

När jag började jobba här för 15 år sedan fanns inte en enda kvinna i ledande position. Nu har det hänt jättemycket, även om landet fortfarande har en resa framför sig gällande jämlikhet. — Sofia Ruhne



Text Anders Melldén Illustration Dennis Eriksson

TERRENO

Sofia Ruhne har nyligen blivit omskriven i New York Times. Dels för att hon är svensk vinmakare mitt i Chianti Classico vars viner just nu är superheta, men också för att hon är kvinna som tar plats i en traditionellt mansdominerad bransch.

– När jag började jobba här för 15 år sedan fanns inte en enda kvinna i ledande position. Nu har det hänt jättemycket, även om landet fortfarande har en resa framför sig gällande jämlikhet, säger hon.

Föräldrarna Mats och Brigitta Ruhne köpte den gamla gården Terreno på 1980-talet. Italien var i ekonomisk kris och Chianti hade svajigt rykte. En kvalitetssatsning hade dock startat och Terreno hängde med på det tåget. Sedan dess har vingården stadigt minskat sin produktion – för att höja kvaliteten. Från 160 000 flaskor när de tog över, till dagens 80 000 flaskor. Fokus ligger på druvan sangioveses uttryck från olika vingårdslägen.

Att en utländsk familj gör vin i hjärtat av Toscana är faktiskt inte så uppseendeväckande bland grannarna.

– I Italien är man antingen från den närmsta staden eller byn, eller så är man utböling, berättar Sofia. Det spelar mindre roll om man kommer från Stockholm eller Milano.

Utmaningarna har varit många; den italienska byråkratin är en. För Sofia och hennes föräldrar har det blivit många blanketter och möten med olika myndighetspersoner som gärna vill göra kontroller – särskilt eftersom Terreno arbetar ekologiskt och hållbart.

– Sedan var det en språklig utmaning för mig. Jag läste visserligen på universitet här, men facktermerna har ändå tagit sin tid att lära.

Sofia Ruhne är den i familjen som tillbringar mest tid på källargolvet, som vinmakare. Under hennes tid på gården har den blivit självförsörjande på el och vatten.

Hon leder även arbetet med att utveckla Montefioralle, ett av Chianti Classicos 11 underdistrikt med ett 15-tal producenter.

– De var modiga som satsade på mig. Jag är första kvinnan på en sådan post i Chianti Classico.

Numera ser hon vinbranschen som en av landets mest jämlika. Och Sofia har varit del i den utvecklingen genom att skapa ett kvinnligt nätverk där de peppat varandra att ta mer ansvar samtidigt som de också har hjälpt männen på vingårdarna att vara mer delaktiga hemma med sina familjer.

Terreno gör vin både från underdistriktet Greve, där själva gården ligger, och i Montefioralle, några kilometer bort. Där finns ett par av de högsta lägena med mycket kalksten. Dessa druvor går till Chianti Classicos främsta klass, Gran Selezione.

Samtidigt pågår nu en geografisk indelning där de 11 underdistrikten, *Unità Geografica Aggiuntiva* (UGA), kommer att skrivas ut på etiketten framöver (se s. 68–71).

– Jag gillar traditionen med att blanda druvsorter och vingårdslägen också, men det är roligt att se att vi i dag värderar lokala druvsorter och tydliga ursprung mycket högre än tidigare.

Mats och Birgitta Ruhne är fortfarande aktiva på gården som förutom vinet har egen restaurang och olivoljeproduktion. Sofia är yngst i syskonskaran och känner ingen press på sig att ta över stafettpippen från föräldrarna.

– Nej, inte alls. Det passade bra eftersom mina systrar har barn i svenska skolor just nu. De är samtidigt engagerade i gården även om det är jag som gör vinerna. Och jag tycker att detta är jätteroligt. Efter 15 år känns det som att jag bara börjat skrapa på ytan ...