

DET NYA

CHIANTI CLASSICO

Efter att ha fallit lite i glömska har vinerna från Chianti Classico börjat röna uppmärksamhet igen. Kvalitetshöjning, indelning i elva klassiska områden och indelning i Gran Selezione har gjort att vinet är hett igen. Kanske kan detta bli svenskarnas nygamla favoritområde i Italien.

TEXT OCH FOTO MAGNUS REUTERDAHL



För mig klingar namnet Chianti Classico lite extra vackert. När jag började dricka vin var det ett av de riktigt klassiska områdena i vinvärlden. Vi svenskar

älskar Italiens viner. Men Chianti Classico tappade efterhand i popularitet, framförallt till de så kallade supertoscanarna. Unga kaxiga viner där vinmakarna gjorde uppror mot regelverken. Från dessa "punkviner" vände vi i Sverige blicken längre norrut mot Valpolicella och viner med mer sötma, kraft och alkohol. Efter det gick vi vidare till de mer tanninstinna vinerna från Barolo i Piemonte.

Nu är tiden mogen för Chianti Classico igen. Vinerna är riktigt bra och med sin rena frukt och fräschör ligger de helt rätt i tiden. Forza Gallo Nero!

Vinmakarna i Chianti Classico har inte suttit stilla i båten, eller kanske bättre uttryckt; på berget. Sakta men säkert har producenterna i området moderniserat sina viner för att komma bättre i fas med tiden och på det sättet har de återupptäckt och återuppväckt sig själva.

ETT STORT STEG togs när Chianti Classico tog fram en ny typ av vin 2014, Gran Selezione. Det var kanske inte nyskapande i sig, men det satte fokus på kvalitet och utveckling. Det skapade ett momentum för förändring och fick vinmakarna att ha riktning framåt.

Resultatet blev att alltför många började fokusera på områdets inhemska druvor och kvalitet. Sangiovese har alltid varit den viktigaste druvan i Chianti Classico och idag är den ett ännu viktigare inslag i många viner, istället för 80 procent av druvan har nu många 90 till 95 procent sangiovese. Många vinmakare överger också internationella druvor i blandningar till förmån för lokala druvor som canaiolo nero, cilieggiolo, colorino, fogliatonda, malvasia nera, mammolo och pugnitello.

En central del av arbetet har varit att dela upp Chianti Classico i olika delområden för att kunna lyfta fram likheterna och skillnaderna inom området. Uppdelningen utgår från de historiska byarna och skillnader i topografi och jordmån. Det har gett en identifiering av 11 områden som kallas UGA, Unità Geografiche Aggiuntive. Producenterna kan nu sätta ut bynamnet på sina vinetiketter. Än så länge gäller det bara viner som är klassificerade som Gran Selezione.

FÖR ATT UNDERSÖKA arbetet med UGA-områdena närmare besökte jag nyligen Chianti Classico. Snart insåg jag att det kommer ta ett tag innan jag lär mig känna igen skillnaden på vin från de olika byarna. Det beror på att jag än så länge har provat för få viner för att få ett riktigt grepp om områdena och deras olika karaktär. En anledning till det är att det än så länge finns få viner som är UGA-betecknade, men också för att det är ett projekt som pågår. Det finns fortfarande mycket att utveckla.

Vid besöket bad jag vinmakaren Sofia Ruhne att berätta mer om arbetet med UGA och hur hon ser på framtiden. Sedan 2015 driver hon vingården Terreno, som ligger i Greve in Chianti. Familjen köpte vingården 1988 och Sofia har arbetat på den sedan 2011. Hon är president i Viticoltori di Montefioralle, som organiserar vinodlarna i den västra delen av Grevedalen, där Terreno har några av sina vingårdar. Hon är även aktiv i föreningen Viticoltori di Greve som sörjer för byn Greve där vineriet och övriga vingårdar finns.

Terreno är en av producenterna som drivit på utvecklingen. Sofias ambition är att producera terroirdrivna kvalitetsviner med fokus på Chianti Classico. Det arbetet ligger i linje med den utveckling som sker i hela Chianti Classico och UGA-processen. Det hör också ihop med hennes strävan efter att enbart använda sig av frukt som familjens vinfält och olivlundar ger, det vill säga att sätta terroiren i centrum.

