

Sofia Ruhne på Terreno i Italien

Pär Strömberg har besökt familjen Ruhne på vingården Terreno i hjärtat av Toscana. Här på gården har man odlat vin i hundratals år, och sedan 1988 i svensk regi. Men det är sedan ena dottern, Sofia, tagit över rodret för dryga tio år sedan som förvandlingen mött lokal respekt på den annars främlingskonservativa italienska vinscenen och med det internationell framgång.



TEXT: PÄR STRÖMBERG | FOTO: JENNY FORSBERG

AUTOSTRADAN TAR OSS rakt söderut i riktning mot den lilla byn Greve in Chianti i hjärtat av Toscana. Här i mitten av Italien, har man odlat och producerat vin sedan medeltiden. När vi svänger av, endast ett par kilometer från byn Greve, och åker upp för den lilla vägen mot gården Terreno slås man av direkt historiens vingslag. Stenhusen, popplarna och cypresserna känns uråldriga. Snart öppnas vegetationen och vinrankor jämte olivlundar omsluter ett vackert ljusgult stenhus med en magisk trädgård som doftar av lavendel, rosmarin och lagerblad. Solen sätter sig precis i väster och ger en inramning till det varma välkommandet av Sofia, den yngsta dottern av fyra döttrar Ruhne. Sofia har bott på gården sen hon var sju år, då hennes föräldrar Mats och Birgitta Ruhne köpte Terreno en vårdag 1988, för att börja det som från den dagen skulle bli hela familjens nya liv.

IDAG ÄR SOFIA VD på Terreno vilket innebär mycket mer än en direktörsroll. Hon är även en del av teamet av oenologer, vinmakare och vingårdsarbetare, en mer hands-on approach när det gäller både produktutveckling med att ta fram vinerna, från idé till slutgiltig blend, eller som hon själv säger;

– **DET FINNS INGEN** del av vinproduktionen jag inte är delaktig i.



SOFIA RUHNE I SIN VINGÅRD



DÄRUTÖVER HAR SOFIA hand om all försäljning till importörer världen över, direkt till konsument på gården i Italien och på The Winery Hotel i Sverige.

– **NÄR MAN TAR** över rodret på en familjegård så är det lite mer långdraget än i andra företag. Det är mycket att lära. De första tre åren handlade om att bara lära sig gården, vinerna, rytmen och arbetet.

GÅRDEN ÄR STOR och komplex att styra över och även om övriga familjen dragit sig tillbaka något finns de med i detaljerna. Pappa Mats sköter fastigheterna och mamma Birgitta sköter trädgårdar och parken, något som ger Sofia möjlighet att fokusera på vinet.

PÅ TERRENO ODLAS elva olika druvsorter med tyngdpunkten på sangiovese som står för 75 procent. I övrigt är det canaiolo, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, colorino, några rader buonamico, malvasia, trebbiano, petit manseng och rousanne. Alla dessa druvsorter är för närvarande uppdelade på cirka 20 hektar varav 1,5 är nyplanterat under det senaste året. Fälten ligger från 300 upp till 510 meters höjd och har syd/sydost läge. Jordmånen består av Macigno del Chianti, Alberese och Pietraforte, det vill säga från dränerande sandig jord till stenhård kalkrik jordmån och alla fält har galestro i sig.

– **EFTER DE TRE** första lärlingsåren har jag förändrat en hel del, främst i vinerna men vi har även renoverat upp hela vår agriturism och utvecklat vinturismen, både här på Terreno men främst genom att vi har öppnat The Winery Hotel i Solna.

AGRITURISMO ÄR ITALIENSKA för en plats där man kan bo och ta del av det som gården odlar. På Terreno finns en liten butik och en restaurang och de arrangerar guidade turer för besökare där man får följa vinet från jord till bord, ute i vinfälten, nere i cantinan och källaren med en provsmakning som avslutning. Efter många år av arbete är Terreno även helt självförsörjande vad gäller energiförbrukning, vattenanvändning, vin, olivolja och grönsaker.

– **DET ÄR EN** stor tillfredsställelse att kunna använda sig av de resurser som Terreno har för att driva gården framåt. Vad gäller vinerna så handlar framtiden om att ytterligare finjustera vårt arbete ute i fält och samtidigt jobba för att sprida kunskapen kring Chianti Classico.

NÄR JAG BESÖKER gården är skörden klar, de öppna karen jäser och det är med tillförsikt och bubblande förhoppning som Sofia tar mig med ner i vineriet. Det har varit ett tufft år på gården och jag skönjer en lättnad i Sofias ögon när hon ändå har råmaterial av hög kvalitet jäsand och närandes vid sin barm. Årgång 2022 har varit ett tydligt uttryck för hur klimatförändringar påverkar Chianti Classico. Vintern var alldeles för varm och området fick aldrig den kyla som önskat under januari och februari vilket positivt påverkar plantans viloperiod. Det kom inte heller något regn under vintern och våren vilket brukar vara den period då jorden fyller på sina reserver med vatten inför sommaren. Förutsättningarna gjorde att de tvingades vänta med att beskära för att undvika skador från en eventuell sen vårfröst, som de drabbades av under 2021.



