

På cykel i Chianti



Gårdsbutiken på Castello di Fonterutoli.

Vinvägen Chiantigiana från Siena till Florens börjar med en gigantisk uppförsbacke som för att redan från början göra klart för oss att det här kommer inte att bli särskilt lätt. Vårt första mål är Castello di Fonterutoli, gott och väl en och en halv mil norr om Siena.

Provningsrummet i Monsanto.

Det bär i huvudsak uppför hela vägen och det är en genomsvettig man och hans hustru som vid framkomsten möts av den eleganta Francesco Mazzei, en av vinhusets direktörer. Byggnaderna har varit i släktens ägo sedan 1400-talet.

Här har man ersatt de enklare chiantidruvorna Candido och Colorino med Cabernet Sauvignon och Merlot. Mazzei menar att de egenskaper de små chiantidruvorna tillför ett vin får man i ännu högre grad från de franska druvorna. Flaggskapet Castello di Fonterutoli görs på 90% Sangiovese och 10% Cabernet Sauvignon och det storslagna Siepi av lika delar Sangiovese och Merlot. Classicovinet Fonterutoli görs på enbart Sangiovese. Mazzei berättar att det utförs ett betydande utvecklingsarbete i Chianti idag. 80% av detta arbete sker i vingården. Man odlar fram nya kloner, främst av sangiovesedruvan, och man testar de olika klonerna på olika jordar och i olika mikroklimat. Det här är ett arbete som sköt fart på 1970-talet, då man också började införa franska druvor, främst Cabernet Sauvignon.

För tre år sedan besökte jag Piemonte och intervjuade då Chiara Boschis i Barolo. Där såg utvecklingen helt annorlunda ut: "På de senaste tio åren har det skett mer i källaren än det gjort i vingården på 200 år". Jag nämner detta för Paolo de Marchi på Isole e Olena, själv ursprungligen piemontesare.

– Jo, det stämmer, säger han.

I Piemonte har man kommit betydligt längre än vi med utvecklingen i vingården. Ska man överhuvudtaget göra några avgörande förbättringar där, måste det ske i källaren. Här i Chianti har vi kommit ett bra stycke på väg, men det stora utvecklingssteget har vi fortfarande framför oss.

En annan fråga jag tar upp med Paolo de Marchi är prisutvecklingen på italienska kvalitetsviner. Man ser samma tendens här som i Frankrike och USA: en del prestigeviner håller på att bli mycket dyra. Isole e Olenas dyraste vin, 1998 Cabernet Sauvignon kostar 60 euro, en i sammanhanget ganska blygsam summa.

– Visst skulle jag kunna höja mina priser ordentligt. Men då skulle jag byta kundkrets. De "vanliga" vinkonsumenterna skulle

ersättas av den lilla och penningstarka grupp som specialiserar sig på viner som fått 100 poäng av Robert Parker eller Wine Spectator. Den gruppen är mycket trendkänslig och därmed flyktig. En dag finner man inte mina viner intressanta längre, och då står jag där. Och den risken tar jag inte, säger Paolo. Det är vi "vanliga" vinvänner mycket glada för.

På Isole e Olena odlar man förutom Cabernet Sauvignon också Syrah, en ganska ovanlig druva i Chianti. I övrigt har man behållit de små chiantidruvorna Canaiolo och Colorino. Husets rena Syrah är imponerande. Vi testar årgången 2000. Det året hade en het sommar, utmärkt för druvan. Vinet är redan gott och har stor potential. Det har också prestigevinet Cepparello, gjort på ren Sangiovese. Vi provar år 2000 som redan är drickfärdigt, och 1999 som ännu är väl tanninrikt. Det senare kommer att utvecklas i mer än 20 år.

Till det tredje huset vi besöker, Monsanto, är det sannerligen inte lätt att komma per cykel från Castellina in Chianti. Visserligen bär det mest utför men på sina ställen är asfalten kullrig och en del av vägen är stenig grusväg, verkligen inte gjord för cykling. Och här och var i skogen finns varningsskyltar för vildsvin! Men jag har sett fram emot att besöka det här huset ända sedan jag för 15 år sedan hittade en flaska av prestigevinet Il Poggio från 1977. Vi blev inte besvikna.

Liksom Isole e Olena gör man en utmärkt fatlagrad Chardonnay. Man framställer även en sk supertoscane, Tinsevil, på Sangiovese, Cabernet och Merlot, ett rent cabernetvin, Nemo, och en Chianti Classico Riserva. Alla är av hög klass men det är flaggskeppet Il Poggio som tar priset. Monsanto's ägare, Fabricio Bianchi, berättar att det håller i över 40 år. I källaren finns ett imponerande lager av olika årgångar från 1968 och framåt. Vinet görs dock bara under goda år.

Vi testar genomgående viner från 1999 på Monsanto. En samstämmig uppfattning på de vinhus vi besöker är att 99:orna är väl så bra som de omtalade 97:orna. Kanske inte så kraftfulla men mer finessrika.

Cykelfärden från Monsanto till Castellina är krävande. Det går mest uppför och underlaget har inte blivit bättre. Men vägen från Castellina till Siena är en härlig utförlöpa med knappt ett trampstag på gott och väl två mil!

Text och foto: Lennart Nilsson



Isole e Olena