



TOSCANSK ‘primeursmagning’

Det er selvfølgelig en forvrøvlet overskrift, for primeursmagningen er jo fransk og ikke italiensk, men skrev vi Anteprime Toscane, hvad smagningen retteligen hedder, var alle nok ikke helt med. Men der er altså tale om den store smagning af de helt nye, jomfruelige toscanske vine, ingen endnu officielt har smagt. Den ugelange smagning, der trækker vinfolk til fra det meste af verden, fandt sted i henholdsvis Firenze, San Gimignano, Montepulciano og Montalcino. Og det var chianti, chianti classico, vernaccia di San Gimignano, vino nobile di Montepulciano, brunello di Montalcino, der blev smagt.

Af NANA WAD
Foto SCANPIX , GETTY IMAGES OG PR

Under den årlige *Anteprime Toscane*, der finder sted tredje uge i februar, går fem konsortier sammen om at præsentere toscanske vine, deres forskellighed og mangfoldighed. Jeg har de sidste fire år været ihærdig gæst ved denne store smagning, som har hjulpet mig til at forstå mere om Toscanas mange forskellige vine, forskellen på chianti og chianti classico, og hvorfor man med fordel kan rette opmærksomheden mod de vine, der ikke bare skriver Toscana på etiketten, men med stolthed identificerer sig med appellations- og slotsnavn. Anteprime Toscane er en stor oplevelse og varer hele otte dage. Plus det løse.

Traditionen tro begynder det hele i Firenze, de første to dage på det monumentale fort Fortezza da Basso, et af byens største historiske monumenter, opført ca. 1539 for Allesandro de’ Medici, adelig hertug af Firenze. Så er man godt i gang, for præcis som jeg forestiller mig, at der må være forskel på at studere litteratur og filosofi på for eksempel Sorbonne frem for i den moderne stenkloks KUA (humanistisk fakul-

tet på Amager), så giver det også en anden og mere intens oplevelse at smage toscansk vin bag ca. 700 år gamle florentinske mure frem for på messe i Bella Center. Stilen for smagelokation holder i øvrigt hele ugen. Arkitektur og historie er en del af oplevelsen, mens man smager.

VINSCENEN SÆTTES

Den første dag er lidt et roderi af alt det, som ’kun’ er kategoriseret DOC vine, evt. ’kun’ IGT. Her går man rundt med glas i hånd og smager på mere autonome vine som syrah fra Cortona, rosévin fra Toscanas kyst, Maremma, saltvandsmagende hvidvine på druen vermentino, ansonica og en del bordeauxblends. En god og spraglet start på en uges fordybelse og en opvarmning, en slags kalibreringsøvelse til de næste mange dages seriøs smagning.

Dagen derpå er mere tjekket. Her handler det kun om chianti, og man smager løs i lydløshed med sommelierservice ved sit eget bord, otte glas pr. gang og et smagekatalog på hundredevis af vine fra syv

subzoner i Chianti. I tilstødende sal står producenterne klar ved deres borde, så man som pressegæst kan drible ud og få en snak om det, man smager, mens man smager.

Dagen derpå igen bliver det virkelig alvor, når organisationen Gallo Nero Chianti Classico byder velkommen i Stazione Leopolda, Firenze’s forhenværende togstation, nu spektakulær kulturborg, der huser messer, avantgarde modeshows, lancering af nye Ferrari-modeller og kulturevents fra hele verden. Og så altså lanceringen af nye og ældre årgange af et lokalt varemærke med den store hane som stolt symbol, chianti classico-vinene.

Som læser bør du se for dig en *cat walk* af vine, så langt øjet rækker i et industrielt, imponerende men næsten logeagtigt miljø med tykke sorte gardiner, sortklædte sommeliere, den overdimensionerede sorte hane, som majestætisk troner for enden af rækken af hundredvis af vine, der bærer dens navn og symbol og så et nærmest bordelrødt lys under loftet.

Sanserne er skærpet, når man sætter sig til bords klokken 9.00 og smager så meget, hjertet tillader de næste to dage. Det logeagtige forstærkes hen på dagen, når alle vinsmagende gæster ligner vampyrer; sangiovese-druen har en stærk afsmittende effekt på læber og tænder.