SKÖRDETIDER I CHIANTI CLASSICO

FRÅN SLUTET AV maj kom en värme som var skoningslös och Sofia hävdar att under sina tolv år på Terreno aldrig upplevt något liknande. Värmen påverkade produktionen på många sätt och sommaren kantades av svåra avvägningar för att rädda situationen. Till exempel fick flera gårdar inom Chianti Classico undantagstillstånd att bevattna rankorna för att de skulle överleva.

LÄS MER →

> – **EFTERSOM VI PÅ** Terreno samlar regnvatten hela året så hade vi vatten vi kunde använda. Det var dock så varmt och att bevattna i extrem värme är som att kasta pärlor till svin. Då rankorna inte kan tillgodose sig vatten om utetemperaturen överstiger 34 grader, går ner i viloläge och bara avvaktar. Så inte ens det var ett alternativ.

– **VI VALDE ATT** spruta bladverket med lera för att skydda mot direkta solstrålar och undvika att druvan bränns av solen. Den enda positiva sidan av sommaren 2022 var att vi inte fick några angrepp av varje sig svamp eller insekter.

EFTER MER ÄN 110 dagar utan regn, där till och med en blå himmel kändes som en mardröm, kom det i början av augusti äntligen regn och med det sänktes medeltemperaturen avsevärt. Hagel drabbade vissa delar av Chianti Classico men Terreno hade tur och klarade sig undan.

– **DET VAR FANTASTISKT** att se hur druvorna lyckades ta igen sig efter hettan och började till och med producera nya blad. I slutet av juli tänkte vi att vi skulle skörda cirka 20 dagar tidigare än normalt men istället skördade vi precis när vi brukar göra.

Efter mer än 110 dagar utan regn, där till och med en blå himmel kändes som en mardröm...

GÄLLANDE VINIFIERINGEN SÅ kunde man se stor påverkan från värmen redan när de första druvorna kom in till vineriet. Sofia fortsätter,

– **SANGIOVESEN TILL CHIANTI** Classico-vinerna fick längre tid på sig att mogna, mer vatten från det regn som kom i september och där kan vi inte se någon påverkan från sommaren, inte ens i alkoholhalten. Att använda oss av öppna kar för jäsningen visar sig på dessa lite svårare år är väldigt intressant då vi kan följa hur varje fält har reagerat på växtåret och hur vi arbetat i fält. Vinet får även en större komplexitet, jag ser så mycket framemot kommande årgångar som kommer ut nu.

INNAN VI AVSLUTAR vårt samtal för att lämna gården frågar jag förstulet om Sofia vägar sia om framtiden.

– **DET VI INSER** för framtiden är att det inte längre går att planera hur vi ska arbeta i förväg utan vi får följa naturens nyckel och anpassa oss efter de förutsättningar som varje årstid ger oss. Vi måste försöka vara lyhörda och snabba i vändningarna. Klimatförändringarna drabbar oss inte bara på sommaren utan hela året. ☹️



RESTAURANGEN PÅ TERRENO



AGRITURISMO – BESÖK I VINERIET

PSST...

Terrenos viner finns att köpa i Systembolagets beställningssortiment eller via deras webbshop online www.terreno.eu

POMPETTE

PRESENTERAR

1. SCHEUERMANN - Vin de Weiß
Nr 50151, 12 % vol
75 cl, 169 kr
2. SAGACE - Langhe Nebbiolo
Nr 57887, 14 % vol
1 liter, 199 kr
3. ARNDORFER - Grüner Veltliner
Nr 83136, 12 % vol
1 liter, 185 kr
4. PAUL DURDILLY - Beaujolais Les
Grandes Coasses
Nr 56738, 13,5 % vol
75 cl, 149 kr
5. ADEGA DE MONÇÃO - Vinho Verde
Nr 2825, 12,5 % vol
250 ml, 43 kr
6. ANTONIO CAMILLO - Tutti i Giorni
Nr 55737, 13,5 % vol
1 liter, 189 kr
7. JÉRÔME ARNOUX - Tradition
Nr 52533, 12,5 % vol
75 cl, 199 kr
8. JÉRÔME ARNOUX - Brut Nature
Nr 56071, 12,5 % vol
75 cl, 188 kr



1. 2. 3. 4.



5. 6. 7. 8.



Alkohol kan skada din hälsa