

Det kjølige Toscana

Miniputten Chianti Rufina og den enda mindre Pomino utgjør den kjøligste delen av Chianti, og vinene skiller seg derfor ut ved å være friskere, slankere og mer parfymerte, men med svært godt lagringspotensial. Og på samme måte som olivenoljen derfra, som skapt for matbordet.

Selv om Rufina og Pomino bare ligger 30-40 kilometer fra Firenze, skiller området som omkranser den noe trange Val di Sieve, seg betydelig ut. Først og fremst klimatisk ved at det er kjøligere enn Chianti Classico. Årsaken er Appenninene som her strekker seg over 1000 m.o.h. og som sørger for kalde vinder også om sommeren. Da er forskjellene mellom dag- og natterperaturer ekstra store, noe som forklarer vinstilens friske kjølige karakter. Selv på dagtid blir det sjelden for varmt. Og selv ikke i 2003 var heten et problem i området, men i dette spesielle året ble likevel vinene mer sørtoscanske i stilen enn normalt.

Klimaet sørger naturlig nok for sen modning, og druene plukkes i første halvdel av oktober. En konsekvens av disse forholdene er at Rufina-vin generelt trenger lenger tid i flaske enn den fra sørlige deler av Chianti. Selv enkleste nivå lagrer godt, og riserva i kjølige årganger som 1998 er klare først etter 10 år.



Redusert utbytte

Jordsmonnet er stort sett kalkholdig leire, og forklarer sammen med klimaet vinenes eleganse og parfymerte karakter. Rufina er veldig følsom overfor årgangen hva angår aroma og stil. Mens 2006 rett og slett er perfekt på alle måter, er 2005 mer variert. 2007 på sin side er en mer normal årgang med noe regn, men ikke så vanskelig som 2005.

2004 har gitt veldig klassiske lagringsdyktige viner, men om den overgår den fantastiske 2001, er tvilsomt.

Uansett er Chianti Rufina nærmest ubetydelig med sine 800 hektar, om lag en tidel av Chianti Classico. Det som er spesielt er at det er relativt få aktører siden Frescobaldi styrer 240 av hektarene. Samtlige omkranser slottet Castello di Nipozzano som ligger høyt hevet over Sievedalen ved 350 m.o.h.. Størrelsen til tross, produserer Nipozzano "bare" 1 million flasker. Bakgrunnen er at familien i 1990 valgte å forlate den "industrialiserte" formen for druedyrking fra etterkrigstiden, og har siden gjennomført tett beplantning over hele rekka med 6000 planter pr hektar.

Dessuten lager Frescobaldi ikke Rufina under riservanivå samtidig som prisen er veldig gunstig. Det gjør at Nipozzano Rufina Riserva er et av de aller beste kjøpene fra Toscana. For denne vinen er gjennomsnittlig avling på 45 hl/ha, mens det for topp-rufinaen Montesodi er snakk om 35 hl/ha. Den kommer fra én enkelt, men ganske stor vinmark på 20 hektar. Foreløpig er vinstokkene bare 16

år, så denne vinen vil i prinsippet bare bli bedre og bedre. Allerede tilhører den kremen av klassisk Rufina.

Frescobaldiene har også stor tro på cabernet sauvignon, og deres Mormoreto kom så tidlig som i 1983. Denne vinen er for øvrig den eneste som er bedre i 2005 enn i 2004. Årsaken er at den vinner på den større mykheten i 2005 som har gitt en utrolig innsmigrende og deilig vin.

Ren eplefrukt

Også i bittelille Pomino har Frescobaldi omtrent monopol gjennom Castello di Pominos 108 hektar. Pomino som med sine 120 hektar kvalifiserer til betegnelsen Italia minste DOC, var tidligere en del av Rufina, men ble et eget DOC fra 1983. Mye takket være Frescobaldi. Tiziana Frescobaldi, 30. generasjon i denne tradisjonsrike familien, forklarer det med at Pomino er i en helt spesiell posisjon. En ting var at Cosimo III de' Medici, fra Firenzes aller mektigste familie gjennom tidene, i 1716 beskrev Pomino som et av de beste stedene i hele Toscana for druedyrking.

