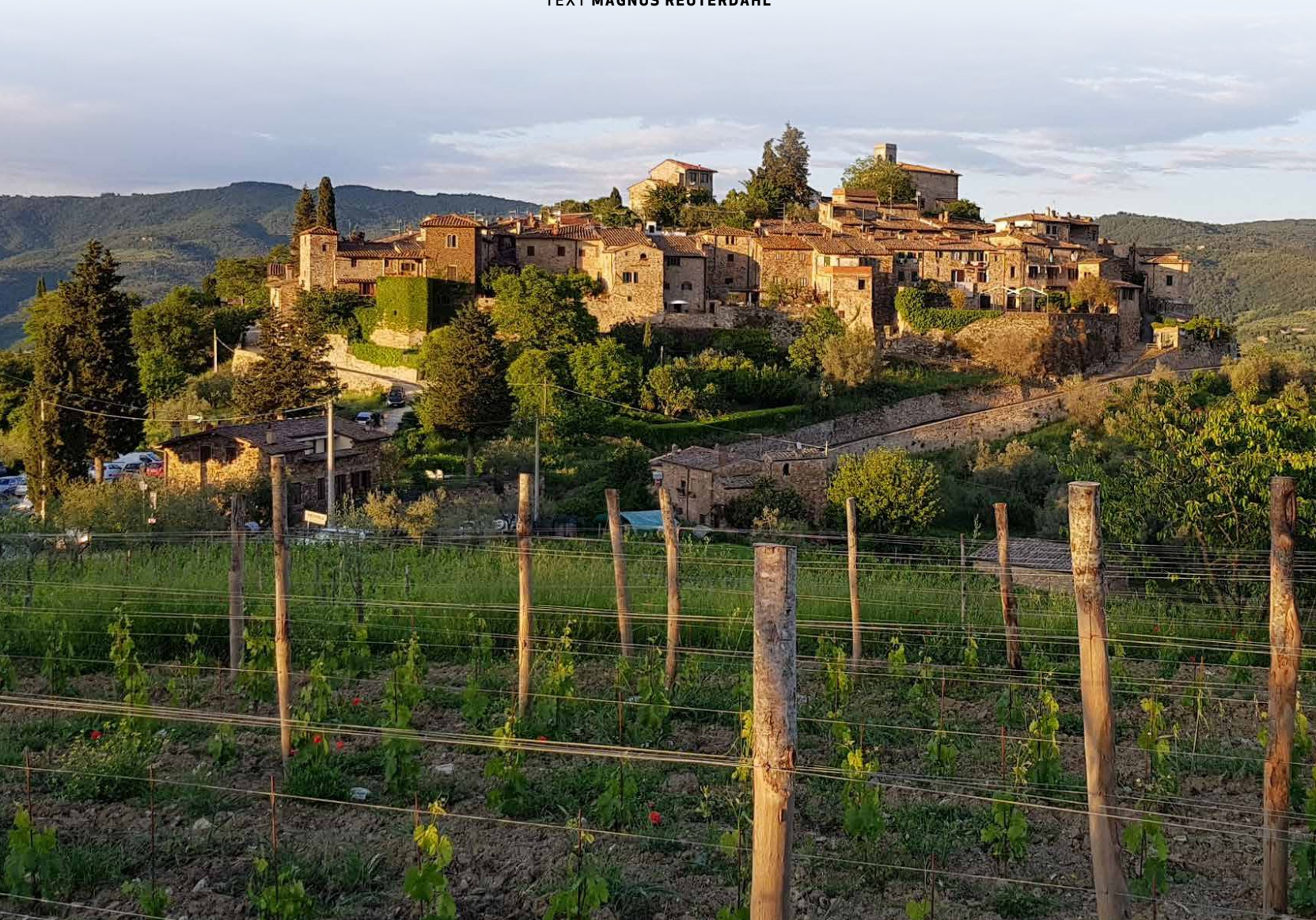


PÅ TOPPEN AV MONTEFIORALLE

Kvalitetsarbetet i Chianti Classico börjar ge resultat på allvar. Efter decennier i skuggan av andra italienska vinmråden som erövrat världen har producenterna steg för steg förbättrat arbetet på vingårdarna. En stor del i detta har varit arbetet med UGA-beteckningar för elva av områdets byar. En av de som gått i spetsen för detta arbete är Sofia Ruhne på svenskägda Terreno.

