

# Hold øje med årgangene fra Chianti

2013 er den bedste blandt de nyeste vine, der er frigivet

**M**an skal bare ikke lade sig kyse, men det virker trods alt lidt påtrængende, når der står 435 vine klar til smagning linet op i rækker, der er længere end et persontog i myldretiden og længere end øjet med et normalt godt syn kan opfatte detaljer.

Der var én dag til rådighed, så min konklusion var, da jeg lidt over frokost trådte ind i Stazione Leopolda i Firenze: du når nok ikke gennem dem alle sammen.

Sådan begyndte min mandag på det vinøse plan, og det var jo slet ikke så ringe. I det gamle remiseanlæg, som nu er en udstillingsbygning, præsenterede producentorganisationen for Chianti de netop frigivne vine. Arrangementet hedder Anteprema Chianti Classico Collectione 2017.

Dagen var ellers begyndt med både en god og en dårlig nyhed. Taxien kom præcist til tiden kl. 4.45, så jeg kunne være i god tid til at tage med pyjamasflyveren til Amsterdam og videre til Firenze. Den dårlige var, at flyet fra Amsterdam var aflyst.

Det er træls at få den stukket ud kl. 5.20. Heldigvis fixede damerne i lufthavnen det problem på syv minutter, så jeg kom med SAS i stedet for KLM uden væsentlige forsinkelser. Det var god service. Det er noget andet end at møde småinteresserede sikkerhedsfolk og den slags i København.

I øvrigt så en kollega, at mit fly fra Amsterdam ankom til Firenze rettidigt, så jeg gad nok vide, hvilken køreplan KLM-folkene har kigget i, da de smed mig af flyet? Det skal vi nok have en snak om en anden dag.

Smagningen mandag og tirsdag var første del af et imponerende arrangement, hvor alle producentorganisationer i Toscana – der er godt en håndfuld – går sammen om at præsentere de nyeste vine, både i en traditionel smagning, hvor alle kan smage med ved at besøge producenternes stande, og ved en smagning for professionelle.

Hver organisation har sin smagning forskellige steder i området. Jeg nåede at være med i Chianti, San Gimignano og Montepulciano. Desværre var der ikke tid til Montalcino.

I den store hal for de professionelle var der opsat smageborde til godt 200. Det er arbejdspladsen indtil tirsdag eftermiddag, hvis man vil igennem en betydelig del af vinene. Ved en koncentreret indsats nåede jeg omkring 150, så det gik stærkt.

Logistikken er perfekt. Alle bliver betjent af professionelle vintjenere, der er medlemmer af den italienske sommelierforening, så det er kyndige folk. Vinene er listet op, og man skal bare afkrydse, hvad man vil smage og holde sedlen op i luften. Den bliver straks hentet af en sommelier og vekslet til de ønskede vine. Jeg fik seks i hvert sæt.

Vi smagte Chianti Classico primært fra 2015 og 2014 og enkelte fra 2013 og 2012, Chianti Classico Riserva 2014 og 2013 og Chianti Classico Gran Selezione 2013, 2012 og nogle få fra 2011 og 2010 – så det giver et godt overblik over kvaliteten og årgangene.

2013 var klart den mest interessante årgang. De fleste af classico'erne var fortræffelig vin. De bedste køb gør man nok i Riserva, men det er fristende at gå op i Gran Selezione, som er dyre, men også flotte, nogle af dem endda pompøse.

Der skal bruges mindst 80 pct. sangiovese i vinen. De sidste 20 kan udgøres af lokale druer som colorino, malvasia nero og canaiolo. Men også af merlot, cabernet sauvignon og petit verdot. De er defineret som lokale, fordi de har vokset i området i mange år.

De flotteste og stærkeste vine får man med 100 pct. sangiovese, hvis druerne har fået lov til at blive helt modne. I 2013 klarede mange producenter det, og i deres topvine er der ofte kun sangiovese, så det er værd at kigge efter, når der købes.



Der var flasker, så langt øjet rakte.



Vinene blev håndteret af medlemmer af den italienske sommelierforening.



Alle flasker blev styret med nummerering, så det gælder om at holde styr på sine notater og ikke bytte om på numrene.

Men sangiovese er en streng drue, der ikke tilgiver det mindste slinger i valsen. Er der små kiks, smager det ikke godt. Det kan de øvrige druer være med til løse op for.

Vinene bliver mildere og blødere og lette tilgængelige – og kvaliteten er stadig høj.

2015 tegner pænt, 2014 er en hurtigt udviklet årgang – den står lidt svagt. Selv riservevarer begynder allerede at virke noget vakkelvorne. De holder ikke lang tid, så sørg for at drikke den årgang med det samme, in-

den den ryger ud over kanten.

2012 er også drikkeklar. Den almindelige classico tåler ikke at ligge meget længere, mens der kan være lidt tilbage i riserva og noget mere i gran selezione - de sidste er der ikke så mange af.

Toscana er bestemt et område, hvor man stadig skal tale om årgange og holde godt øje med de vine, der eventuelt ligger på lager.

## Fakta

- Classico kommer fra den "gamle" og bedste del af Chianti. Generelt er Chianti udvidet betydeligt gennem årene på grund af efterspørgslen, men de "nye" arealer er ikke så velegnede som de oprindelige.
- Riserva er vin fra lidt bedre og mere modne druer. Den skal have lagret længere end classico.
- Gran selezione er en ny appellation. Den blev endeligt godkendt i foråret 2014. Her er der endnu højere krav om druerne kvalitet og lagringstid.

Jørgen la Cour-Harbo er  
NORDJYSKES vinmedarbejder