EN TUR PÅ LANDET

Når man på fjerde dagen forlader Firenze, skifter scenariet fra cool storby til landlig romantisk Toscana-stemning i den lille berømte midaldalderby San Gimignano syd for Firenze. San Gimignano er kendt for sine mange tårne og sine friske og klare hvidvine på den lokale drue vernaccia, som har egen d.o.c.g. status ’Vernaccia di San Gimignano’.

Som i de fleste middelalderlandsbyer anvendes byens hovedfæstning, borg eller rådhus til smagningen af den nye årgang. Og hvilken befrielse det dog netop er at smage på kolde hvidvine bare en enkelt dag med den klare vintersol som hjælper, når lysreflekserne i vinglas skal hjælpe med at afsløre vinens karakter. Er den brillantblank med grønne reflekser eller gulgylden? Klar eller grumset? En del af en sommeliers avancerede arbejde at afdække under smagning.

På tournédag nummer seks smages seneste årgang af den mindre kendte, men ældste toscanske DOCG med det adelige navn Vino Nobile di Montepulciano. Vi er i middelalder /renæssancebyen Montepulciano i det sydlige Toscana, sydøst fra Siena, hvis vine står lidt i skyggen af især nabovinen brunello.

Der kæmpes hårdt for opmærksomheden på den ene dag, der er afsat til at smage vinen, der på skrift virkelig kan forvirre, for nok er det den føromtalt toscanske sangiovese-druer, der laves vin af, men lige her går den også under synonymet prugnole gentile, og Gud hjælpe mig, om der ikke også længere syd på i Italien findes en drue, der hedder montepulciano d’abruzzo. Men her er det altså druen sangiovese aka prugnole gentile, der laves vin af i kommunen Montepulciano.

MESSAGE IN A BOTTLE

Anteprime Toscane afsluttes med manér, *salute* og brunello i glasset under to dages smagning af de nye brunellovine, i år vil det sige årgang 2013, 2012 Riserva og 2016 Rosso di Montalcino. Smagningen afholdes i den romansk-gotiske Sant’ Agostino kirke midt i Montalcino.

Vi sidder i den overdækkede atriumgård blandt appelsintræer og kæmper os igennem Toscanas kommercielle vinguld, brunelloerne, som koster ca. det tredobbelte, i mange tilfælde meget mere end gårsdagens vine i Montepulciano.

Brunellovinene er meget eftertragtede, og der er altid store forventninger til at smage de endnu ikke frigivne versioner af denne Toscanas berømte 100 % sangiovese-vin.

Når det hele slutter, sker der gerne noget andet spektakulært, for eksempel kom Sting i år forbi og spillede et af sine store hits *’Message in a Bottle’*. Sting og hans hustru, Trudie Styler, laver i øvrigt også vin i Toscana på vingården Il Palagio.

Fortezza da Basso



Sting hans kone og rapper



CHIANTI

Området er relativt stort og omfatter subzonerne Colli Senesi, Colli Fiorentini, Chianti Rufina, Colli Aretini, Colli Pisane, Montalbano, Montespertoli. Chiantivine kan generelt betragtes som lette, ungdommelige, lyse vine. Hverdagsvine, om man vil, til hverdagspris. De er klassiske for Toscana og laves på sangiovese, men 30 % må være anden druesort, og 10 % må endda være en grøn drue, oftest den lokale trebbiano toscane, hvilket også er med til at give en lys vin. Reglerne foreskriver desuden krav til alkoholprocent, som for Chiantis vedkommende kun behøver være på 10,5 % for de almindelige vine (*annata*) og 11,5 % for *riserva*. Mange husker chiantivin som 'den i bastflasken', i dag er der dog kun ganske få chiantiproducenter, der bruger den flasketype til deres vine. Chianti frigives som ung vin i marts i året efter høsten, og riserva lagres 24 måneder fra januar året efter høsten. De helt unge chiantivine har dog godt af lidt tid på flaske. Ved smagning af de endnu ikke frigivne vine fra 2017 stod dette meget klart. Høsten 2017 i Toscana er lille. Sen forårsfrost, hedeølge i juli og august og næsten ingen regn resulterede i en årgang med ganske lavt udbytte. Til gengæld kunne smagningen af de p.t. let hysteriske vine tyde på, at vinene med tiden bliver spændende. Det var dog nogle alt for umodne, flyvske med aldeles ukontrolleret syre, der kunne smages på i år, men flere af dem gav nys om mere power og spændstig moden frugt om bare ét år.