Arbetet kring helhet och hållbarhet har familjen Rhune applicerat på hela gården och idag producerar Terreno egen el, har egen vattenbrunn och uppvärmningen på vintern sker med hjälp av den egna skogen. Även maten, såväl privat som i gårdens restaurang, kommer från deras egna trädgårdsland eller närliggande gårdar. Terreno är i princip självförsörjande och ekologiskt certifierad.

FÖRÄNDRINGEN som kommer av UGA-systemet är enormt viktig för regionen, menar Sofia. Det är en anledning till att man kan prata om Chianti Classico som det kvalitetsområde det faktiskt är. Genom processen uppmärksammas också producenternas ambition att öka kvaliteten på vinerna. UGA-arbetet leder dessutom till ökad kunskap om vilka faktorer som påverkar vinerna med tanke på växtplats, jordmån och mikroklimat. Därför är indelningen i UGA (eller byar) viktig inte bara för Terreno utan även för hela regionen. En stor utmaning är att inte komplicera saker i onödan, utan att göra förändringarna möjliga för alla, steg för steg.

Terreno har vingårdar i två olika UGA, Greve och Montefioralle. Sofia beskriver skillnaderna mellan områdena på följande sätt: Vinerna från den östra delen, Greve, har odlingar med bergskedjan Monte del Chianti i ryggen. Här är jorden mager, dränerad och stenig på de högre höjderna och mer lerhaltig i de lägre områdena ner mot dalen. Det ger viner med en aromatisk, mineralrik doft och kraftigare tanniner. Druvorna från den västra sidan, i Montefioralle, växer i en jordmån som utgörs av en mycket hård och kalkhaltig jord. Det ger istället viner med mer balsamiska toner och eleganta tanniner.

För tillfället kommer Terrenos enda Gran Selezione från Montefioralle och vingården San Piero a Sillano. Vinet heter Sillano och just nu säljs årgång 2018. Från och med årgång 2019 kommer Terreno ha ytterligare ett Gran Selezione-vin, då vinet ASofia Chianti Clas-





sico får den nya klassificeringen. Druvorna odlas i byn Greve på vingårdarna där familjen Ruhnes vinäventyr började 1988. Just nu säljs årgång 2017. Båda vinerna är skapade utifrån de diskussioner som ledde fram till UGA-områdena.

Under vårt samtal kom vi också in på hur årets skörd ser ut. Det är allmänt känt att det här året har varit oerhört varmt och torrt, kanske det torraste i Europa på 500 år. När jag besökte Terreno i mitten av juni hade det inte regnat på en och halv månad och det var rejält torrt i vingårdarna. Tack och lov kom det lite regn i början av augusti, det första sedan maj. De äldre vinfälten med djupa rötter klarar sig bra, medan de yngre behöver lite hjälp på vägen.

För att rädda de yngre stockarna har man på Terreno valt att det här året klippa bort all frukt från dem, så att de får koncentrera sig på att bygga sina rotsystem.

Sofia berättar att värmen och torkan kommer att påverka både druvornas kvantitet och kvalitet. Kvantiteten genom att de fått offra en del druvor och kvaliteten då de sannolikt kommer att tidigarelägga skörden, vilket påverkar kärnans mognad. Men efter regnet i augusti sjönk temperaturen, åtminstone tillfälligt, och rankorna fick lite vatten. Det ger hopp om en hygglig skörd i år. Det hoppet delar vi med Terreno och alla andra vinodlare i området.

UGA ÄR EN VÄG framåt för Chianti Classico. Inte bara för att det delar upp området utifrån olika topografiska förutsättningar och stilar av vin, utan också för att processen har fått många producenter i området att ändra fokus. Det jag sett och hört är att många producenter fokuserar mer på lokala druvor och att få fram renare frukt och mer fräschör i vinerna. Det gillar jag, och det märks också generellt i vinerna. För att det ska få en verklig effekt tror jag dock att UGA-systemet även måste sippra ned till Chianti Classico- och riservavinerna, så att kvalitetsarbetet inte bara handlar om Gran Selezione.

DE ELVA BYARNA I UNITÀ GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (UGA)

Trots att underlaget är begränsat ska jag försöka beskriva de elva områdena inom UGA här. Jag har utgått från informationen som jag fick från Consorzio Vino Chianti Classico, när jag besökte organisationen i juni, deras webbplats och mötena med producenterna och Alessandro Masnagheti, "the map man". Han har ägnat många år åt att kartlägga italienska vinområden visuellt, inte minst Chianti Classico. Alessandro är en av de drivande bakom UGA-områdena. Han kommer för övrigt ut med en omfattande bok om regionen längre fram i höst, så håll koll efter den!

