

MAGASINET OM MAT OCH DRYCK FÖR LIVSNJUTARE

WIN & BAR

VIN SPRIT DRYCKER LIVSSTIL RECEPT • NR 1/2025



**SANGIOVESE
JUPITERS BLOD
PRISVÄRDA VINER**

**VÄRLDENS BÄSTA ROM
COCKTAILS & MOCKTAILS
VARDAGSMAT**



Vinnmakaren Sofia Ruhne hos Terreno.



TERRENO

Med respekt för Toscanas Chianti Classico, hantverket och vingårdens identitet har Sofia Ruhne på bara drygt tio år utvecklat Terreno till en välrenommerad producent. Hennes första vin var en tribut till sangiovese. Vinet A Sofia, som är gjort på områdets svärbevästrade älsklingsdruva, är redan en modern klassiker. Även det senaste vingårdsrena vinet Terreno Chianti Classico Gran Selezione Sillano DOCG har uppmärksammats i Italien och internationellt, inte minst i Sverige där Sofia Ruhne och hennes familj bygger en bro mellan de båda ländernas kulturer genom sitt engagemang i The Winery Hotel i Solna. Hon är också starkt engagerad i kvalitetsutvecklingen i Chianti Classico, både som vinnmakare och ordförande för Montefioralles producentorganisation. Montefioralle är en av de elva UGA-byarna i vinregionen Chianti Classico i Toscana.

DEN SVENSKA vinnmakarfamiljen Ruhne har gjort vin i Chianti Classico i drygt trettio år. Sofia var bara sju år när hennes föräldrar Mats och Birgitta köpte vingården i Toscana 1988. Sedan dess har Terreno höjt kvaliteten på vi-

nerna genom att gå tillbaka till naturlig och ekologisk vinproduktion. Särskilt har vinerna utvecklats under dotterns ledning.

Terreno ligger strax intill den lilla byn Greve in Chianti. Det är klassiska marker för druvodling och vintillverkning. Idag är det Sofia Ruhne som driver gården. Hon har även ansvaret för vinet som produceras och serveras på familjens helt ägda hotell.

Hon har initierat en vidareutveckling av arbetssättet på fälten och hon är imponerad av resultatet. Det medvetna arbetet har gett både bättre kvalitet och högre kvantitet. Den snabbheten är man inte vad vid i vinvärlden, där det kan ta tio år från ny stock till flaska. Att driva en vingård är ett långsiktigt arbete.

SANGIOVESE SPELAR huvudrollen på Terreno och i Chianti Classico. Alla viner från området tillverkas enligt samma strikta regler för odling, skördeuttag, framställning och lagring. Chianti Classico-vinerna ska enligt dagens regler bestå av minst 90 procent sangiovese. Utöver det finns det nära femtio godkända blå druvsorter att välja mellan. Vinnmakarens beslut avgör inriktningen.

– Att göra vin handlar om att ta många beslut på vägen. Särskilt gäller det sangiovese som är

en sådan känslig druva. Den är svår att arbeta med och det är inte lätt att få balans i vinet. Om man lyckas som vinnmakare blir det ett fantastiskt vin med fräsch frukt och härlig syrlighet. Fruktens potential kan lätt döljas av ek och för mycket påverkan i vineriet. Då missar man den naturliga smaken av körsbär, blommighet och viol som frukten i sig ger, säger Sofia Ruhne.

Terreno Chianti Classico Gran Selezione 2017

Art nr 78911. Pris 329 kr
ASofia har både styrka och elegans. Vinet är gjort på enbart sangiovese av druvor från mer än fyrtioåriga stockar. Vinet har en fruktighet som aldrig blir tung, påtagliga tanniner och en fin smak av körsbär. Här finns också kryddiga toner, inslag av fat och en variationsrik komplexitet. Årgång 2019 är på ingång.