ANBEFALES

2017 er for ung og rå at drikke nu, men mine anbefalinger af vine, jeg glæder mig til at smage næste år, er **Antico Borgo La Torre**, en mild, sødmefuld, let chianti med fine noter af jordbær, rabarber og stikkelsbær, **Agricola Le Fonti**, en mere dunkel og rund vin med tydelig tannin og smag af blød, mørk frugt og **Badia di Morrona**, pæn, ordentlig og lidt sofistikeret stil. Men den bedste, mest lovende var nok **Poggio Bonelli**, **Chianti Colli Senesi**, lavet på 100 % sangiovese, alkohol på 13 % og med flotte balsamiske noter samt smag af mørke kirsebær lovede den at blive en rigtig elegant vin.

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico er mere seriøse og intense vine end chianti, de er dyrere og har skærpede krav til fremstilling. De skal laves på min. 80 % sangiovese, 20 % må være enten franske druesorter (merlot, cabernet sauvignon, syrah) eller andre lokale sorter som for eksempel canaiolo og colorino. En almindelig chianti classico (*annata*) må frigives fra oktober året efter høståret. En *riserva* skal have min. 24 måneders lagring fra januar året efter høståret, hvoraf tre måneder skal være på flakse. I 2013 lanceredes en ny topkategori, *gran selezione*, som skal demonstrere den mest udsøgte chianti classico med krav om 30 måneders lagring, heraf tre måneder på flaske og skærpede krav til druernes kvalitet, som i øvrigt skal være fra producentens egne og bedste marker. Ideen med de tre kategorier er at skelne stil- og kvalitetsmæssigt i Chianti Classico og prissætte vinene derefter. De unge annata-vine skal agere frugtig, slank, velbalanceret og frisk stil, der er 'nem at drikke'. Riservaerne skal være mere faste, udtrykke klar frugt, men med en vis fadlagring, der støtter op om vinens struktur og udviklingspotentiale. Af de store gran selezione-vine bør man forvente krydderi, elegance, struktur og præciseret balance mellem tanniner og syre, åbenlys substans og tydeligt udviklingspotentiale. Gran selezione er et seriøst tiltag fra konsortiets side for at markere chianti classicos prestige og klasse og fremhæve vinenes egen identitet, som på den ene side let forveksles med de almindelige chiantivine, på den anden side kommercielt står i skyggen af brunellovinene fra Montalcino. Alkoholkravene til annata-vinene er min. 12 %, til riserva 12,5 % og til gran selezione 13 %. Er man i tvivl, om man har fat i en chianti eller en chianti classico, kan man kende sidstnævnte på den sorte hane på halsen af flasken, symbolet for en chianti classico. Ellers kan man orientere sig via prisen, som i reglen er højere for chianti classico. 2016 er en aldeles glimrende årgang i området, og vinene fremstår generelt drikkeklare, aromatiske, mørke og flotte. En sand fornøjelse at smage på den ene perle efter den anden, velvidende, at de helt sikkert kun bliver endnu bedre med to, fem, otte år mere i flasken. Der er mange forskellige stilarter inden for chianti classico, og jeg forsøger at skelne mellem dem, der stædigt og stolt holder fast ved at producere på 100 % sangiovese, og dem, som gør sig i en mere international stil med et skud botox i form af cabernet sauvignon og/eller merlot. Jeg skal ikke lægge skjul på, jeg personligt beundrer de første mest, om end der også er toplækre vine blandt de franskinfluerede.