Utgångspunkten för UGA-uppdelningen bygger bland annat på topografiska förutsättningar inom området. Den kanske viktigaste av dessa är bergskedjan Monti del Chianti som avgränsar Chianti Classico åt öster, men det finns också flera andra mindre bergskedjor inom området. Annat som skapar topografiska skillnader är dalgångar och floder. Även skyddet mot vindar och jordmånerna är olika.

SAN CASCIANO

Ligger i den nordvästra delen av Chianti Classico. Landskapet är flackt och temperaturen relativt hög. Majoriteten av vingårdarna är belägna mellan Val di Pesa och Val di Greve i dalgångarna på cirka 300 meters höjd. Jordmånerna är främst alluvial. Det innebär att den har påverkats av vatten och består av kombinationer av avlagringar ovanpå lerjordar med inslag av småsten, sand och grus. Området är ett av de mer homogena inom Chianti Classico och delas upp i tre delar utifrån topografin. Den första ligger i norr kring staden San Casciano, den andra mer västerut kring dalgången vid floden Pesa och den tredje riktar sig mot floden Greves dalgång. Vinerna är ofta smakrika med mjuka tanniner och relativt låg syra.

GREVE

Området som ligger i den nordöstra delen av Chianti Classico är inte liktydigt med Greve in

Chianti. Majoriteten av vingårdarna är belägna i sluttningarna ned mot floden Greve och i dalgången. Detta är ett av de vackraste områdena i Chianti Classico. Jordmånerna består av en kombination av galestro och alberese. Galestro är stenig jord med mycket inslag av skiffer, sand och lera och alberese är en jordmån med kalk och lera. Majoriteten av vingårdarna ligger förhållandevis lågt på kullarna utmed floden Greve. Området ger fylliga viner med täta tanniner. Närheten till floden Greve ger fräschör till vinerna.

MONTEFIORALLE

Ett litet område i den norra delen av Chianti Classico. Producenterna här kan välja mellan att klassa sina viner som UGA Greve eller UGA Montefioralle. Vingårdarna ligger högt i terrängen, ofta kring 500 meter, och jordmånerna är varierad. Utifrån jordmånerna kan området delas upp i två delar. Det ena gränsar till UGA Panzano och byn Montefioralle, där jordmånerna främst utgörs av piefracorte (en kalkhaltig sandstensjord) och det andra sträcker sig norrut, där jordmånerna utgörs av alberese. I denna del av Montefioralle kännetecknas landskapet av svagare sluttningar och lägre höjdnivåer. Lite udda för regionen är att många vingårdar är riktade mot norr. Det har visat sig vara en fördel för varmare årgångar.

LAMOLE

Området är beläget i den östra delen av Chianti Classico och är det minsta av UGA-områdena. Vingårdarna ligger högt, 400 till 650 meter över havet, och är i regel små och terrasserade. Området är homogent och vingårdarna ligger i branta sluttningar. Jordmånerna kallas macigno del chianti eller macigno toscano, en porös sandstensjord kombinerad med galestro och alberese. Förutom höjden finns här mycket skog som i kombination med sandstenen ger fräschör åt vinerna. De viner som kommer härifrån har ofta en lite mer parfymad ton med tydliga inslag av viol och andra blommor.

PANZANO

Området ligger i den sydvästligaste delen av Greve in Chianti och nedanför Lamole där en bergsrygg skiljer dalgångarna Greve och Pesa från varandra. Jordmånen består av galestro och alberese. Utifrån det kan man dela upp den i östra och västra delen. Den östra delen utgår från kullen Vitigliano ned mot Grevefloden och kännetecknas av ett svalare mikroklimat, där vinerna ofta får en fin frukt. Den vänstra delen leder ned mot Pesafloedens dal. Här görs viner som vanligen är mer strukturerade och strama till karaktären. Klimatet i Panzano är relativt varmt men vinerna får trots det ofta en fin fräschör, bland annat tack vare sydvästliga havsvindar.

