

Capannelle och Badia a Coltibuono

– två moderna traditionalister



På Badia a Coltibuono finns gamla årgångar från 1937 och framåt.

...man får uppleva Chianti Classics storartade landskap i ett lagom tempo...

Siena – Gaiole – Radda – Panzano – Greve – Castellina – Siena är en ganska lagom cykelfärd på en vecka för ett vinälskande par som för länge sedan lämnat sin ungdom bakom sig.

Under färdens 11 – 12 mil får man uppleva Chianti Classics storartade landskap i ett lagom tempo, och de berömda vinhusen bara radar upp sig. Sen får man stå ut med backarna, som, åtminstone i ens upplevelse, till 80 % lutar uppför, ibland ganska så brant. När det är som värst gäller det att fixera tanken vid den mycket goda middag, som med nödvändighet måste intagas på kvällen på någon av de högklassiga restauranger som regionen är full av.

Vi är lite lata, och nöjer oss med två vinhusbesök, båda i Gaiole: Capannelle och Badia a Coltibuono. Det här är två vinhus med väldigt olika karaktär: Capannelle släppte sitt första vin år 1975, på Badia a Coltibuonos ägor har man odlat vin i åtminstone 1000 år, Capannelle har en total årlig produktion på 80.000 buteljer, vilket ungefär motsvarar Badia a Coltibuonos Chianti Classico Riserva, som är ett av deras nio viner. Gemensamt för de båda är emellertid en ambition att med hjälp av modern teknik producera viner med otvetydig karaktär av sitt ursprung. Såväl Stephan Müller på Capannelle som Francesco Bargellini på Badia a Coltibuono framhåller att det bland världens vinkonsumenter i dag finns en klar tendens att tröttna på diverse Frankrikekopior till förmån för ursprungstypiska viner från olika delar av världen. Därför har man inte, som flera andra producenter i området, övergivit de små chiantidruvorna som Canaiolo, Colorino och Malvasia Nera till förmån för t ex Cabernet Sauvignon och Merlot. I stället utvecklar man nya förfinade kloner av de förra, på samma sätt som många gjort med sangiovesedruvan sedan 1970-talet. Nåja, motståndet mot franska druvor är inte absolut. I Capannelles jubileumsvin Capannelle 25° Anniversary Cuvée finns 40 % Cabernet Sauvignon

och deras samproduktion 50&50 med Montepulcianohuset Avignonesi innehåller hälften Merlot. Även Badia a Coltibuono har franska druvor i ett par av sina viner: 30 % Syrah i Cancelli och 5 % Merlot i Chianti Classicovinet Cultus Boni, vars första årgång, 2001, man just släppt. Badia a Coltibuono framställer dessutom ett vitt vin, Trappoline, på en blandning av Chardonnay och Sauvignon Blanc.

Capannelle låg långt framme i utvecklingen redan vid starten 1974. I vingården odlade man fram allt bättre kloner av sangiovesedruvan, och i källaren använde man material som rostfritt stål och modern teknik med t ex temperaturkontroll vid jäsnigen. Man tar i dag god tid på sig innan man släpper ett vin, vanligtvis 5-6 år.

Vi testar deras Chianti Classico 2000, som är gjort på den traditionella druvkombinationen Sangiovese, Colorino och Canaiolo. Det har lagrats 18 månader på stora ekfat, därefter 4 månader i 225-liters barrique. Det är ännu inte riktigt moget med sin lite skarpa syra och sina sträva tanniner, men det är ändå redan gott och lovar att bli ännu mycket bättre.

Capannelle Vino da Tavola 1993 är ett rent sangiovesevin, som har 2 års lagring på ekfat och 3 år på flaska innan det släppts. Stephan Müller framhåller, att ren Sangiovese är ganska svårbehandlad, och behöver bland annat god tid för att komma till sin rätt. Det här är ett ytterligt elegant och raffinerat vin med fin fruktsyra och smak av tobak, jord och vanilj.

Resans första kontakt med Badia a Coltibuonos vin får vi på utmärkta Osteria La Ponte i Gaiole, där vi tar in en Chianti Classico Riserva 2000 till en perfekt anrättad Bistecca Fiorentina. Vår omedelbara reaktion är "Wow! Detta är Chianti Classico!" Och efter vad vi förstår vid besöket på vinhuset dagen efter är det just den effekten man vill uppnå. Druvorna sorterar manuellt för att man ska få bort alla defekta, och man använder en egen, noggrant framställd jäst. Jäsningen sker i små tankar för att druvor från olika



I hjärtat av Chianti Classico.