ANBEFALES

De, der i min smag stikker ud som aldeles fremragende i år (og jeg kan slet ikke få dem alle med) er: **Castello Monsanto**, **Chianti Classico Castello di Monsanto 2016** (smagt som fadprøve), blændende, klassisk skønhed, næsten svævende, fortryllende, ypperlig vin med én overskrift – elegance; **Castello di Ama**, **Chianti Classico Ama 2016**, er en sikker vinder, som lukker sig langsomt, men sikkert op, og så må jeg hellere få med, at topvinen San Lorenzo 2014, klassificeret som gran selezione, slår én tilbage i sædet med sin stramme, adstadige seriøse profil. Som en ung og lidt fjendtlig mand, som enhver med æstetisk sans kan se vil blive en stor, flot, elegant og powerfuld mand; **Querciabella** laver intellektuel, delikat, raffineret og ekstremt vellavet biodynamisk vin; **Monteraponi** var tilsyneladende det nye sort, alle talte om, jeg smagte og smagte for at knække koden og kom frem til, at de temmelig dyre vine udmærkede sig ved i særlig grad at udtrykke specifikt terroir. Vi er i Raddas klassisk toscanske jordbund af galestro og alberese. Men smagningens overraskelse blev nu det lille og slet ikke så berømte hus **L'Erta di Radda**. Fin vin fra en ung ambitiøs vinmager med seriøs tilgang til sangioveses kompleksitet, som han får meget få, interessante og rene vine ud af.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vernaccia er navnet på en drue til hvidvinen af samme navn fra området omkring smukke San Gimignano. Da der findes flere vernaccia-typer skal den derfor lige her benævnes med sin fulde betegnelse; Vernaccia di San Gimignano. Det var den første italienske vin, der fik DOC-status tilbage i 1966, for både amarone, brunello og barolo, og i 1993 blev den tildelt DOCG-status (ifølge 'Native Grapes of Italy', 2014, af Ian D'Agata). Toscana, for ikke at sige hele Italien, brillerer uden tvivl kommercielt mest med rødvine, så meget at man som forbruger helt kan glemme, at der selvfølgelig findes fremragende hvidvine. Italien kan det hele, og Toscana kan lave mange gode hvidvine. Vernaccia di San Gimignano kan med fordel produceres uden brug af fadlagring for sprøde, mineralske, friske hvidvine. De fleste af dem er uprætentiose med umiddelbar appel, hvis man holder af usnobbende vine med et pænt balancepunkt mellem citrus, fersken og noget svagt bittert som i skallen af mandler. De mest tørre kan minde en smule om gode soavevine. Riserva-versionerne har fået et skud fadlagring og bliver mere voluminøse, lidt federe på bekostning af det friske. De nyeste vine, fra 2017, var over en kam ganske gode og meget forbrugervenlige, vil jeg mene. Friske, lækre ukomplicerede, men af god kvalitet med håndværket i orden. I min smag er Riservaerne ikke så vigtige. Jeg synes, fadet kommer til at skygge lidt for de mange sjove og livlige nuancer i den mere friske version. Omvendt var det en fornøjelse at smage de unge vine, der vrimlede af smagsreferencer fra umodne jordbær, hvid te, sukkerærter, appelsiner, bergamotte, havtorn og salt. Det lader også til, at Vernaccia er særligt god som *sulle bucce*-versioner, det, der på fransk kaldes sur lie, på dansk skindkontakt under macerationen. I øvrigt er vernaccia di San Gimignano generelt virkelig *value for money*.

ANBEFALES

Il Palagione er i min smag en af de bedste producenter, præcise, friske og herlige vine hvert år, især er hans 'mindste' vin, Hydra, dybt charmerende. **Podere Canneta** laver økologiske vine i lidt burgundisk stil, faktisk minder de lidt om meursault, dog milevidt fra i pris.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Vino Nobile di Montepulciano kan vel betragtes som en gammeldags toscansk vin, fri af modeluner og kommercielle trends. Den skal laves af sangiovese med tilladelse af 30 % andre lokale sorter, men her ses sangiovese ikke smurt ind i merlot eller uniformeret af cabernet sauvignon. Til gengæld er det også her i Montepulciano, at sangiovese nogle gange får lov at være lidt grov og beskidt. Vinen skal lagres min. to år, hvoraf et år skal være på fad. Hedder den riserva, er det i alt tre år. Når man har smagt så meget sangiovese så intenst, tegner der sig også en profil, og jeg kan ikke lade være med at tænke på, at det er, som om sangiovese her fra Montepulciano har træsko på. Det er, efter min mening, her, sangiovese-vinene kan smage voldsomt af beskidt kostald og sved og pis, som årgangen 2014 sidste år gjorde. Så det var lidt med træet gane, jeg indtog de første smagsprøver årgang 2015. Men sikken lettelse i år. Og endnu en bekræftelse af, at Toscanas DOCG-vine handler SÅ meget om sted og årgang. Vinene fra Montepulcianos yngste årgang 2015, som var en perfekt toscansk årgang, havde så at sige stillet de beskidte træsko og viste sig som, om ikke yndige, så langt mere glatte versioner af sangiovese. Hvis der var en fordom fra min side om brett'ede, træsmagende alt for rustikke vine, så måtte den vige for oplevelsen af en nydelig årgang diskrete, men velformede drikkeklare, nærmest kommercielt klare vine med potentiale og umiddelbar velsmag.

