druvor från andra vingårdar, men de upptäckte rätt snabbt att druvorna från vingården Sillano gav ett utmärkt resultat. Så där föddes idén till ett helt nytt vin, Chianti Classico Riserva Sillano. Första årgången är 2017, vilket var en väldigt varm årgång.

–Det var genom den varma årgången 2017 som vi förstod hur speciella druvorna från Sillano var, som trots det torra året visade elegans och finess mer än styrka och struktur. Sangiovese som växer i Sillano får en längre växtsäsong tack vare en lägre temperatur på grund av den höga höjden och sin exponering, något som medför en nyanserad sangiovese med frisk syra och mogna aromer och tanniner, berättar Sofia.

Vilka förändringar har du gjort sedan du tog över Terreno?

–För mina föräldrar var vinproduktion ingen huvudsyssa så





Vingård Sillano.

jag är den första i familjen som arbetar heltid och följer allt som har med egendomen och produktionen att göra. För det första ville jag bara jobba med våra egna druvor, tidigare köpte vi en del från närliggande gårdar. Jag ville också fokusera mer på arbetet i vingården. Terreno är certifierad ekologisk sedan 2014. Idag ligger fokus på att göra viner som speglar ett specifikt vingårdsläge och sin växtplats på ett nyanserat sätt.

-Vi har sett till att all personal har fått ny utbildning inom beskärning av vinrankorna och att de även fått lära sig mer om biodynamiska inslag. Det var tufft att utbilda de äldre arbetarna som alltid jobbat på samma sätt ute i fält. Det tog ett tag att övertyga dem om de nya arbetsmetoderna. Jag kom inte bara med nya idéer, jag är även kvinna och utlänning, något som i de här fallen inte underlättar mitt arbete, säger hon och ler.

Innan vi tar avsked frågar vi om Terrenos logga som har en druvklase, ett R skrivet i runskrift och det som ser ut som en halvmåne.

-Min pappa hade stora fartyg som åkte världen runt och transporterade frukt, framför allt bananer. Så det man tror är halvmånarna i vår logotype är i själva verket bananer. R:et är runskrift och vårt efternamn är Ruhne, så det kändes passande.





Terreno Chianti Classico DOCG 2018

Ett snyggt vin utan krusiduller. Lätt floral doft där sangiovesen tydligt kommer fram. Inslag av både röda och mörka bär, torkade jordgubbar och djup körsbärfrukt. Balanserat med trevlig syra och integrerade tanniner. Medelfylligt med en eftersmak som bjuder på en touch av blodapelsin och torkade örter.



Terreno Chianti Classico Riserva DOCG 2017 Sillano

Första årgången av detta vin. Ren snygg sangiovese som odlas på hög höjd på vänstra sidan om Grevedalen. Inbjudande och läckert rödfruktig doft. Klassiskt och elegant med smak av klarbär, sandelträ, torkade örter och en dov ekfatskaraktär av vanilj. Vinet är strukturerat med en frisk syra och mogna tanniner. Lång eftersmak med en krispig mineralitet.

Terreno Chianti Classico Riserva DOCG 2016 Asafia Vigne Vecchie

Sofias första projekt. Sangiovese som växer på högra sidan om Grevedalen kring själva egendomen. En lätt doft av söta kryddor och bigarråer och klarbär. Smaken bjuder på jordgubbar, tranbär och solmogna körsbär. Linjärt med strukturerade tanniner och en balanserad syra. Avslutet är långt och bjuder på en snygg pepprighet och en touch av vanilj.