TESTA SAMLARVINET, UTAN ATT ÖPPNA DET

Vid Systembolagets senaste dryckesauktion såldes fem hundra vinflaskor för fyra miljoner kronor. Toppnoteringen var en Romanée-Conti 1945 där slutpriset hamnade på 62 000 kronor, dubbla utropspriset. Hur känner man sig om man burit hem en sextiotusen kronorsflaska, och finner vid öppnandet att den har oxiderat, eller är defekt på något annat vis? "Stockholms Auktionsverk ansvarar inte under några omständigheter för kvaliteten avseende alkoholdrycken", står det i auktionsvillkoren. Och med tanke på att ungefär fem procent av alla viner lär vara defekta på något vis, hur törs man ta risken? Vid University of California tror sig några forskare ha hittat en lösning. De har tagit en teknik liknande den som används vid magnetröntgen av människor, och tillverkat en röntgenapparat för vinflaskor. Man studerar helt enkelt molekylerna i flaskan utan att öppna den.

Tre av de vanligaste problemen med skadade viner är (kortfattat) ättiksmak, oxidation och korksmaak.

- Av dessa tre kan vår metod hitta de två första, och vi har utvecklat en separat metod för det tredje, svarar Joe Broz, vid det nystartade företaget Wine Scanner Inc, i ett mail.

Med mer än 1,4 gram ättiksyra per liter brukar ett vin anses defekt. Forskarna i Kalifornien anser sig kunna spåra så lite som ett halvt gram. Matt Augustine, kemiprofessorn bakom uppfinningen, har i en radiointervju berättat att idén kom i ett samtal med en av hans studenter. Självt var han ingen vindrickare alls, och det var inte förrän då som han fick klart för sig att det fanns ett problem med syrekontakten.

- Jag förstod inte varför det var ett problem om vinflaskor läckte, det var väl bara att torka upp det, sa han i intervjun. Därefter påbörjades arbetet med scannern och idag förbereder företaget en kommersiell lansering. Hur den kan komma att se ut är inte klart. Den ännu enda röntgenapparaten i funktion används nu för att testa viktigare vinsorter och skapa en grunddatabas. Men enskilda personer kan också göra ett besök. Priset för att röntga en flaska är tio procent av flaskans värde, eller 50 dollar, beroende på vilket som är mest.

- Att tillverka en maskin idag kostar mellan en halv och en miljon kronor, säger Joe Broz, men vi tror att vi kommer att kunna minska kostnaden för framtida maskiner.

Jens Lindberg, sensorikansvarig vid Systembolaget, tycker att vinscannern verkar intressant, men påpekar samtidigt att totalmängden ättiksyra eller oxidation inte är absoluta värden för ett vins eventuella drickbarhet, utan ska ses i samklang med övriga doft- och smakmässiga komponenter. Alkoholrika, kraftiga viner kan klara högre nivåer av ättiksyra utan att upplevas som smakdefekta. När det gäller dryckesauktionerna berättar han att det inte görs några särskilda kontroller av dryckernas kvalitet, om inte säljaren i förväg är beredd att öppna en butelj av en och samma lott.

- Än så länge har ingen köpare hört av sig till Systembolaget eller Stockholms Auktionsverk med smakmässiga klagomål på de produkter de ropat in, säger han.

Sven Cahling

odlingsställen ska kunna jäsa separat, och de röda vinerna lagras inte bara på nya, utan också på använda barriquer för att eken inte ska dominera på fruktens bekostnad. Man använder organiska produktionsmetoder, vilket utesluter såväl konstgödsel som kemisk bekämpning av sjukdomar och skadeinsekter på vinstockarna. Det övergripande målet är alltså att framställa, inte bara goda, utan också ursprungstypiska viner. Och det har man sannerligen lyckats med!

Huset delar upp sina nio viner i två serier, den lite enklare Coltibuono och den högklassigare Badia a Coltibuono. I den första är det vita Trappoline 2004 påtagligt friskt med fin doft av svarta vinbär. I det röda Cetamura 2003, med ursprungsbetegningen Chianti, domineras doften av rosor och viol, och smaken har ett trevligt inslag av bittermandel. Båda är fina vardagsviner.

Det är dock bland vinerna i den högre divisionen man finner de som ger de stora upplevelserna. Chianti Classicovinerna Chianti Classico 2003 och Cultus Boni 2001 domineras förstas av Sangiovese, men har olika kompletterande druvor. De är båda mycket goda, men ligger ändå något steg efter Chianti Classico Riserva och Sangiovese, båda från år 2000. Det året var juli och augusti mycket torra, men ett välkommet septemberregn räddade skörden, som blev liten men högklassig. Dessa båda viner framställs bara under speciellt goda år.

Det första har en doft av björnbär och kryddor, smaken är elegant och välstrukturerad men vinet är ännu bara i sin linda. Om fem år torde det nå sin topp och är då ett stort vin. Det rena Sangiovesevinets doft är stor och komplex med inslag av tobak, moreller och nötter. Smaken är fullmatad med en begynnande mognad. Även det når sannolikt sin topp om ungefär fem år, möjligen lite senare.

Trots att vi har ett par mils cykelfärd framför oss i värmen är de två sista vinerna helt ospottbara!