ANBEFALES

Dei var både fint floral i næsen og blød og saftig i smagen. **Il Molinaccio "La Spinosa"**, sød og lækker, saftig, ungdommelig og ypperlig – drikke moden, men pænt karakterfast med den gamle, trofaste skosål tilpas i baggrunden, så den er behagelig. **Poderea della Bruciata** gør det for den, der i al hemmelighed gerne vil have en lidt oversøisk stil midt i Toscana – fed, sortrugtet og lidt brummende i fuldskæg med rødvinstråber i.





BRUNELLO DI MONTALCINO

Brunello er 100 % sangiovese og ubestrideligt blandt Toscanas dyreste og mest berømte vine. De hører under byen og kommunen Montalcino. Brunello skal lagre min. fem år efter høsten, hvoraf de to år skal være på fad, og fire måneder skal være i ro på flaske.

Riserva brunello skal bruge i alt seks år efter høsten, og endelig findes der en slags 'lightversion', Rosso di Montalcino, som ikke må få lov at bruge navnet brunello, men som i realiteten er en del af produktionen, men som ikke skal ligge på fad og må frigives allerede et år efter høsten.

2013 er en klassisk årgang med et vådt forår, lidt kold forsommer og en tæt på perfekt juli og august skulle efter forventningerne gerne give en herlig (år)gang(s) brunello. Men som det også er med store vine, så kan selv de bedste have brug for tid til at blive perfekte. Smagningen i Montalcino bød på store vine, men mest af alt pirrede den nysgerrigheden: "Gad vide, hvordan den her vin smager om 10 år", for det er jo også en af pointerne med disse vine – at de bør gemmes, selv når de er springklare til at drikke, som mange af 2013 faktisk er i år.

ANBEFALES

Vine, der gjorde særligt indtryk var **Il Marroneto** med sin topvin Madonna della Grazie markerer sig altid med sin svimlende, enestående vulgære skønhed og **Carpazo** leverede mineralisk og roget, stærk og samtidig sårbar vin. Men én vin skilte sig fuldkommen ud for mig, **Brunello di Montalcino la Cerbaiolo – Salvioni**. Den må dog være Montalcinos mest elegante vin! Elegant, dér hvor elegance bliver decideret beroligende og evig.

EFTERTANKER

Mit fokus under Anteprime Toscane er overordnet at forstå sangiovese, forstå toscansk vin gennem sangiovese. En konklusion, jeg tør drage ikke bare efter i år, er, at brugen og nødvendigheden af franske druesorter er ved at dampe lidt af. Om det er det internationale marked, der begynder at søge en mere stringent vinstil, hvor rødvine gerne må have syre, er muligt. Om det er en generel trend, der sværmer for det oprindelige, det lokale er også en mulighed. Om det er toscanerne selv, der, når alt kommer til alt og med god grund, er så stolte af deres eget vinmateriale, kan også være en mulighed. I hvert fald slog det mig, at flere og flere chianti classico-vine var anført som 100 % sangiovese, og flere producenter, jeg talte med, fortalte mig, at de for eksempel begyndte at fokusere på store vine kun på sangiovese i stedet for de tilladte 20 % cabernet sauvignon. Hvis det er tendensen, synes jeg, det er en god tendens. Supertoscanerne? De er af logiske årsager slet ikke med på Anteprime Toscane, så de må gemmes til en anden artikel.



Brunello Grapes Harvest, Val D'Orcia, Tuscany, Italy
ITALY - SEPTEMBER 24:
Ripened Brunello grapes, Sangiovese, being harvested at the wine estate of La Fornace at Montalcino in Val D'Orcia, Tuscany, Italy (Photo by Tim Graham/Getty Images)



FORHANDLERE

Chianti

Poggio Bonelli forhandles af Vinotek a Fynnis, de øvrige har det endnu ikke været muligt at på det danske marked

Chianti classico

Castello Monsanto forhandles af Bichel Vine, Castello di Ama af Philipson Wine, Querciabella af Atomwine, Monteraponi af Niche Vin og L'Ertà di Radda af Distinto

Vernaccia di San Gimignano

Ingen af de to producenter, Il Palagione og Podere Canneta, importeres p.t. til Danmark

Vino nobile di Montepulciano

Det har ikke været muligt at finde danske distributører

Brunello

Il Marroneto forhandles af Distinto, Carpazo har adskillige danske importører og Salvioni af BB-Vinimport