Et annet forhold er de rent klimatiske, for selv om Pomino bare ligger 10 km unna, har det et helt annet klima. Floraen er forskjellig, og det er enda kjøligere enn i Rufina, men først og fremst i form av større forskjell mellom dag- og nattemperatur. Beliggenheten er dessuten opp mot 750 m.o.h., som er blant de høyestliggende vinmarkene i hele Toscana. Men på grunn av at Pomino ligger i en dal, er vinmarkene likevel så beskyttet at druene modner fint. Jordsmonnet i Pomino er lett surt og mer sand- og grusholdig enn i Rufina, men fortsatt med en del kalkholdig leire. Sangiovesekarakteren er likevel veldig annerledes, enda mer rød frukt, mer krydder og urter, og generelt mykere tanniner enn i Rufina.



Det kjølige klimaet gjør Pomino velegnet for hvitvin, noe Frescobaldi har utnyttet lenge. For familien har like lange tradisjoner i Pomino som i Rufina, siden eiendommene kom samtidig inn i familien, og det gjennom ekteskapet mellom Agniolo Frescobaldi og Leonia Albizi i 1863. Leonias eldre bror Vittorio tilskrives for øvrig æren av å ha introdusert "franske" druer til området. Derfor er den vanlige hvite Pomino i dag en blanding av chardonnay og pinot bianco. Den fatgjærete Benefizio derimot er en ren chardonnay. Fellesbetegnelsen er veldig god eplelignende frukt, omtrent som sprø saftige gule epler. Pomino kommer da også av pomo, eple. Det finnes også mindre parseller med riesling, gewürztraminer og moscato.

Samt ikke minst sangiovese og pinot noir som inngår i den røde Pomino. Den kjennetegnes av god saftighet, fine syrer og slanke tanniner samt den for Pomino umiskjennelige urtekarakteren. Frescobaldi lager dessuten en ren pinot noir, Casafonte. Også den er en DOC-vin siden Pomino som eneste italienske område, tillater denne druen alene. Resultatet er en veldig fast og syrefrisk vin som bør ligge noe.

Majestetiske 2001

I dag er det bare én utfordrer til Frescobaldis Pomino, og det er Selvapiana som lager 10.000 flasker Petrognano Pomino fra vingården med samme navn. En veldig ren og klassisk Pomino, og i 2006-versjon en usedvanlig god matvin som gir

ekstra appetitt.

Selvapiana er imidlertid først og fremst Rufina, og det er de to søsknene Federico og Silvia Giuntini som har vaktet denne Rufina-klassikeren de siste ti årene etter at stefaren Francesco valgte å trekke seg tilbake. Han var den første toscanske produsenten som så verdien i å engasjere en ekstern konsulent, og Franco Bernabei bidrar fortsatt slik han har gjort siden 1978.

Selv om det er vanskelig å gjette ut fra den noe anonyme fasaden, er Selvapiana også en eiendom med en historie tilbake til middelalderen. Beliggenheten er midt mellom Rufina og Pontassieve, et steinkast fra elven Sieve, midt i hjertet av Rufina, om enn blant de mer lavereliggende vingårdene. Til sammen 45 hektar med sangiovese, og noen få prosent cannaiole og malvasia nera som siden 2003 dyrkes økologisk, gir 120.000 flasker Rufina normale. En vin som har hatt en sterk standing i Norge lenge.

Men også 30.000 flasker av enkeltvinmarksvin Bucerchiale. Vinen som er en ren sangiovese kom tidligere fra en vinmark plantet i 1968 med kun 2500 planter pr hektar. Nå tas det også druer fra en 13 år gammel vinmark med 5200 planter pr hektar. Bucerchiale har lenge hatt et renommé som et av de tryggeste og gunstigste kjøpene blant

lagringsdyktige chiantier. Nå er 2004 ikke like majestetisk som 2001, men fortsatt med et stort potensial og ikke minst eleganse.