SAN DONATO IN POGGIO

Området är beläget utmed den västra gränsen av Chianti Classico. Det inkluderar ett område på båda sidor om floden Pesa med kommunerna Poggibonsi, Barberino och Tavernelle. Jordmånen är varierad och ofta förhållandevis stenig. Bergen i området ger ett varierat klimat i de olika delarna.

Det område som jag tycker är mest framträdande och har störst potential är det kring San Donato in Poggio. De bästa vinerna härifrån får ofta fin struktur och klar frukt. Längst norrut hittar vi Badia a Passignano som är ganska likt den västra delen av Panzano. Vinerna från Barberino är ofta solmogna viner med täta tanniner och de från Tavernelle har ofta en mer robust stil. Poggibonsi är ett litet område där vingårdarna är koncentrerade till en sluttning där jordmånen är stenig och består mest av sand och lera. Vinerna är vanligen fylliga och har mogen frukt. Sammantaget är det ett varierat område som är lite svårt att få grepp om.

CASTELLINA

Det här är ett bergigt område. Det är ett av de svalaste områdena i Chianti Classico och påverkas i hög grad av inkommande vindar. Vingårdarna ligger från 300 meter upp mot 600

meter över havet. Jordmånen i vingårdarna i de höga lägena är i regel stenig och i de lägre finns mer lera. Området kan delas upp i två delar. Den östra och inre delen är till stor del skogbeklädd och har färre vingårdar. Här är jordmånen stenigare. De västra delarna har ett öppnare landskap med fler vingårdar och mer lerjordar. Denna del kan topografiskt beskrivas som en amfiteater vilket ger goda förutsättningar för vinodling. Områdena som ger de mest intressanta vinerna ligger i den östra delen och i lägen i den västra delen med mindre inslag av tunga lerjordar. Det ger lättare viner med mer elegans och örtighet.

RADDA

Området ligger utmed ett höjdråk mellan floderna Arbia och Pesa, där gränsen mot öst utgörs av bergen Monte del Chianti. En stor del av Radda utgör den centrala delen av Chianti Classico. De flesta vingårdarna är förhållandevis små och familjeägda. Många av dem ligger högt och jordmånen är framförallt galestro. Det i kombination med närheten till floderna ger ganska strama viner med en underliggande kraft och elegans. Området kan delas upp i den norra och södra delen. Den norra delen karaktäriseras av att vingårdslägena ligger högre upp i terrängen. Förutom att vingårdarna vanligen ligger lite lägre i den södra delen är jordmånen också mindre stenig. Här finns också ett amfiteaterlikande odlingsområde vid staden Radda som ger fina exponeringar.

GAIOLE

Området är beläget i den sydöstra delen av Chianti Classico strax nedanför Monti del Chianti och är det område som ligger längst från "civilisationen". Gaiole kan delas in i den lägre västra sidan mot floden Arbia och den östra sidan Monti del Chianti samt den södra delen av området. Jordmånen består av alberese och galestro. Klimatet är i regel svalt eller mildt för att vara i Chianti Classico. Det östra området ligger vid sluttningarna och foten av Monte

del Chianti på höjder uppemot 600 meter. Det västra området är mer homogent medan det södra är lite varmare men har mer varierade jordmåner och mikroklimat. Vinerna från området är generellt eleganta och friska från de högre lägena och lite fylligare och kraftigare från de lägre.

CASTELNUOVO BERARDENGA

Området breder ut sig längst söderut och sydöst i Chianti Classico ned mot Siena. Vingårdarna ligger i flacka dalgångar med steniga jordar som har inslag av alabrese. Längst i söder blir jordarna mer sandiga och består delvis av alluviala jordar. Temperaturerna är förhållandevis svala och ger strama viner.

VAGLIAGLI

Området ligger i den sydvästra delen av Chianti Classico. Här är vingårdarna ganska lågt belägna i landskapet, cirka 300 meter över havet. Klimatet är mer av en medelhavstyp och temperaturerna är lite högre. Det ger vanligen lite kraftigare viner med tuffare tanniner och lägre syra. Satsa på viner från svala år.

Om du inte känner till Chianti Classico så väl, eller kanske har glömt bort områdets viner, har jag provat igenom ett antal viner. Dessa viner från olika delar av Chianti Classico tycker jag är särskilt goda. Vinerna passar utmärkt till pastarätter med tomat som bas, grillat ljust kött, fågel och olika raguer. Vinerna går också att lagra, oftast i 5 till 10 år eller mer.