TEXT MAGNUS REUTERDAHL



MONTEFIORALLE

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico är röda viner som framförallt görs på druvan sangiovese. Vinerna ska innehålla minst 80 procent av druvan. Andra godkända druvor är bland annat canaiolo, malvasia nera, colorino och cilieggiolo. Det görs tre typer av vin inom appellationen. Chianti classico annata som ska lagras i minst 12 månader, detta vin släpps årligen. Chianti classico riserva lagras i minst 24 månader och gran selezione som ska lagras i minst 30 månader, det senare görs vanligen bara de bästa åren. Utöver detta ska vinerna hålla minst 12, 12,5 respektive 13 procent alkohol.



Föreningen i Chianti Classico arrangerar bland annat provningar.

Det finns många välkända vinregioner i Italien. En av de mer kända är Chianti Classico i Toscana som fick sin DOCG-status 1984. Under denna appellations görs endast röda viner, ofta på druvan sangiovese. I området produceras också vita viner och rosé, dessa säljs dock under andra appellationer.

Området Chianti Classico omfattar 74 455 hektar med mark, av dessa är bara 9 900 planterade med vin, varav 6 900 hektar är klassificerade för Chianti Classico. Dessa 6 900 hektar fördelas på omkring 340 producenter.

Alla vinområden utvecklas, så också Chianti Classico. Den senaste förändringen inträffade 2022 då det infördes en geografisk uppdelning av regionen i elva så kallade UGA (Unità Geografiche Aggiuntive). Dessa utgår från historiska bynamn och topografier kring dem.

Än så länge är det bara för vinerna klassificerade som gran selezione som man kan använda UGA-beteckningen. Dessa viner utgör bara fem procent av produktionen. För att klassificeras som gran selezione och UGA ska vinerna vara gjorda på druvor som odlas och buteljeras på gården. De ska också lagras i bara 30 månader innan de når marknaden och vara gjorda på minst 90 procent sangiovese.

EN AV DESSA UGA är Montefioralle. Det är ett litet område i den norra delen av Chianti Classico, på den västra sidan av floden Greve. Området är den näst minsta UGA:n. Området ligger kring en medeltida by med samma namn och gränsar mot Greve in Chianti, en annan UGA. Producenterna i Montefioralle kan välja mellan att klassa sina viner som UGA Greve eller UGA Montefioralle.

För att klassificeras som gran selezione och UGA ska vinerna vara gjorda på druvor som odlas och buteljeras på gården.

I Montefioralle ligger vingårdarna högt i terrängen, ofta mellan 300 och 540 meter över havet. Jordmänen är varierad men har ofta mycket inslag av kalk, till exempel piefracorte (kalksten och sand) och alberese (finkornig kalk, skiffer och sand). Det är också ett område med mycket skog, drygt 50 procent är att betrakta som skog och till det kommer att drygt en tiondel av marken är planterad med oliv-

träd. Många vinodlingar är exponerade mot norr. Förr i tiden var det en nackdel, men på grund av klimatförändringarna, som ger mycket heta och torra somrar, har det visat sig vara en fördel, eftersom det är lättare att göra viner med mycket fräschör i områden som Montefioralle.

OMRÅDET omfattar omkring 250 hektar med vingårdar och 15 producenter. En av dessa är Terreno, en vingård som ägs av Familjen Ruhne och drivs av Sofia Ruhne. Mer än så, idag är hon också ordförande för Montefioralles producentorganisation. Detta är stort. Vinorganisationer är ofta konservativa och hon är den första kvinnliga ordföranden i Chianti Classico. Hon är dessutom inte från Italien, Toscana eller Chianti Classico. Men hon har visat att hon kan det här med vinmakning. Terreno har gjort en lång resa och tillhör idag mina favoriter i Chianti Classico.

Familjen Ruhne tog över vingården Terreno i Greve in Chianti 1988 och släppte sin första årgång 1990. Sofia Ruhne flyttade till vingården på heltid 2010 och fem år senare tog hon över rodret på vingården. Under hennes ledning har den svenskägda vinfirman arbetat med en tydlig riktning mot att bli ekologiska och självförsörjande med ett fokus på hållbarhet.



VINTIPS!