Åsted for komplott

Selvapiana eksperimenterer også med internasjonale druesorter som cabernet og merlot i form av Fornace. At området er kjølig, gir ekstra raffinement til caberneten til tross for at vinmarken egentlig er lite gunstig all den tid den ligger for nært elven og har nordøstlig eksponering.

Vingårdens navn er minst like kjent gjennom olivenoljen som har en fast og stor tilhengerskare i Norge. Mens 2007-utgaven var preget av de håpløse forholdene som olivenfluen skapte, ble 2008 langt mer klassisk i stilen, grønn og pepperaktig.

I det historietette Rufina myldrer det av slott og adelige titler. Blant annet på Castello del Trebbio. Slottet har ettertrykkelig skrevet seg inn i historien siden det var eid av Pazzi-familien som på 1400-tallet utfordret den allmektige Medici-familien. Etter å ha deltatt i et forsøk på å rokke ved Medicienes posisjon, gjennom drapsforsøket på Lorenzo den store og Giuliano de' Medici, riktignok med støtte fra kirken, måtte Paziene som straff gi fra seg blant annet dette slottet til Mediciene.

I 1968 var slottet på vei over i ruintilstand. Men det ble bokstavelig talt reddet i grevens tid av greven og grevinnen Baj Macario som flyttet inn i 1968 med sine fem barn. Familien som kom fra Østerrike, hadde ingen erfaring med vin eller oliven som var eiendommens viktigste produkter. Men grevinnen som var mye yngre enn greven, gikk løs på oppgaven med liv og lyst. Da hun døde så tragisk i 1990 sto barna som da var mellom 20 og 27, overfor valget om å selge eller fortsette driften av dette enorme pengesluket.

Tre valgte å bli kjøpt ut, og av de resterende to valgte Anna Baj Macario å ta seg av den videre driften. Hun bebor i dag slottet fra 1184 med mann og tre barn. En kjølig fornøyelse med dagens krav til komfort. Med seg på laget har de Mario, den høyst originale slottspasseren som har tilbrakt de siste 54 årene der.

Oljesmaker

Familien måtte selge en del hus på eiendommen for å finansiere vedlikeholdet av slottet og videreutviklingen av egne vinmarker, og sa opp avtalen for 100 leide hektar slik at de satt igjen med 50. Målet var å redusere volum for derigjennom å løfte kvaliteten. I dag produseres 300.000 flasker, men tallet vil øke etter hvert som omplantete vinmarker kommer i produksjon.

I Norge er det kun den vanlige chiantien, Castello del Tebbio Chianti, som selges. Siden halvparten av de 52 hektarene med vinmarker ligger utenfor Rufina-grensen, kan den ikke benevnes Rufina. Men Anna lager naturlig nok en Rufina også, men kun som riserva. Den står for en knapp tidel av det totale volumet. 2003-utgaven er veldig elegant og parfymert med tydelig urtepreg, samt overraskende god syre årgangen tatt i betraktning.

Siden eiendommen ligger i den høyeste delen av Rufina, ved 400 m.o.h., eksperimenteres det også med hvitvin. 2006 er første årgang av Bianco della Conguarda som er en miks av riesling og pinot grigio. Fruktig og frisk, og et konsept som i høyeste grad har potensial, siden plantene foreløpig bare er fire år.



Stefano, mannen til Anna, er ønolog og driver et konsulentfirma som også jobber for andre produsenter, samtidig som han bygger opp egne avleggere på Sardinia, Pantellaria og Bolgheri. Anna selv er kanskje enda mer opptatt av olivenoljen enn vinen. En pasjon hun har arvet av sin svigerfar. Hun er dessuten smaker for det lokale consorziet og lager selv rundt 50-80 hl med basis i den klassiske Chianti-blenden, frantoio, moraiolo og liecchine.



