



Toscana

Knappt noe vindistrikt i verden har en mer romantisert aura enn Toscana i Midt-Italia. Toscanas beliggenhet er midtveis mellom Milano i nord og Roma i sør, og har en lang kystlinje mot Middelhavet i vest. Landskapet er stedvis blendende vakkert, med bølgende åssider dekket av vinmarker pent dandert med høyreiste sypresser og olivenlunder. **TEKST: ØYVIND TVEIT | FOTO: RUNAR ANDERSEN**

Den karakteristiske terracottarøde mursteinsbebyggelsen bidrar på sin måte til å fullende glorien. Klisjeer ja, men Toscana er i sannhet både vakkert og smakfullt. Noen av byene, så som distriktshovedstad Firenze, Siena og bittelille San Gimignano må kunne karakteriseres som verdensikoner i sin midlalderske visuelle prakt og historiske sus. Det er da også disse byene som i første rekke trekker millioner av turister fra hele verden til Toscana hvert år.

Kvalitetsheving

Vi skal imidlertid i denne artikkelen ta for oss Toscana som vinområde. Selv om det produseres noe hvitvin i Toscana, som for eksempel spesialiteten Vernaccia i San Gimignano, dreier Toscanisk vin seg i all hovedsak om rødvin. Som så mange steder ellers i vinverden, har også Toscana

opplevd en bred kvalitetsrevolusjon de siste 2-3 tiårene. Tidligere tiders spinkle enkle viner tappet i den stråklede fiascoflasken (av mange i Norge brukt som lysestake på 70- og 80-tallet), har blitt erstattet med moderne kvalitetsviner som på en helt annet måte viser potensiale i druer og jordsmonn.

Vinlovgivning

Italiensk lovverk skiller vinene inn i 4 kategorier:

1. *DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garanzia) er den høyeste kvaliteten. Dette merkes med et rødt bånd rundt flaskehalsen på rødvinene.*
2. *DOC (Denominazione di Origine Controllata)*
3. *IGT (Indicazione Geografica Tipica)*
4. *VdT (Vino da Tavola)*

De tre førstnevnte er alle knyttet til et spesielt geografisk område. Lowerket definerer hvilke druer som kan brukes, og ev. i hvilke blandingsforhold. Noen viner har også krav til min. alkoholnivå, samt krav om minimumslagring på flaske og fat.

Det bør her skytes inn at kategorien "IGT" på ingen måte behøver å være kvalitativt underlegen kategoriene DOCG/DOC. Grunnen til at en vin havner i denne kategorien er ofte at produsenten selv velger å gå utenfor det regelverket som følger med disse to kategoriene, for eksempel i forhold til hvilke druer som anvendes. Noen av Toscanas aller beste og dyreste viner (ofte kalt "super-Toscane") bærer faktisk betegnelsen IGT.

Sangiovese-druen

Det er én drue som spiller desidert før-



LANDSKAP
Toscana

stefiolin i Toscana, nemlig *Sangiovese*. Det finnes et utall kloner av denne druen, dvs. mutasjoner der spesielle egenskaper dyrkes frem. På 1960- og 70-tallet benyttet man druer som gav høy avling med lav kvalitet. Siden 1988 har forskningsprosjektet Chianti 2000 jobbet med å identifisere de kvalitativt beste klonene som gir mindre avlinger men oppnår bedre modning. De mest kjente hovedkategoriene av kloner er Sangiovese Grosso og Sangiovese Piccolo. Sangiovese er som regel preget av kirsebæraromaer, og vil alltid ha en viss fasthet/stramhet over seg. Dette gjør den da også til en utmerket matvin!

Vindistrikter

Toscana er oppdelt i en mengde ulike vindistrikter. Breddegrad, høyde og nærhet til havet bestemmer klima og påvirker dermed også vinene. Jo varmere klima, desto modnere fruktighet og mer fylde får vinen. Dette vil ofte prege vinene i syd samt mot kysten i sørvest. I nord og i høydregene i innlandet er klimaet noe kjøligere, noe som generelt gir viner med noe høyere syre, lysere fruktstruktur og (vil mange mene) mer eleganse.

Vinområder

De 5 høyest rangerte vinområdene i Toscana, og altså da med DOCG-klassifisering er:

1. *Brunello di Montalcino*
2. *Vino Nobile di Montepulciano*
3. *Chianti*
4. *Chianti Classico*
5. *Carmignano*

Brunello di Montalcino

Vinene fra Brunello di Montalcino regnes av mange som de aller beste i hele Toscana, og for den saks skyld Italia og i verden! De er også blant de dyreste, med priser som i Norge sjelden starter under 300.