TIPS!

Håll särskilt koll efter viner från toppårgångarna 2016, 2019, 2020 och 2021 från Chianti Classico.

CHIANTI CLASSICO



Vintips

**LAMOLE DI LAMOLE DUELAME 2019**

Art nr 74505. Pris 149 kr

Ett rent och mycket fräscht vin med härlig balans. I smaken finns mörka och röda frukter och bär som körsbär, röda och svarta vinbär, plommon och hallon kantat av violer och rosblad. Syran är nästan lite krispig och fräschören förstärks med inslag av stensälta i avslutet. Vinet har en fin struktur med finlemmade tanniner och en kyss av ekfat som ger en lätt kryddighet. Avslutet är långt och bär med sig en ton av syrliga bär och inslag av färska örter. Vinet är elegant, komplext och långt.

**CASA EMMA CHIANTI CLASSICO 2019**

Art nr 50099. Pris 199 kr

Vinet har en bra syra och är riktigt fräscht med smak av röda bär och frukter. Här finns toner av söta och lite mer syrliga körsbär samt röda vinbär och en härlig örtighet med inslag av salvia, timjan och en hint av ekfatskryddor. Tanninerna greppar fint och avslutet är långt med en hint av salinitet.

**ASOFIA CHIANTI CLASSICO 2017**

Art nr 78911. Pris 349 kr

Ett ungt vin med massor av fräschör men också fin struktur och mycket charm. I smaken finns toner av syrliga körsbär, björnbär, svarta vinbär och en hint av citruszest. Frukten kantas av lila blommor och lätt aromatiska örter. Tanninerna har bra grepp och ekfaten ger kryddighet men det som verkligen står ut är fräschören. Avslutet är långt och drar verkligen igång saliveringen. Vinet är riktigt bra nu och kommer att växa ytterligare med lagring.

**BROLIO RISERVA 2019**

Art nr 71483. Pris 269 kr

Ett vin med rik mörk fruktighet, härlig balans och riktigt snygg linje och fin fräschör. I smaken finns mörka körsbär och skogsbär, skogstoner och färska örter med en hint av aromatiska noter. Tanninerna är mjuka men tydligt uppbackade av snygga ekfat som ger lite sötma. Eftersmaken är lång och djup. Allt är på plats, här finns charm, elegans och komplexitet.

TERRENO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SILLANO 2018

Art nr 58386. Pris 349 kr

Vinet är fortfarande ungt och fräscht med en underliggande kraftfullhet som vill spränga sig fram och tydlig fruktsyra. I smaken finns röda och mörka körsbär, plommon och nektarin. Frukten kantas av färska och torkade örter med en hint av aromatiska inslag och fina ekfatstoner som ger lite kryddighet. Tanninerna är tydliga och biter ifrån. Eftersmaken är lång och här börjar man känna kraften i vinet som lättas upp med fina stänk av salinitet. I den sista sippen kommer ett litet bett av alkoholhetta som visar på att det finns lite axlar och 15% alkohol i vinet.

**CECCHI VILLA ROSA GRAN SELEZIONE 2016**

Art nr 72700. Pris 419 kr

Vinet har en djup smak av solmogna frukter och fin fruktyra som ger vinet längd och elegans. I smaken finns syrliga körsbär, mörka plommon, tranbär, hallon och underliggande stenfrukter som kantas av blomliga toner av viol och lavendel. Ekfaten ger struktur och viss rostad smak och tanninerna är lite torra men ger fint grepp. Avslutet är långt och bär med sig en kryddighet och syran drar igång saliveringen. Ett härligt vin som är tillgängligt nu men kommer att utvecklas fint de kommande 3 till 5 åren.

**RONCICONE CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017 RICASOLI**

Art nr 72818. Restaurangsortimentet. Pris 599 kr

Vin med perfekt balans och massor av dimensioner och komplexitet. Kroppen är mjuk, tanninerna är snyggt integrerade med ett fint grepp och vinet har en riktigt pigg syra. I smaken finns mörka körsbär, friska plommon, svarta vinbär och en hint av lingon kantat av örter och ekfatskryddor. Avslutet är långt, harmoniskt och fräscht med lätta havstoner som bygger på fräschören. I detta vin är det elegansen och komplexiteten som ligger i framkant och för att vara en gran selezione är det riktigt tillgängligt som ungt.