Produkt av terroiret (*)

Flere av vingårdene i Rufina bærer fortsatt vitne om tidligere tiders polykultur. Hos I Veroni som ligger i Pontassieve (broen over Sieve), i den vestlige utkanten av Rufina hvor elvene Sieve og Arno møtes, var tobakk like viktig som druer og andre jordbruksprodukter. Selve navnet I Veroni betegner da også terrassene hvor tobakkbladene som ble dyrket langs Arno-elven i sør, ble hengt til tørk. Men det var den gangen gården tilhørte Guidi-grevskapet. Senere har eiendommen skiftet hender mange ganger. Sist gang for drøyt hundre år siden da Malesci-familien overtok. Siden 1996 har Lorenzo Mariani styrt de nå 15 hektarene med vinmarker som delvis er blitt omplantede til 5000 planter pr hektar og som nå dyrkes etter økologiske prinsipper.

Deriblant parsellen Pelacane som er den nedre delen av I Veronis vinmarker. Den er plantet med merlot og petit verdot som gir Marianis nye baby, Terre del Pelacane. I 2006 en bløt og sødmefyllt vin med mye solbær og cedertre. I Veroni lager også en imponerende vin santo fra gamle trebbiano- og malvasiaplanter. Dessuten har de foretatt nyplanting av de samme druene på eiendommens høyeste punkt, ved 280 m.o.h.

Men det er sangiovese som betyr mest også her. Og selv om det bare er snakk om noen kilometer i luftlinje fra Selvapiana, er karakteren til sangiovese i denne delen av Rufina veldig annerledes. Mye mer mørke plommer, bjørnebær, tobakk og krydder. Normalutgaven av I Veroni i 2006-årgang er for øvrig som en miniriserva på grunn av årgangens gode fyldige frukt. Riserva-utgaven i samme årgang har derfor enda mer av alt, samt en imponerende mykhet og fylde. Den diametrale motsatsen til 2004 som på sin side er svært forfriskende og fast og med mer røde bær og kirsebær. Det er med andre ord ikke bare store forskjeller innen Rufina, men også fra årgang til årgang innen den samme vinmarken. Et ekte terroir-produkt med andre ord.

Foto: Jan H. Amundsen, Frescobaldi

Artikkelen kan også leses på nett: <http://www.apertitif.no/index.db2?id=124589> Apéritif © 2009

(*) Product of the terroir

“Several of the vineyards of Rufina still bear witness of the polyculture of the past. At I Veroni in Pontassieve (“the bridge over Sieve”), in the western part of Rufina where the rivers Sieve and Arno meet, tobacco was just as important to wine as grapes and other agricultural products. And I Veroni is named after the terraces where the tobacco-leaves grown on the banks of the Arno were hung to dry. But that was when the farm belonged to the noble Guidi family. Late the property has changed hands many times, last notably one hundred years ago to the Malesci-family. Since 1996 Lorenzo Mariani has run the now 15 hectares of vineyards that are partially replanted to 5000 plants per hectare and that are now grown after ecological principles.

There included is also the parcel Pelacane, the lower part of I Veronis vineyards. Planted with merlot and petit verdot it gives life to Marianos new baby Terre del Pelacane. In 2006 a soft and sweet wine with hints of blackberries and cedar wood. I Veroni also makes an impressive Vin Santo from old Trebbiano- and Malvasia-vines. And in addition they have replanted the same grapes on the highest point of the property at 280 m.a.s.

But it is the Sangiovese that plays the main part also here. And even if there is just a matter of kilometers as the bird flies from Selvapiana, the character of the Sangiovese in this part of Rufina is very different. More on the dark side with plums, blackcurrant, tobacco and spices. The normal I Veroni Chianti Rufina in the the 2006-vintage is more like a mini-riserva because of the good, rich fruit of the vintage. The Riserva-wine in the same vintage therefore carries even more of everything, in addition to an impressive softness and depth - the diametrical counterpart to the 2004-vintage that on its side is very refreshing and firm and carries much more red berries and ripe cherries. There is, in other words, not only big differences within the region of Rufina, but also from vintage to vintage within the same vineyard! A real terroir-product, in other words.”