Druen her kalles Sangiovese Rosso, eller rett og slett Brunello. Vinene har krav om flere års lagring på fat og flaske før salg, og står for klassisk kraft med mye tanniner, friskhet, forholdsvis høy alkohol og lang, konsentrert ettersmak. Området er lokalisert i sydlige del av Toscana (syd for Siena).

Vino Nobile di Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano har lavere krav til lagringstid før salg enn Brunello. Vinstilen kan minne om en litt slankere utgave av Brunello, men med flott og særegen frukt karakter. Sangiovese-druen kalles her for Prugnolo Gentile. Området er lokalisert i sydøstlige del av Toscana.

Chianti / Chianti Classico

Best kjent både internasjonalt og her i Norge er nok Chianti-vinene. Chianti er det desidert største området og er igjen inndelt i 7 underområder, der det nordøstlig beliggende Chianti Rufina er mest kjent. Vinene varierer generelt mye i stil og kvalitet. Chianti Classico er kjerneområdet i Chianti mellom Firenze og Siena. Vinene herfra er varmere i stilen enn Rufina, men kjøligere enn Montalcino.

Carmignano

Carmignano er også beliggende i nord, nærmere bestemt vest for Firenze. Dette er eneste DOCG-distriktet med krav om Cabernet Sauvignon eller Cabernet Franc iblandet en hoveddel Sangiovese. Aromane minner ofte om mørkere bær og vinene er faste og friske i strukturen.

Årganger

Av årganger som stadig er tilgjengelig på vinmonopolet, skal man først og fremst se etter 2006 og 2004. 2007 og 2005 er ikke dårlige, men svakere enn de to førstnevnte.

Gode vinkjøp fra Toscana

Billigviner og Toscana er ikke typiske synonyme, men det finnes da bra viner også i rimeligere prisklasser. Her presenteres et knippe fra billig til dyrt som hver for seg kan anbefales som gode kjøp i sine priskategorier.

59050 Casamatta Rosso 2007
Testamatta (99,90)

56804 Principio 2007
Antonio Camillo (129,90)

40167 Chianti Classico 2006
Borgo Salcetino (147,-)

33169 Chianti Rufina 2006
Selvapiana (148,-)

33094 Rosso di Montepulciano 2006
Poliziano (159,-)

33093 Vino Nobile di Montepulciano 2006
Poliziano (216,-)

47251 Chianti Classico 2006
Querciabella (219,90)

57667 Brunello di Montalcino 2004
Casanova di Neri (389,-)
(NB: Bør lagres 3-5 år)



Når smaken er saken

I tre foregående deler av Vinskolen har jeg bl.a tatt for meg vinens tilblivelse, kvalitetsforhold, oppbevaring/lagring, og forhold rundt servering av vin. Nå er tiden endelig kommet til å smake på vinen! **TEKST: ØYVIND TVEIT | FOTO: RUNAR ANDERSEN**

Mange vil kanskje mene at det å nyte et glass vin ikke akkurat behøver å være gjenstand for all verdens utredninger. Det kan de for så vidt ha rett i, men jeg vil likevel hevde at nytelsen av vinen kan heves betraktelig ved å kjenne til noen vinskakings-teknikker. I hovedsak dreier det seg om disse forholdene; *utseende, duft og smak*. Altfor mange gode, og til og med store viner, flyter over tungen og ned svelget på folk som knapt dveler et øyeblikk ved hva de i det hele tatt drikker.

Utseende

Du har nå skjennet vinen i glasset, og er i første omgang klar til å studere vinens utseende. Før du går videre: Husk at glasset skal holdes i stetten – *ikke* med klam hånd rundt klokken!

Hvor vanskelig kan det egentlig være spør du kanskje? Det holder vel å vite om

det er for eksempel hvitvin, rødvin eller rosévin man har i glasset? Heldigvis er det på langt nær så enkelt!

Eksempelvis kan fargen på en hvitvin variere fra nesten blank, via grønnlig til gylden gul. En rødvin kan tilsvarende variere fra lyserød via purpur til nesten sort! I tillegg til ulike fargesjatteringer kan vinen har ulik grad av klarhet. Hva forteller så dette oss? Svaret er: En hel del!

En presisering først: Vinens farge sier *ikke* nødvendigvis noe om vinens kvalitet!

