



# Vin fra Chianti

Vi starter vinanmeldelserne med at tage en tur til vinområdet Chianti. Vi befinder os her en tredjedel nede i Italien, hvor Chianti ligger i det skønne Toscana. Her er naturen, kulturen, maden og ikke mindst vinen en rejse værd.

■ Første gang vi som danskerne for alvor stødte på dette vinområde var i 1970'erne, hvor de karakteristiske bastbeklædte flasker skyldede ind over landet. Dengang var vinen ofte et sylrigt bekendtskab og de bedste minder knytter sig nok til, hvordan de tomme vinflasker fungerede som lysestager på teenagerværelset og dannede en hyggelig ramme for de første famlende kys med kæresten. Der er heldigvis sket meget siden. Også med vinen.

I Chianti er der flere klassifikationer. De mest kendte er den almindelige Chianti, Chianti Classico og Chianti Classico Riserva - de to sidste kendes på det lille emblem med den sorte hane, som er påtrykt det lille bånd på flaskens hals. Fælles for klassifikationerne er, at vinene skal være lavet på mindst 80% af druen Sangiovese. Selv om der er stor forskel på, hvordan druen kommer til udtryk i de enkelte vine, så giver Sangiovese vinene fra Chianti en fælles klangbund.

Jeg inviterede et mindre smagspanel til at prøve de tre vine, som her anmeldes. Den stod på italiensk hele vejen igennem. Først en pastaret i den tungere ende med and og rigeligt med fløde og så en omgang italienske oste. Vi smagte først vinene uden mad og bagefter skulle de prøve kræfter med maden. Prøv selv denne lille øvelse. Det er spændende at opleve, hvordan vin får forskelligt udtryk alt efter om den nydes alene eller til mad.

Den første vin, der er blevet smagt, er en almindelig Chianti fra huset Cecchi. Der er ikke noget krav om, at vinene skal lagres på egefade i denne klassifikation. Cecchi Chianti er da også alene lagret på stålтанке, hvilket smagen bærer tydeligt præg af. Og det er ikke negativt ment. Selv om lagring på egefade ofte ses som et kvalitetstegn, så kan for meget eg til tider overdøve nogle af de mere frugtige smagsnuancer. Cecchi Chianti er en relativ let vin med et mineralsk skær. Den har et strejf af nogle af forårets bær i smagen. Mest ribs og stikkelsbær. Den er syreholdig og har en fin struktur. Vinen kom dog på en hård prøve til den tunge pastaret. Det ideelle vil helt klart være, at køle vinen lidt mere end man normalt gør med rødvin - ned på 15-16 grader - og så drikke den til en salat eller en anden let ret i forårssolen. Den kan fint bruges som alternativ hvidvin eller en rose.

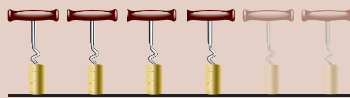
Vinen får 4 proptrækkere - pris og kvalitet er i balance uden at man dog føler, at man har gjort et kup med de 59,95 kr., som vinen koster. Men prøv den. Lad syreindholdet udfordre smagsløgene og nyd dens karakteristiske smag.

## FAKTA

### Cecchi Chianti, D.O.C.G., 2007

Pris: 59,95 kr.

Forhandles hos:  
SuperBrugsen - Støvring



■ Den næste vin, der blev smagt, var en Chianti Classico fra vinhuset Castello di Radda. Her er vi ovre i en hel anden type vin. Det er en kraftig vin og lagringen på egefade fornægter sig ikke. Sangiovese druen kommer fint til udtryk her. Det er mørke bær, der associeres til. Solbær og kirsebær. Vinen har nogle år på bagen. Den er fra 2008, og det kan tydeligt smages. De mange år har rundet vinen på en behagelig måde, så den stadig bibeholder sin struktur. Her er kraft og balance, som fint kan matche de fleste tungere retter. Den kalder nærmest på grill og store bøffer. Vinen får 5 proptrækkere.

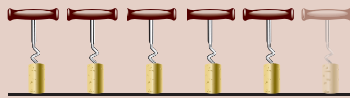
Ved køb af en flaske skal man finde 118,- kr. frem, men den femte proptrækker får vinen for dens tilbudspris. Køber man 6 flasker, får man dem for 500,- kr. og så er en enkelt flaske nede i godt 80,- kr., som absolut er rimeligt for denne kvalitet.

## FAKTA

### Castello di Radda, Chianti Classico, D.O.C.G., 2008

Pris: 118,00 pr. fl. (6 stk. 500,00)

Forhandles hos:  
Bisgaard Vinhandel - Støvring



■ Den sidste vin falder lidt uden for kategori. Vingården Piccini har til huse i Chianti, men deres vin Sasso al Poggio, som vi smagte, er ikke klassificeret som en Chianti. Mange vinproducenter i Toscana mener, at de betingelser, man skal følge for at opnå klassifikation, er for restriktive og de vælger derfor at lave alternative vine, som så må klassificeres som I.G.T. Toscana. En klassifikation, der grundlæggende ikke siger meget andet end at vinen er fra Toscana. Disse vine bliver i folkemunde kaldt for Supertoscanner og deres kvalitet svinger fra det mere jævne til meget høj klasse.

Denne vin fra Piccini er heldigvis en rigtig dejlig vin. Den har et mere internationalt præg end de to andre vine. Og med dette skal forstås, at det regionale særkende ikke er så udpræget her. Sangiovese fylder kun 60% i denne vin. Resten er Merlot og Cabernet Sauvignon, hvilket er hovedårsagen til, at den ikke kan klassificeres højere end I.G.T. Her er det brombær og mørke søde blomster, der melder sig i både næse og gane. Vinen er fra 2007 og jeg må indrømme, at jeg var lidt bange for, at dens storhedstid var forbi. Men her tog jeg heldigvis fejl. Piccinien fra 2007 er på sit højeste nu. Jeg tror ikke den skal gemmes mange år endnu, men dens kraft, fine struktur og afbalancerethed er meget overbevisende. Kraftmæssigt er vinen på niveau med Chianti Classicoen fra Castello di Radda, men smagsmæssigt er vi et ganske andet sted. Et godt vidnesbyrd på, at vin produceret under nogenlunde samme geografiske forhold kan udtrykke sig meget forskelligt.

Vinen koster normalt 99,95 kr. men fås i denne uge til 69,95 kr. og det er et rigtig godt køb til de penge. Så 5 ud af 6 proptrækkere er helt fortjent.

## FAKTA

### Sasso al Poggio, I.G.T. Toscana, 2007

Pris: 99,95 pr. fl. (69,95 denne uge)

Forhandles hos:  
SuperBest - Støvring