Terreno Chianti Classico Gran Selezione Sillano 2019

Nr 58386. Pris 495 kr
 Detta är ett ungt vin som kommer att må bra av lagring, även om det också är mycket charmigt som ungt. Frukten är rik med smak av mörka och röda körsbär, plommon, tranbär och röda vinbär kantat av vilda örter. Tanninerna biter tag men är följsamma, ekfaten ger en fin kryddighet och avslutet är långt. Inslag av en kalkig salinitet ger extra fräschör och bland örterna finns inslag av fänkål, rosmarin och lila blommor. Elegant och smakrikt som passar utmärkt till grytor, grillat kött eller smakrika pastarätter.

IDAG ÄR GÅRDEN helt fri från kemisk gödning och bekämpningsmedel och alla vinerna samt Terrenos egen olivolja är certifierat ekologiska. Det tycker jag känns i deras viner, frukten är renare och tydligare, fräschören och elegansen mer framträdande och framför allt finns det en härlig energi.

Terreno har också lyckats köpa några hektar med vingårdar i Montefioralle och det är där de gör gran selezione-vinet Sillano. Detta är på en av de högst belägna vingårdarna i området, drygt 500 meter över havet.

När vi talar om höjder kan det ibland sägas att det blåser kallt på toppen. Det är inget som Sofia märkt. Hon tycker att det är viktigt, intressant och roligt att vara med och leda den utveckling som pågått i Chianti Classico de senaste åren. En stor del av detta arbete har varit att stötta utvecklingen av arbetet med UGA.

Sofia Ruhne driver Terreno och verkar för områdets bästa som ordförande i Montefioralles producentförening.

Sofia har också sett det som viktigt att arbeta med sammanhållning och att kommunicera Montefioralle som område.

Det är värdefullt för Sofia att ha blivit utnämnd till ordförande. Arbetet med UGA har betytt mer samarbete och gemenskap mellan vingårdarna och producenterna. Bland annat har de tagit fram gemensamma mål för områdets utveckling. Här är det viktigt att komma ihåg att politiska frågor går via Consorzio Vino Chianti Classico, inte föreningen. Föreningens verksamhet handlar mer om gemensamma aktiviteter som provningar, platsutveckling och att dela kunskap med varandra.

SOM ETT LED i sitt arbete med föreningen tog Sofia i höstas med några av sina kollegor från området till The Winery Hotel i Solna. Där visade de tillsammans upp bredden och kvaliteten på vinerna från Montefioralle. Att samla viner från olika UGA tror jag är ett nödvändigt steg för att vi verkligen ska börja förstå de olika byarnas terroir och uttryck. Idag är det bara gran selezione som görs som UGA-viner men planen är att också riserva och annata-vinerna blir en del av det. Provningar som denna är ett första steg att få en bild av en specifik UGA som Montefioralle och kunna sprida den vidare.

Med sig hade Sofia producenterna Villa Calcinaia, Podere Campriano, Montefioralle, Altiero, Terre di Baccio, Podere Somigli och Terre di Melazzano tillsammans med deras egna viner. Det gav mig tillfälle att prova flera olika viner sida vi sida och upptäcka likheter och skillnader. Några producenter som jag tyckte stod ut lite extra var Terreno, Villa Calcinaia

och Montefioralle, dock i hög konkurrens av de övriga.

NÄR VI KOMMER till vinerna från Montefioralle har de några gemensamma drag. Alla viner har mycket fräschör, ren frukt, ofta med visst djup och smak av röda frukter och bär samt mycket energi. Vinerna har bra struktur med tanniner som är fasta men avrundade. I avslutet finns ofta smak av färska örter och kryddighet. Viner från Montefioralle är för dig som gillar eleganta röda viner.

Tyvär finns det inte så många viner från Montefioralle på Systembolaget för närvarande. Det finns dock en del på restauranger runt om i Sverige, bland annat på The Winery Hotel. För närvarande finns ett vin på Systembolaget, Terrenos vin Sillano, och det är väl värt att kolla upp. Jag hoppas på att vi framöver hittar betydligt fler viner från Montefioralle, för detta är viner som jag tror att många svenskar kommer att uppskatta.

För närvarande finns ett vin på bolaget, och det är väl värt att kolla upp. Jag hoppas på att vi framöver hittar betydligt fler viner från Montefioralle.