Fargen kan imidlertid si noe om hvilken drue den er laget av, og dessuten noe om vinens alder. Det er selvfølgelig ikke alltid mulig å "se" druetype, men en del kjennetegn er likevel knyttet til en del druer. Et eksempel på dette kan være at mange burgunder-viner (laget på druen Pinot Noir) vil være klart lysere på farge enn Bordeaux-viner der Cabernet

Sauvignon er hoveddruen. Viner laget på druen Nebbiolo vil normalt ikke ha den mørkeste rødfargen, og dertil ha et lite brunlig preg.

For hvitvins vedkommende vil for eksempel en Sauvignon Blanc fra Loire være lysgul med et visst grønnlig skjær, mens en Chardonnay fra Australia normalt vil ha en kraftig gul farge.

Farge og til dels klarhet vil også kunne si en erfaren vinsmaker noe om vinens alder. Hovedregelen er at hvitviner *mørkner* med alderen, mens rødviner *lysner* med alderen. I tillegg vil eldre rødviner få et visst "bruningspreg" – som man lettest ser langs kanten på glasset. Med klarheten i vinen er det på samme måte. Unge viner vil normalt være klarere enn eldre viner. Påfallende uklarhet i en vin kan imidlertid også være et dårlig tegn, og til og med indikere kvalitetsmangler!

UTSEENDE

Studer vinens farge og klarhet



For best mulig å kunne studere både farge og klarhet er det en fordel å ha godt lys samt holde glasset mot en lys bakgrunn – for eksempel et papirark eller en hvit duk.

Duft

Lukt, duft eller bouquet – det handler uansett om hvilke aromaer som fanges opp gjennom nesen. Vinsmakere vil da også ofte beskrive vinens duft som "nesen". Lukten av en vin er i alle fall en svært viktig del av det totale sanseinntrykket. Noe ikke mange er klar over, er at luktesansen står for 75% av våre smaksinntrykk!

Så til verket. Mens du holder glasset som beskrevet foran, dvs. i stetten, roterer du lett på håndleddet slik at vinen slynges rundt i glasset. Poenget med dette er at vinen får større lufteksponering og dermed lettere frigir sine aromastoffer. Dette er også forklaringen på at et vinglass bør ha en bestemt form, en viss størrelse og bare være fylt ca. en tredjedel opp. Den ledige plassen i glasset gir rom til å slynge vinen, mens

DUFT

Snus godt inn og legg merke til vinens aroma



innsnevringen i toppen bidrar til å fange opp aromastoffene. Denne snurringen av vinglasset er altså slett ikke et spill for galleriet, men har klare effekter!

Stikk så nesen godt ned i glasset, og snus godt inn. Prøv å legge merke til HVA lukten minner om. Den kan selvfølgelig være mer eller mindre intens, men det går først og fremst ut på å forsøke å danne seg oppfatninger av (og sette ord på) hvilke aromastoffer man kjenner igjen. Mest vanlig i ferske rødviner er for eksempel røde via blå til sorte bær og fruktaromaer så som rips, bringebær, jordbær, kirsebær/morell, plomme, solbær m.m. For hvitviner vil man snarere kjenne igjen dufter av grønne og gule frukter, så som eple, gul plomme, sitrusfrukter og tropiske frukter. I tillegg kan hvitviner ofte ha vegetale preg, så som gress og blomster. Alle disse vil man normalt beskrive som primæraromaer.

Når en kvalitetsvin får utvikle seg en tid i en god kjeller, vil det utvikle seg mer sekundære (og til og med tertiære) aromaer. Disse varierer sterkt med både

SMAK

I munnen forsterkes vinens aromaintrykk, og avdekker i tillegg vinens struktur



druetype og det spesifikke jordsmonnet drueplanten har vokst i. Eksempel på slike aromaer kan være rått kjøtt, skogsbunn, mineralske toner, urter, kryddere etc.

Smak

Ta en god munnfull og la vinen fylle munnhulen noen sekunder. Smaken i munnen bekrefter de inntrykkene nesen har gitt. I tillegg til vinens aromaer, vil man nå også fange opp en vinens struktur. Med struktur menes balansen mellom de ulike komponentene i vinen, slik som fruktgehalt og syre (inkl. tannin), tørrhet/bløthet, kraft/fylde, sødme/surhet/bitterhet etc. En erfaren vinsmaker vil i tillegg til å forsøke å beskrive vinens smaks-elementer, også si noe om balansen for øvrig.

Etter at vinen så er svelget eller (i verste fall) spyttet ut sitter man igjen med en såkalt ettersmak. Denne kan være kort og beskjeden eller lang og intens. Ettersmaken er således en betydelig kvalitetsindikator.

–Skål alle sammen!